



DANMARKS

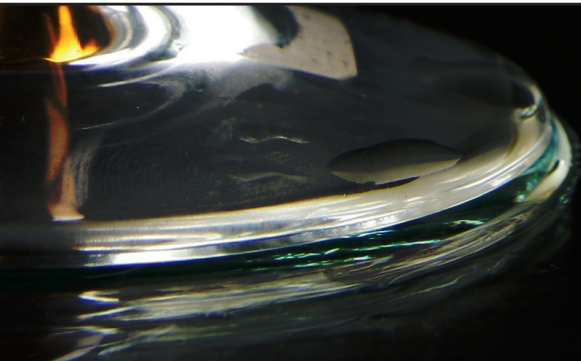
MESTER
SKABERNE
FOR
PROFES
SIONELLE

KOKKE
& TJENERE
2012



FAGLIGT FÆLLES FORBUND

HØRESTA



Søndag den 18. marts 2012, Messecenter Herning

De sidste 10 års vindere af Årets Kok



2011
Mette Hvarre Gassner



2006
Thorsten J. Schmidt



2010
Tommy Friis



2005
Torsten Vildgaard



2009
Kenneth Hansen



2004
Søren Ledet



2008
Allan Poulsen



2003
Rasmus Kofoed



2007
Ronny Emborg



2002
Rasmus Kjær

De sidste 6 års vindere af Årets Tjener



2011
Anita Kajhøj Ibsen



2008
Lars Spring



2010
Lars Spring



2007
Jacob Kocemba



2009
Søren Appel Hansen



2006
Jeanette Olesen

Velkommen til Årets Kok og Årets Tjener 2012

2011 stod i kvindernes tegn, da Mette Hvarre Gassner og Anita Kajhøj Ibsen efter spændende finaler vandt titlerne som henholdsvis Årets Kok og Årets Tjener. Nu går kampen i gang om at vinde de to prestigefyldte titler i 2012-udgaven, og alle uddannede kokke og tjenere kan deltage.

Den 15. januar afvikler vi semifinalerne i Odense, og de bedste herfra fortsætter til finalerne, som bliver afviklet den 18. marts i forbindelse med Food Expo i Herning.

I 2011 blev Årets Kok-finalen transmitteret direkte fra Bella Center med meget flotte seertal og stor opmærksomhed til finalisterne. Tv-showet betød, at det var nødvendigt at ændre på formatet. Kokke- og tjenerkonkurrencerne blev afviklet hver for sig, og Årets Kok-finalen havde kun fem deltagere.

I 2012 vender vi tilbage til det tidligere format. Det vil sige, at kokke- og tjener-finalerne bliver afviklet simultant med deltagelse af 10 kokke og 5 tjenere.

Herunder kan du læse mere om afviklingen af konkurrencerne, og hvordan du tilmelder dig.

Årets Kok 2012

Deltagere

Alle danske statsborgere med svendebrev som kok eller tilsvarende udenlandsk uddannelsesbevis kan deltage.

Udvælgelse til semifinale

Du skal indsende en opskrift, fremgangsmåde og råvareliste til en kold forret og en hovedret tilberedt af årstidens friske, danske råvarer. I den kolde forret skal hovedsmagselementerne være svinekæber og pære. I hovedretten skal hovedsmagselementerne være jomfruhummer, korn og fennikel. Opskrifterne skal være til 4 personer.

Materialet skal være så udførligt, at dommerpanelet kan tilberede retterne. Du skal indsende materialet sammen med 8 kopier af et anonymt foto af hver af retterne, dvs. at navn, firmanavn etc. ikke må fremgå af billederne.

Opskrifter, fremgangsmåde og råvareliste skal være maskinskrevet på hvidt papir uden navn, logo el. lign. Du skal bruge mindst 1 side pr. ret og 1 side til råvarelisten, som du vedhæfter tilmeldingsblanketten og indsender. På www.aaretskok.dk finder du gode eksempler på materiale, som tidligere deltagere har indsendt.

Semifinale

På baggrund af de indsendte menuforslag udvælges 20 deltagere til semifinalen søndag den 15. januar 2012 i Odense. Her skal deltagerne inden for 2 timer tilberede 1 ret ud fra en udleveret råvarekasse. Retten skal fremstilles til 5 couverts. Ved semifinalen arbejder deltagerne alene.

Deltagerne må udelukkende medbringe personligt værktøj og udstyr (sukker- og kombitermometer, chiffonflaske, silikone-måtter, mandolinjern, microplane rivejern, paletter, pincetter, knive samt egne gryder, pander, forme, håndmikser, stavblender og blender). Der må således ikke medbringes nogen form for råvarer, pynt, service og ting lavet på forhånd. Der bliver foretaget kontrol, og konsekvensen af at bryde ovenstående retningslinjer er bortvisning.

