Benaming Vakwedstrijd “Beste Grootkeukenkok van België 2024- 2025”

Organisatie Deze tweejaarlijkse wedstrijd wordt georganiseerd door de

‘ **V**ereniging van **V**laamse **G**rootkeukenkoks ’ (V.V.G.)
Ottergemsesteenweg Zuid 806 - 9000 Gent

Deelnemers Alle Belgische koks die als kok tewerkgesteld zijn in een Belgische grootkeuken. De wedstrijd verloopt in het Nederlands en in het Frans (naar keuze van de deelnemer).

Doelstelling
- het creëren van nieuwe en originele feestgerechten.
- het stimuleren van nieuwe en alternatieve bereidingsprocédés.
- de aandacht vestigen op de kwaliteit, de hygiëne en de voedselveiligheid in grootkeukens (volgens de principes van de HACCP).
- contacten te leggen met personen en bedrijven die op de beurs aanwezig zijn.
- België als culinaire draaischijf van Europa verder te dynamiseren.
- het opwaarderen van de cateringsector in het algemeen en het promoten van het beroep van grootkeukenkok in het bijzonder, ook bij het grote publiek.

Thema De opdracht is een eigen creatie van een “feestmenu” voor gemeenschapskeuken (klassiekers in een modern jasje) met 3 gangen en dat met volgende basisingrediënten :

- Voorgerecht warme bereiding met wijting
- Hoofdgerecht op basis van varkensvlees met klassieke aardappelbereiding
- Nagerecht op basis van peer en chocolade

De grondstoffenkostprijs van het totale menu mag € 10,00 bedragen
De samenstelling en de bereidingswijze moet beantwoorden aan de vereisten van een gezond en evenwichtig voedingspatroon.

Verloop van de wedstrijd

1. Schriftelijke inzending (préselectie)

De kandidaten dienen tegen 30 september 2024 schriftelijk een eigen creatie van een feestmenu voor te stellen, dat in normale omstandigheden in een grootkeuken, voor een grote groep verbruikers kan bereid worden.

2. De finale

De 5 best gerangschikte kandidaten worden weerhouden en bereiden zelf hun voorgesteld menu in een speciaal daartoe ontworpen demokeuken op de vakbeurs **Horeca Expo te Gent** (hal 8), **op dinsdag 19 november 2024**. www.horecaexpo.be

De winnaar wordt uitgeroepen tot “**Beste Belgische Grootkeukenkok 2024 - 2025**”.

Dag van de Grootkeukenkok

Tijdens de finale heeft tevens “De dag van de Grootkeukenkok” plaats. Alle leden van de diverse (provinciale) verenigingen worden uitgenodigd om tijdens hun bezoek aan de beurs, eveneens de wedstrijd te volgen en de proclamatie bij te wonen. Er is een **doorlopende receptie in de nabijheid van de demokeuken**. Er staat een ruime tribune opgesteld van waaruit de wedstrijd kan gevolgd worden.

Jury

- keuken jury 6 vakmensen + 1 coördinator

Proclamatie

Omstreeks14.00 u aan de demokeuken in hal 5 (plaats van de wedstrijd).

Uitnodiging voor de leden van de pers

De gerechten worden aan de keukenjury opgediend in het demorestaurant vanaf 12.00 u. De pers kan deze jurering meemaken aan de speciaal voor hen **voorziene perstafel**. Gelieve hiervoor Uw plaats te reserveren via e-mail : jurgen.eeckhout@skynet.be waar ook alle bijkomende info kan verkregen worden.

Het volledig reglement

Is ter inzage op de website van de provinciale verenigingen
www.grootkeukenkoks-ovl.be

Deze wedstrijd wordt gesponsord door een groot aantal bedrijven uit de sector.

