



Wedstrijden

GASTRONOMISCH GILDE

Wedstrijdreglement HANOS Gouden Koksmuts

Opdracht

De opdracht is een amuse, een voorgerecht en een warm tussengerecht voor 6 personen, geserveerd op borden.

De amuse mag onvoorbereid meegenomen worden en er zijn geen verdere eisen aan verbonden qua ingrediënten. De receptuur van de amuse moet uiterlijk één week voorafgaand aan de wedstrijd per e-mail ingeleverd worden (info@gastronomischgilde.nl). Voor het voorgerecht moet vanuit de blackbox gebruik gemaakt worden van vis en schelp- of schaaldieren. Het tussengerecht dient een 100% plantaardig, warm gerecht te zijn met passende saus met ingrediënten uit de blackbox.

Ingrediënten

Naast de blackbox ingrediënten zijn alleen basis ingrediënten aanwezig: peper, zout, olijfolie, roomboter, en bloem. Verdere ingrediënten mogen deelnemers zelf meebrengen, ook basisfondus en jus die normaal gesproken niet binnen de gestelde tijd bereid kunnen worden (niet gereduceerd of op smaak gebracht). Voor aanvang van de wedstrijd moet dit warm aan de keukjury aangeboden worden ter controle.

Er mogen **géén** voorbereekte producten meegenomen worden; bijvoorbeeld wel chocoladepastilles maar geen chocolademousse. Als er wordt geconstateerd dat dit wel gebeurt, dan betekent dit puntenverlies of diskwalificatie.

Er wordt streng gejureerd op de hoeveelheid waste die je produceert, neem dus je ingrediënten afgewogen mee en gebruik van de blackbox en winkel ingrediënten zoveel mogelijk onderdelen.

Servies

Voor de presentatie dienen de deelnemers zelf servies mee te nemen. Elke gang dient in zijn geheel op 1 bord (of ander soort servies) gepresenteerd te worden. Losse bakjes/kopjes zijn dus niet toegestaan.

Toegang en parkeren

Voor de toegang tot de Gastvrij Rotterdam krijgen de deelnemers t.z.t. bericht per e-mail.

Entree kaarten worden bij aankomst uitgereikt.

Het Gastronomisch Gilde is te gast bij de Gastvrij Rotterdam / Ahoy en alle deelnemers, begeleiders etc. hebben zich te houden aan de gestelde regels door AHOY. Hier worden geen uitzonderingen gemaakt.

Meer informatie over het parkeren volgt.



Wedstrijden

GASTRONOMISCH GILDE

Planning

| Tijd | Team | Actie |
|---------------|------------------------------------|--|
| 09.00 – 10.00 | Team ronde 1 Team 1 – 5 | Toewijzing keuken + inrichten werkplek |
| 10.00 – 10.45 | Allen | uitreiken blackbox, menu uitwerken en menu inleveren |
| 10.45 | Team 1 | Start wedstrijd |
| 10.50 | Team 2 | Start wedstrijd |
| 10.55 | Team 3 | Start wedstrijd |
| 11.00 | Team 4 | Start wedstrijd |
| 11.05 | Team 5 | Start wedstrijd |
| 11:30 | Team 1 | Doorgeven amuse |
| 11:35 | Team 2 | Doorgeven amuse |
| 11:40 | Team 3 | Doorgeven amuse |
| 11:45 | Team 4 | Doorgeven amuse |
| 11:50 | Team 5 | Doorgeven amuse |
| 12:00 | Team 1 | Doorgeven voorgerecht |
| 12.30 | Team 2 | Doorgeven voorgerecht |
| 12.35 | Team 3 | Doorgeven voorgerecht |
| 12.40 | Team 4 | Doorgeven voorgerecht |
| 12.45 | Team 5 | Doorgeven voorgerecht |
| 13:00 | Team 1 | Doorgeven hoofdgerecht |
| 13:05 | Team 2 | Doorgeven hoofdgerecht |
| 13:10 | Team 3 | Doorgeven hoofdgerecht |
| 13:15 | Team 4 | Doorgeven hoofdgerecht |
| 13.20 | Team 5 | Doorgeven hoofdgerecht |
| 13:30 | | Keuken schoonmaken & juryoverleg |
| 14:00 | Start ronde 2 team 6 – 10 | Doorgeven voorgerecht |
| 14:00 | Team 6 | Start wedstrijd |
| 14:05 | Team 7 | Start wedstrijd |
| 14:10 | Team 8 | Start wedstrijd |
| 14:15 | Team 9 | Start wedstrijd |
| 13.20 | Team 10 | Start wedstrijd |
| 14:45 | Team 6 | Doorgeven amuse |
| 14:50 | Team 7 | Doorgeven amuse |
| 14.55 | Team 8 | Doorgeven amuse |
| 15:00 | Team 9 | Doorgeven amuse |
| 15:05 | Team 10 | Doorgeven amuse |
| 15:15 | Team 6 | Doorgeven voorgerecht |
| 15:20 | Team 7 | Doorgeven voorgerecht |
| 15:25 | Team 8 | Doorgeven voorgerecht |