Blandt deltagerne i semifinalen vil de 10 bedste blive udtaget som finalister til Årets Kok 2012.

Finalen

Ved finalen skal hver deltager indenfor 6¼ time tilberede en 3 retters menu på basis af en råvarekasse, der bliver udleveret på dagen. Menuen skal beskrives.

Hver deltager skal fremstille 10 couverter – 6 til servering for indbudte gæster, 3 til dommerbedømmelse og 1 til udstilling/fotografering.

Menubeskrivelsen skal finalisterne aflevere til dommerpanelet inden udløb af den første time af konkurrencen. Forretten skal afleveres efter 4 timer, hovedretten efter 5 timer og desserten efter 6¼ time.

Under konkurrencen har finalister i Årets Kok ikke adgang til restaurantområdet.

Ved finalen må hver deltager have 1 assistent med (en kokkelev, der endnu ikke har bestået svendeprøven, og som ikke har svendebrev i andre fag inden for levnedsmiddelområdet, f.eks. bager/konditor). Samtlige konkurrencekøkkener vil være udstyret med relevant værktøj og service. Det er dog tilladt deltagerne at medbringe udstyr, som på forhånd er godkendt.

Årets Kok og Årets Tjener vil blive afviklet simultant. Det betyder, at hver finalist – ved lodtrækning – kobles sammen med en af de 5 finalister, der deltager i konkurrencen om at blive Årets Tjener (hver tjener tilknyttes 2 køkkener). Der er dog tale om 2 selvstændige og gensidigt uafhængige konkurrencer, hvor den enkelte deltagers præstation alene har betydning for egen placering.

Årets Topscorer

Et element i konkurrencen den 18. marts 2012 er kåringen af Årets Topscorer. Årets Topscorer vil være den forret, hovedret eller dessert, som samlet har opnået flest point.

Bedømmelse

De 3 couverter til dommerne anrettes (alt efter opgavens ordlyd) på fad eller tallerken til præsentation og smag for dommerpanelet, en couvert tallerkenanrettes til fotografering og udstilling, og endelig skal de sidste 6 couverter anrettes (alt efter opgavens ordlyd) på fad eller tallerken, så finalisterne i Årets Tjener kan servere dem for en række specielt indbudte gæster. Hvis kokkene anretter på fad, skal couverten til fotografering og udstilling præsenteres for dommerne inden udstilling.

Finalisterne kan opnå 80 point for hver ret - i alt 240 point for de 3 retter. Dommerpanelet tildeler pointene indenfor følgende kategorier:

Helhedsindtryk	0-20 point
Harmoni og komposition	0-10 point
Smag	0-40 point
Nyhedsværdi/kreativitet	0-10 point

Herudover kan opnås indtil 20 point for råvarehåndtering (hygiejne og køkkenøkonomi).

Arrangørerne forbeholder sig ret til at bruge og publicere alle opskrifterne.

Ansatte hos et medlem af dommerkomiteen - og personer, der er i familie med et medlem af dommerkomiteen - kan deltage. Når alle karakterer for en ret er registreret trækkes højeste og laveste fra.

Årets Tjener 2012

Deltagere

Alle danske statsborgere med svendebrev som tjener eller tilsvarende udenlandsk uddannelsesbevis kan deltage.

Udvælgelse til finale

Alle tilmeldte deltager i semifinalen, som finder sted søndag den 15. januar 2012 i Odense. Deltagerne kan bl.a. blive testet i nogle af følgende discipliner (de udvalgte discipliner oplyses i god tid inden konkurrencen):

- Skriftlig teoriprøve
- Mixologi
- Forklaring af en given menu med anbefaling af tilhørende drikkevarer
- Flambering, tranchering eller filetering
- Identificering af vin
- Viden om øl
- Præsentation af kold buffet
- 'Taking orders' – vejlede i mad/vin/ost – foreslå alternativ ved f.eks. allergi
- Champagneåbning med sabel
- Barista

Blandt deltagerne i semifinalen vil de 5 bedste blive udtaget som finalister til Årets Tjener 2012.

Finalen

Der vil foregå en simultan afvikling af Årets Tjener og Årets Kok. Det betyder, at hver finalist ved konkurrencens begyndelse – ved lodtrækning – får tildelt 2 køkkener, hvor 2 Årets Kok-finalister hver tilbereder 6 couverter til servering for særligt

inviterede gæster. Tjenerfinalisterne skal således hver servere for 2 seksmandsborde.

Under konkurrencen har finalisterne i Årets Kok ikke adgang til restaurantområdet. Der er tale om 2 selvstændige og uafhængige konkurrencer, hvor den enkelte deltagers præstation alene har betydning for egen placering.

De Forenede Dampvaskerier sponsorerer en tjeneruniform til hver af finalisterne.

Finalisterne dækker selv deres borde ud fra de objekter, som er til rådighed. Dommerpanelet bedømmer borddækningen, og det er ikke tilladt at medbringe egne ting til borddækning.

