

ÅRETS KOK

DANMARKS

MESTER
SKABERNE
FOR
PROFES
SIONELLE

Tirsdag den 21. marts 2017 på
Hotel- og Restaurantskolen i København

KOKKE 2017

 Privat Service,
Hotel og Restauration

 HORESTA



Velkommen til Årets Kok 2017

Tirsdag den 21. marts 2017, Hotel- og Restaurantskolen i København

Deltagere:

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

Udvælgelse til semifinaler:

Der skal indsendes opskrift, fremgangsmåde og råvareliste til en hovedret og en dessert tilberedt af årstidens friske, danske råvarer. I hovedretten skal hovedsmagsselementerne være gederyg og kølle – minimum 2 tilberedninger af ged (f.eks. stegt, braiseret osv.) – tema er: skoven. Desserten skal være 'dansk æbledessert' – 2 sorter på 4 forskellige måder (kan f.eks. være tilberedningsmåde, temperatur, konsistens osv.). Opskrifterne skal være til 4 personer.

Materialet skal være så udførligt, at dommerpanelet kan tilberede retterne. Materialet skal indsendes sammen med 9 kopier af et anonymt foto af hver af retterne, **dvs. at navn, firmanavn etc. ikke må fremgå af billederne**. Materialet kan også indsendes elektronisk til Tina Graff på mail: graff@horesta.dk. Vi kan dog ikke tage ansvar for kvaliteten af de printede fotos.

Opskrifter, fremgangsmåde og råvareliste skal være maskinskrevet på hvidt papir uden navn, logo el. lign. Der skal bruges mindst 1 side pr. ret og 1 side til råvarelisten, der vedhæftes tilmeldingsblanketten og indsendes.

Semifinale:

På baggrund af de indsendte menuforslag udvælges 15 deltagere til semifinalen søndag den 13. november 2016 i Odense. Her skal der inden for 4 timer tilberedes 2 retter ud fra en udleveret råvarekasse. Retterne skal fremstilles til 5 couverter.

Ved semifinalen arbejder deltagerne alene. Deltagerne må udelukkende medbringe personligt værktøj og udstyr (sukker- og kombitermometer, chiffonflaske, silikonemåtter, 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 2017. De 3 bedst placerede ved semifinalen får lov til at vælge startnummer til finalen.

Finalen:

Ved finalen skal hver deltager indenfor 6 timer og 25 min. tilberede en 3 retters menu på basis af en råvarekasse, hvis indhold til dels er kendt af finalisterne på forhånd. Råvarekassen vil være kendt for så vidt angår 1 af retterne mens de 2 sidste retter tilberedes af en råvarekasse, som udleveres på konkurrencedagen. Menuen skal beskrives.

Information om indholdet af råvarekassen fremsendes til finalisterne den 13. december og senest den 16. februar 2017 skal konkurrencesekretariatet have tilsendt den endelige opskrift og præcis varebestilling på retten. Endvidere skal indsendes et elektronisk foto (højt opløseligt) af retten.

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

Menubeskrivelsen for de 2 ukendte retter skal afleveres til dommerpanelet inden udløb af den første time af konkurrencen. Forretten skal afleveres efter 4 ½ time, hovedretten efter 5 timer og 25 min. og desserten efter 6 timer og 25 min.

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

Ved finalen må hver deltager have 1 assistent med (en kokke-elev, der endnu ikke har bestået svendepøven).

Samtlige konkurrencekøkkener vil være udstyret med relevant værktøj og service. Det er dog tilladt deltagerne at medbringe udstyr, der på forhånd er godkendt.

Der vil foregå en simultan afvikling af Årets Kok og Årets Tjener. Dette 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 21. marts 2017 er kåringen af Årets Topscorer og tildeles den forret, hovedret eller dessert, som samlet har opnået flest point.

Bedømmelse:

Ved bedømmelsen præsenteres den tilberedte menu således:

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, således at finalisterne til Årets Tjener kan servere dem for en række specielt indbudte gæster. Hvis der anrettes på fad, skal couverten til fotografering og udstilling præsenteres for dommerne inden udstilling.

Der bedømmes på:

- Helhedsindtryk
- Harmoni og komposition
- Smag
- Nyhedsværdi/kreativitet
- Udnyttelse af hovedemner
- Råvarehåndtering (hygiejne og køkkenøkonomi)

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.

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

TIDSPLAN

Sidste frist for tilmelding	17. oktober 2016
Semifinalister til Årets Kok får besked	4. november 2016
Semifinale for kokkene i Odense	13. november 2016
Information om råvarer til 2 af finalens retter	16. december 2016
Indsendelse af endelig opskrifter, råvarebestilling mv.	16. februar 2017
Finale og præmieoverrækkelse i Messecenter Herning	21. marts 2017

Tilmelding

Tilmelding og materiale skal være HORESTA i hænde senest den 17. oktober 2016.

Tilmeldingsblanket samt kopi af svendebrev – eller tilsvarende udenlandsk uddannelsesbevis – sendes til HORESTA sammen med: opskrifter og fremgangsmåde, råvareliste samt fotos i 9 kopier.