Wedstrijden

GASTRONOMISCH GILDE

| | | |
|-------|---------|--|
| 15:30 | Team 9 | Doorgeven voorgerecht |
| 15:35 | Team 10 | Doorgeven voorgerecht |
| 15:50 | Team 6 | Doorgeven hoofdgerecht |
| 15:55 | Team 7 | Doorgeven hoofdgerecht |
| 16:00 | Team 8 | Doorgeven hoofdgerecht |
| 16:05 | Team 9 | Doorgeven hoofdgerecht |
| 16:10 | Team 10 | Doorgeven hoofdgerecht |
| 16:15 | | Keuken schoonmaken & juryoverleg |
| 16:45 | | Deelnemers mogelijkheid feedback juryleden |
| 17:00 | | Prijsuitreiking |

Alle teams hebben na het doorgeven van hun laatste gerecht 30 minuten de tijd om de keuken schoon te maken. Dit wordt door de keukenjury gecontroleerd en het niet schoon achterlaten van de keuken levert strafpunten op.



Wedstrijden

GASTRONOMISCH GILDE

Materiaal

Aanwezig

Koksbuis, sloof en koksmuts (Chaud Devant)

Werkbank voorzien van warm/koud water en 2 elektrische kookplaatjes

Losse werkbanken, 1 per team

Oven, 1 per team (Rational)

Grote koelkast achter de schermen, 1 per 2 teams

Grote vriezers, 2 voor alle teams

Vacuummachine, 1 voor alle teams

Ijsblokjesmachine, 1 voor alle teams

Snijmachine, 1 voor alle teams

Frituurpan, 1 voor alle teams

2 stopcontacten per team (230V). Er mogen maximaal 2 apparaten tegelijkertijd aangesloten worden, het is dus niet toegestaan om een verlengsnoer mee te nemen.

Zelf meenemen

Werkschoenen en koksbroek

Parkeerkaart (volgt via e-mail)

Kleine pannetjes voor elektrische kookplaatjes

Klein keukenmateriaal: messen, gardes, lepels, snijplank, spatels, etc.

Aanpakdoeken, passeerdoeken, droogdoeken en vaatdoeken

Pen en papier om het menu uit te werken

Creativiteit en passie!

Niet meenemen

Stikstof

BBQ (Big Green Egg, o.i.d.)

Open vuur apparatuur i.v.m. veiligheidsvoorschriften



Wedstrijden

GASTRONOMISCH GILDE

Jury

De jury van de wedstrijd wordt op een later moment bekend gemaakt. De juryleden beoordelen de kandidaten op basis van het beoordelingssysteem van de WorldChefs, de overkoepelende wereldorganisatie voor koksverenigingen. Waldrik Kremer en Bert van Manen zijn de keukenjury.

Puntenwaardering

| | |
|-----------------------------------|------------|
| Mis en place | 10 |
| Correct en professioneel handelen | 25 |
| ▪ Hygiëne | |
| ▪ Technieken | |
| ▪ Efficiënt omgaan met producten | |
| Uitgifte | 5 |
| Presentatie | 10 |
| Smaak | 50 |
| Totaal | 100 |

Juryrapport

Kandidaten kunnen voorafgaand aan de bekendmaking van de uitslag van de wedstrijd mondelinge informatie over hun prestaties verkrijgen bij de jury. Daartoe dienen zij zelf het initiatief te nemen. De wedstrijdorganisatie raadt kandidaten aan hiervan gebruik te maken om volgende wedstrijden nog beter te kunnen scoren. Over de uitslag van de wedstrijden en de juryverslagen is geen discussie mogelijk.

Aansprakelijkheid

Het Gastronomisch Gilde / Horecava zijn niet aansprakelijk voor het kwijtraken van persoonlijke eigendommen. Iedere deelnemer is verantwoordelijk voor zijn/ haar eigen spullen.