

2019 ÅRETS KOK

Danmarks
mesterskab
for professionelle kokke



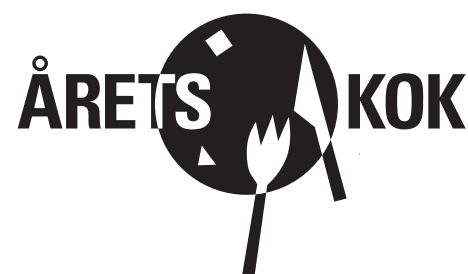
HORESTA og 3F

Messecenter Herning

Lørdag den 2. februar 2019

www.aretskok.dk

facebook.com/gastrofighters



ÅRETS KOK

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



UDVÆLGELSE

til semifinalen

Der skal indsendes opskrift, fremgangsmåde og råvareliste til en forret og en dessert.

■ **FORRET:**
3 Tapas af fisk og skaldyr - to varme og en kold

■ **DESSERT:**
Dessertsuppe og varm kage

Opskrifterne skal være til 4 personer og forestille at være en del af en 3 retters menu.

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 18. november 2018 i Odense. Her skal der inden for 3 timer tilberedes 1 ret ud fra en udleveret råvarekasse. Retterne skal fremstilles til 5 couverter og forestille at være en del af en 3 retters menu.

Ved semifinalen arbejder deltagerne alene. Deltagerne må udelukkende medbringe personligt værktøj og udstyr (sukker- og kombitermometer, chiffonflaske, silikonemåtter, mandolinjern, microplane rivejern, palet-

ter, 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 2019. 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 oplyses kl. 17.00 dagen inden finalen. Efter at råvarekassen er blevet offentliggjort vil der være mulighed for at stille spørgsmål omkring opgaven til repræsentanter fra dommerpanelet. Herefter sætter finalisterne eget køkken op og der trækkes lod med tjenerne.

Menubeskrivelse skal sendes på mail til Tina Graff senest fredag aften kl. 23.00. Samtidig sendes menuen til den tjener, der skal samarbejdes med på finaldagen.

Finalisterne vil inden konkurrencen få tilsendt eksempler på, hvad der forventes af menubeskrivelsen.

Hver deltager skal fremstille 12 couverter – 6 til servering for indbudte gæster, 5 til dommerbedømmelse og 1 til udstilling/fotografering.

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 kokkelev, der endnu ikke har bestået svendeprøven). Samtlige konkurrencekøkkener vil være udstyret med relevant værktøj og service. Det er dog tilladt deltagerne at medbringe håndværktøj og mindre 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. Lodtrækning foretages dagen inden finalen.

ÅRETS TOPSCORER

Et element i finalen er kåringen af Årets Topscorer og tildeles den forret, hovedret eller dessert, som samlet har opnået flest point uden fratræk af højeste og laveste point.

BEDØMMELSE

Bedømmelsen af Årets kok vil lægge sig op af de internationale regler, som bliver anvendt i Worldchefs (WACS) konkurrencer. Alle deltagere vil i alle kategorier starte med max. point, hvorefter der vil ske en reduktion af point for fejl og mangler. Dommerpanelet vil dømme både køkken og smag. Service dømmes af overdommeren.

Der bedømmes på:

- Klargøring, forberedelse, køkkentechnik, udnyttelse af hovedemner
- Hygiejne generelt
- Mise en place herunder råvarehåndtering
- Spild /økonomi
- Service (service-hygiejne, spild, anretningsteknik og samarbejde)
- Præsentation (helhedsindtryk, harmoni, nyhedsværdi og komposition)
- Smag (grundsmage, dufte og tekstur)



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

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

Tilmelding ÅRETS KOK 2019



TIDSPLAN

Sidste frist for tilmelding: 26. oktober 2018
Semifinalister får besked: 9. november 2018



KONKURRENCEDAGE

Semifinale i Odense: 18. november 2018
Finale i Messecenter Herning: 2. februar 2019

TILMELDINGSBLANKET

TILMELDING SENDES TIL

HORESTA
Årets Kok 2019
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.

OBS: ZIP-filer accepteres ikke.

PRÆMIER

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

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

Arrangørerne tilbyder overnatning fra dagen før finalen samt fortæring på finaldagen for deltagere og assistenter.

TILMELDING (Udfyldes med blokbogstaver)

Navn:

E-mail:

Privatadresse:

Postnr. / By:

Virksomhed:

Telefon mobil:

Telefon arbejde:

Telefon privat:

Rettens navn

Forret::

Dessert:

Den udfyldte tilmeldingsblanket indsendes sammen med kopi af svendebrev eller tilsvarende udenlandsk uddannelsesbevis,. Ligeledes vedlægges (vedhæftes) opskrifter og fremgangsmåde, råvareliste samt fotos i 9 kopier.

Tilmeldingen skal være HORESTA i hænde senest den 26. oktober 2018.
Din tilmelding er gældende når du har modtaget bekræftelse herpå fra HORESTA.

TAK TIL VORES SPONSORER:



BENT BRANDT
Godt Grej til gastronomi



COLLEGE360°

DFD



H.J. HANSEN VIN A/S
GRUNDLAGT 1829



ÅRETS KOK ARRANGERES AF:

HØRESTA



Privat Service,
Hotel og Restauration

i samarbejde med College360 Silkeborg