Tilmelding sendes til:

HORESTA
Årets kok 2017
Vodroffsvej 32
1900 Frederiksberg C

Alternativt kan materialet tilsendes elektronisk til Tina Graff på mail: graff@horesta.dk. Vi kan dog ikke tage ansvar for kvaliteten af de printede fotos.

Præmier:

1. præmie kr. 40.000,00
2. præmie kr. 10.000,00
3. præmie kr. 5.000,00

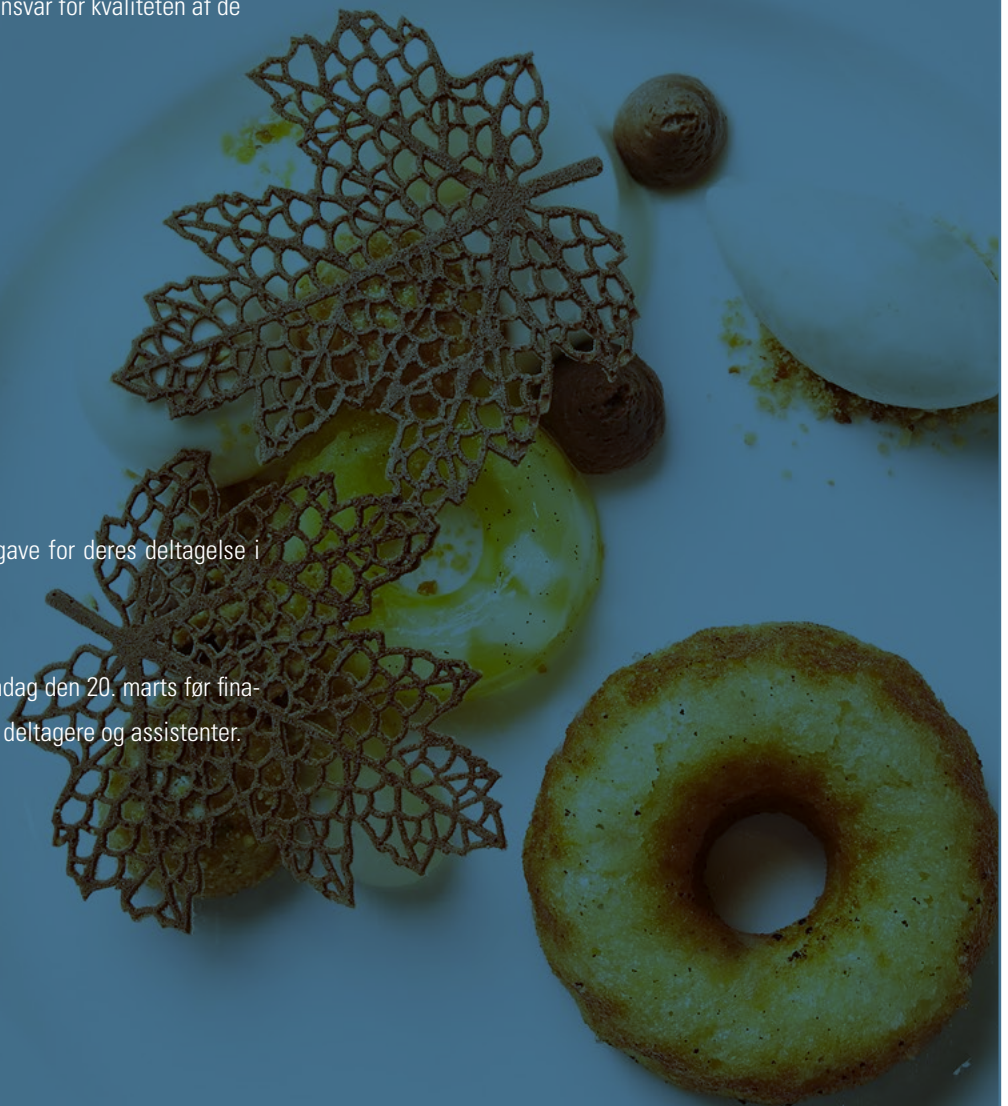
Alle finaledeeltagere får et diplom og en gave for deres deltagelse i konkurrencen.

Arrangørerne tilbyder overnatning fra mandag den 20. marts før finalen samt fortæring den 21. marts 2017 for deltagere og assistenter.

DANMARKS

MESTER
SKABERNE
FOR
PROFES
SIONELLE

KOKKE 2017



Tilmelding til Årets Kok 2017

Tilmelding til Årets Kok 2017, tirsdag den 21. marts på Hotel- og Restaurantskolen i København.

Den udfyldte tilmeldingsblanket indsendes sammen med kopi af svendebrev eller tilsvarende udenlandsk uddannelsesbevis sammen med opskrifter, råvareliste samt billeder i 9 kopier.

Udfyldes med blokbogstaver !

Navn: _____

E-mail: _____

Privatadresse: _____

Postnr.: _____ By: _____

Virksomhed: _____

Tlf. mobil: _____ Tlf. arbejde: _____ Evt. privat: _____

Menuens navn:

Hovedret: _____

Dessert: _____

Tilmeldingen skal være HORESTA i hænde **senest den 17. oktober 2016.**

Arrangør:

HORESTA og 3F

i samarbejde med Hotel- og Restaurantskolen i København