Vereniging van Vlaamse Grootkeukenkoks

www.vvg.be Vereniging zonder winstoogmerken

Vakwedstrijd

"Beste Grootkeukenkok van België 2024 – 2025"

Wedstrijdreglement

"Beste Grootkeukenkok van België 2024 – 2025"

Horeca Expo Gent
Dinsdag 19 november 2024

ARTIKEL 1: Deelnemers
Aan de wedstrijd kunnen deelnemen: alle Belgische koks die als kok tewerkgesteld zijn in een Belgische grootkeuken.
Zij dienen in het bezit te zijn van een diploma of getuigschrift afkomstig van een Belgische hotelschool en/of een volwassenonderwijs (richting grootkeuken-catering).
Wie geen van deze kan voorleggen, dient minimum 10 jaar ervaring in de functie van grootkeukenkok te kunnen bewijzen.

De wedstrijd verloopt in de 3 landstalen, waarvan de kandidaten er minstens één moeten van beheersen. (Nederlands – Frans – Duits)
De kandidaten moeten op de dag van de finale, op 19 november 2024, de leeftijd van 18 jaar hebben bereikt.

ARTIKEL 2: Organisatie
De wedstrijd wordt georganiseerd door de vzw. **Vereniging van Vlaamse Grootkeukenkoks (V.V.G.).**
Het is aan officiële instanties en aan bedrijven toegestaan om deze wedstrijd moreel en/of financieel te ondersteunen.

Alle bestuursleden van de deelnemende verenigingen en instanties worden geweigerd voor deelname aan de wedstrijd

ARTIKEL 3: De aanvraag
De officiële deelnemingsformulieren dienen aangevraagd te worden aan de:
* Vereniging van Vlaamse Grootkeukenkoks
rosiersjan1@gmail.com
GSM : 0477/97.07.24.

* of worden gedownload via de website van de provinciale verenigingen, waar ook dit reglement terug te vinden is.

ARTIKEL 4: De inzending

De inzending is volledig opgesteld in één van de 3 landstalen, naar keuze van de inzender.

De inzending is alleen geldig als alle documenten, volledig ingevuld, bij de organisatoren zijn toegekomen via e-mail.

De organisatoren bevestigen de ontvangst van de inzending binnen de 3 werkdagen (of via leesbevestiging).

De inzending wordt getypt en kan via e - mail verstuurd worden aan

rosiersjan1@gmail.com

De inzending moet ten laatste op 30 september 2024 via e-mail verstuurd worden.

Niet correcte, onduidelijke, onvolledige en te laat ontvangen inzendingen zullen worden geweigerd.

Ten laatste op 15 oktober 2024 zullen de kandidaten verwittigd worden, als hun inzending :
- tot de 5 best gerangschikte behoort en dus in aanmerking komt voor de finale op 19 november 2024
- als 6e weerhouden werd en alleen in aanmerking komt als 1e reserve
- niet weerhouden werd.

ARTIKEL 5: Opdracht
A. De schriftelijke proef
De schriftelijke proef bestaat in het creëren van een eigen, origineel en onuitgegeven feestmenu van 3 gangen, dat in normale omstandigheden haalbaar is in een grootkeuken.
Hierbij is het gebruik van alle ingrediënten toegestaan.
De jury zal over het verantwoord gebruik van convenience oordelen.

In de gerechten "klassiekers in een modern jasje" dient verplicht gebruik gemaakt te worden van:
- **voorgerecht** : warme bereiding met wijting
- **hoofdgerecht** : op basis van varkensvlees met klassieke aardappelbereiding
- **nagerecht** : op basis van peer en chocolade

De inzending moet getuigen van het goede vakmanschap van de kandidaat; hij/zij zal aandacht hebben voor hygiënisch werken volgens de principes van de HACCP en PBM's.

Bij het opstellen van zijn menu moet de kandidaat er rekening mee houden dat, indien zijn inzending weerhouden wordt, hij hetzelfde

menu voor 8 personen moet bereiden tijdens de finale. Hiervoor wordt een bereidingstijd van 3 uur voorzien, de tijd van opdienen niet inbegrepen.