Udover servering for de særligt indbudte gæster, testes finalisterne i nogle af de tidligere nævnte discipliner - de udvalgte discipliner oplyses i god tid inden konkurrencen.

Bedømmelse

Ved bedømmelsen lægger dommerne vægt på korrekt fagligt arbejde som tjener. Beherskelse af fagets mange aspekter, herunder helhedsbedømmelse af gæstebetjeningen.

Ansatte hos et medlem af dommerkomiteen - og personer, der er i familie med et medlem af dommerkomiteen - kan deltage. Når alle karakterer for en disciplin er registreret trækkes højeste og laveste fra.

Årets Kok og Årets Tjener

Tilmelding

Sker ved indsendelse af tilmeldingsblanket samt kopi af svendebrev – eller tilsvarende udenlandsk uddannelsesbevis – til HORESTA.

For tilmelding til Årets Kok skal der sammen med tilmeldingsblanket og kopi af svendebrev ligeledes indsendes materiale som omfatter:

- Opskrifter og fremgangsmåde
- Råvareliste
- Fotos i 8 kopier

Tilmelding og materiale skal være HORESTA i hænde senest den 2. december 2011.

Tilmelding sendes til

HORESTA

Årets Kok 2012 / Årets Tjener 2012

Vodroffsvej 32

1900 Frederiksberg C

Præmier

1. præmie kr. 30.000,00
2. præmie kr. 10.000,00
3. præmie kr. 5.000,00

Den Årets Kok finalist, der er bedst til råvarehåndtering og køkkenhygiejne honoreres med kr. 5.000,00 fra De Forenede Dampvaskerier.

Den Årets Tjener finalist, der klarer sig bedst i disciplinen 'Ostevogn' honoreres med kr. 5.000,00 fra Arla Foods.

Alle finaledeeltagere får et diplom og en gave for deres deltagelse i konkurrencen.

Arrangørerne betaler eventuelle rejseomkostninger inden for landets grænser og tilbyder overnatning fra lørdag den 17. marts før finalen samt fortæring den 18. marts 2012 for deltagere og assistenter.

Tidsplan

Sidste frist for tilmelding	2. december 2011
Semifinalister til Årets Kok får besked	20. december 2011
Semifinale for tjenerne i Odense	15. januar 2012
Semifinale for kokkene i Odense	15. januar 2012
Finaler og præmieoverrækkelse i Messecenter Herning	18. marts 2012

Dommerpanel Årets Kok

Thomas Rode Andersen • Kong Hans Kælder, København

Bo Jacobsen • Restaurationen, København

Rasmus Kofoed • Restaurant Geranium, København

Per Hallundbæk • Falsted Kro, Millinge

Anita Klemensen • Cottagerne, Klampenborg

Konferencier: Per Mandrup

Dommerpanel Årets Tjener:

Jesper Boelskifte - overdommer • Umami, København

Rikke Andersen • Restaurant Propaganda, Aalborg

Allan Agerholm • Crowne Plaza Copenhagen Towers, København

Christian Aarø Mortensen • Aarø & Co., København

Ole Troelsø • Børsen

Konferencier: Karsten Kroman

Tilmelding til Årets Kok / Årets Tjener

Årets Kok 2012

sæt x

Søndag den 18. marts 2012 – Messecenter Herning

Årets Tjener 2012

sæt x

Søndag den 18. marts 2012 – Messecenter Herning

Den udfyldte tilmeldingsblanket indsendes sammen med kopi af svendebrev eller tilsvarende udenlandsk uddannelsesbevis. For tilmelding til Årets Kok skal der desuden vedlægges opskrifter, råvareliste samt billeder i 8 kopier.

Udfyldes med blokbogstaver !

Navn:

E-mail:

Privatadresse:

Postnr.:

By:

Virksomhed:

Tlf. mobil:

Tlf. arbejde:

Evt. privat:

For tilmelding til Årets Kok udfyldes desuden menuens navn herunder:

Kold forret:

Hovedret:

Tilmelding og materiale skal være HORESTA i hænde senest den 2. december 2011

Arrangør:

HORESTA og 3F

i samarbejde med Messecenter Herning og Silkeborg Tekniske Skole.

Sponsorer:

AB Catering & BC Catering • Arla Foods • De Forenede Dampvaskerier • H. J. Hansen Vin A/S • Rosendahl • BJØRN Varimixer •
Beirholm • Johnson Diversey • Dessertcirkus • Hanstholm Fisk og Skaldyr • Løgismose Gourmet A/S

 HORESTA


FAGLIGT FÆLLES FORBUND

HORESTA

Vodroffsvej 32
1900 Frederiksberg C

Tel. +45 35 24 80 80
horesta@horesta.dk

www.aaretskok.dk
www.aaretstjener.dk