De kandidaten dienen een zo nauwkeurig mogelijk, afzonderlijke kostprijsberekening van de 3 gerechten te maken. Deze berekening gebeurt voor 8 personen, met een normale, verantwoorde portiegrootte.
De totale voedingskost van het ganse menu moet ongeveer € 10,00 per persoon bedragen, exclusief de BTW.
Van de kandidaten wordt verwacht dat zij de kostprijs van alle gebruikte ingrediënten kennen of opzoeken, en ook toepassen in hun berekeningen.
De kostprijsberekening wordt per gerecht vermeld op het daartoe voorziene formulier.

De schriftelijke inzendingen worden door een jury, bestaande uit vakmensen, onafhankelijk beoordeeld.
De quotering gebeurt op 100 punten. Deze punten worden niet medegedeeld, en ook niet meegerekend in het eindresultaat.
De 5 best gerangschikten worden uitgenodigd om deel te nemen aan de finale.

Deze finale, met praktische proef, gaat door tijdens de vakbeurs HORECA EXPO te Gent, op dinsdag 19 november 2024.

Op basis van de behaalde punten wordt een 1e reservekandidaat aangeduid. Deze dienen op de dag van de finale aanwezig te zijn, en ontvangen, ook bij niet deelname, een vergoeding

B. De finale, (praktische) proef
Deze proef gaat door in de demokeuken.
De wedstrijd wordt gevolgd door het publiek, dat kan toekijken op het ganse wedstrijdverloop.

De finalisten bereiden hun gerechten in een voormiddagsessie.

Aan elke finalist wordt door lottrekking een individueel kookblok toegewezen.
Elke kookblok bestaat uit een frigo met koellades, 2x2 inductiekookplaten, spoelbak, inox werktafels, choque freezer, vacuummachine, diepvries, combi-steamer.
Voor het serveren worden de nodige witte borden door de organisatoren ter beschikking gesteld. De kandidaten kunnen eigen glazen, borden of schalen gebruiken.

De kandidaten zullen zelf instaan voor:
- alle nodige voedingswaren in de verantwoorde hoeveelheid (de jury zal vooraf de kwaliteit, de versheid en de temperatuur ervan controleren)
- alle nodige potten en pannen voor inductie, zeven, gastronormschalen …
- alle klein materiaal, kloppers, messen, snijplanken, …
- alle (kleine) toestellen zoals mixers, mengtoestellen, weegschaal, …
- eventueel eigen borden voor de gerechten
- benodigdheden voor hygiënisch werken

ARTIKEL 6: De jury
Alle jury's worden samengesteld door de organisatoren (V.V.G.) en bestaan uit deskundigen uit de gemeenschapsrestauratie en de voedingsindustrie.

A. De leesjury
De schriftelijke inzending wordt beoordeeld door juryleden bestaande uit vakmensen.

B. De keukenjury
De technische jury voor de praktische proef, bestaat uit 6 professionelen, onder leiding van één coördinator. Deze coördinator geeft geen punten, maar controleert de 6 juryleden bij het toepassen van het reglement en staat in voor het vlotte verloop van de wedstrijd.

Alle juryleden quoteren zonder onderling overleg. Gegeven punten kunnen niet herroepen worden.

Bij alle niet voorziene omstandigheden of problemen, zijn alleen de organistoren en/of de coördinator bevoegd een beslissing te nemen. Hiertegen is geen verhaal mogelijk.

ARTIKEL 7: De jurering
De leesjury oordeelt als in de *schriftelijke inzending* volgende criteria stroken met de opdracht:

- Samenstelling van het menu	25 punten
- Originaliteit en creativiteit van de gerechten	25 punten
- Aspect gezonde, evenwichtige voeding	25 punten
- Ingrediëntenlijst en kostprijs-berekening	25 punten

Elke deelnemer dient in het totaal minimum 60 % van deze punten te behalen om weerhouden te worden.

De keukenjury houdt rekening met volgende criteria en kent te verdienen punten toe (300 punten):

- Kennis van kostprijs	20 punten
- Werkwijze volgens inzending	70 punten
- Smaak van de gerechten	50 punten
- Presentatie van de gerechten	50 punten
- Authenticiteit - originaliteit	40 punten
- Hygiëne en HACCP	35 punten
- Vakmanschap	35 punten

Indien uit de eindrangschikking zou blijken dat aan deelnemers een gelijk totaal aantal punten werd toegekend, zullen de punten behaald door de leesjury, gehanteerd worden bij het bepalen van de eindrangschikking.

Het aantal punten dat de kandidaten individueel behaald hebben, wordt op geen enkel ogenblik bekend gemaakt.

De eindrangschikking zal als volgt worden medegedeeld:
- 1 winnaar
- 2de plaats
- 3de plaats
- 2 finalisten

De winnaar wordt uitgeroepen tot:

"Beste Grootkeukenkok van België 2024 – 2025"

ARTIKEL 8: Schriftelijke inzending praktisch
De kandidaten dienen via e-mail te versturen met volgende inhoud:

1. Voor elk van de 3 gerechten, op de voorziene formulieren:
* benaming van het gerecht
* ingrediëntenlijst met kostprijsberekening
* de volledige, (uitvoerige) werk- en/of bereidingswijze
* digitale foto van het gerecht in kleur

2. Kopie (scan) van de identiteitskaart van de kandidaat.

3. Kopie (scan) van de behaalde getuigschrift(en) of diploma(s) van de vakopleiding van de kandidaat of het bewijs van minimum 10 jaar ervaring als grootkeukenkok.

4. Een attest van de werkgever waaruit blijkt dat de kandidaat effectief bij deze tewerkgesteld is.

5. Het deelnemingsformulier dat alle persoonlijke gegevens van de kandidaat bevat.

ARTIKEL 9: Algemene info en voorwaarden

De deelname is gratis.

- Alleen de geselecteerden dienen een waarborg van € 50 over te schrijven aan de V.V.G.. Dit bedrag wordt na de finale terugbetaald.

- Zij dienen wel zelf alle kosten van voedingswaren en andere kosten te dragen.

- Alle inzenders stemmen ermee in dat hun recepturen zullen of kunnen gepubliceerd worden, zonder dat zij hiervoor een vergoeding ontvangen.

- De VVG heeft voor de dag van de finale van de vakwedstrijd een verzekering "Burgerlijke Aansprakelijkheid" afgesloten. Deze geldt voor alle leden van de organisatie, de juryleden en de kandidaten.

De inrichters kunnen niet verantwoordelijk gesteld worden voor het niet of onvoldoende functioneren van de keukenapparatuur en -infrastructuur.

De organisatoren stellen tijdens de finale, aan de kandidaten, en aan de keukenjury, gratis een persoonlijke koksvest ter beschikking.
De finalisten verbinden zich ertoe om deze kledij tijdens gans de wedstrijd en tijdens de proclamatie te dragen. Kandidaten die hieraan geen gevolg geven, kunnen verwezen worden naar de laatste plaats.

Door hun deelname verklaren de kandidaten en de juryleden zich volledig akkoord met dit wedstrijdreglement.
De kandidaten ondertekenen het deelnemingsformulier "voor akkoord met het reglement".

ARTIKEL 10: Prijzenpakket

De 5 finalisten ontvangen na de wedstrijd:

- een waardevolle geldprijs volgens behaalde resultaat
- een persoonlijk diploma
- een herinneringsmédaille (goud, zilver, brons)
- enkele waardevolle naturaprijzen
- eventueel prijzen toegekend voor uitzonderlijke prestaties (bv. prijs van Horeca Expo, e.a.)
- de terugbetaling van de waarborg (€ 50)
- de koksvest wordt gratis aangeboden

De eindoverwinnaar ontvangt tevens de trofee:

"Beste Belgische Grootkeukenkok 2024 – 2025"

Gent, 12 juni 2024.