

### **Wedstrijdvoorwaarden Fortunacarpaccio Bokaal.**

Deze wedstrijd is bedoeld voor professional koks en leerlingen die dit als een uitdaging zien om hun creativiteit te tonen aan vakgenoten en belangstellenden.

Wedstrijddag maandag 11 februari 2019

U kunt zich inschrijven voor de wedstrijd Fortuna carpaccio bokaal door het invullen van het inschrijfformulier. [a.nijland@selektmeat.nl](mailto:a.nijland@selektmeat.nl)

#### **1. Opdracht:**

Een koud en/of warm voorgerecht/amuse voor 2 personen. Dit wil zeggen één voorgerecht en een amuse.

Deelnemers kunnen gebruik maken van de producten die op tafel in de wedstrijdarena liggen en mogen daarnaast uitzoeken wat ze willen uit de producten welke door de wedstrijd sponsoren aangeboden worden.

De gerechten worden gepresenteerd op servies wat door je zelf is meegenomen. Porselein is een wezenlijk onderdeel van een gerecht, daarom laten we je daarin geheel vrij.

Iedere deelnemer is verplicht om in correcte koks kleding in de wedstrijd ruimte te verschijnen.

De deelnemer mag één assistent in kokskleding in de wedstrijdruimte meenemen om hem/haar te assisteren bij het inrichten van de werkplek.

U dient bij de prijsuitreiking in correcte kokskleding op het podium te verschijnen.

#### **2. Tijdschema:**

|           |   |
|-----------|---|
| 10.00 uur | Instructie en rondleiding bij wedstrijd sponsoren.  |
| 11.00 uur | aanvang eerste zeven deelnemers wedstrijd   |
| 12.00 uur | einde eerste wedstrijd en presentatie aan jury  |
| 13.00 uur | aanvang tweede groep van zeven deelnemers wedstrijd   |
| 14.00 uur | einde tweede wedstrijd en presentatie aan jury  |
| 14.30 uur | Finale van de drie deelnemers met de hoogste score. Deze finalisten maken één voorgerecht waarbij zij zelf bepalen of dit een warm of koud voorgerecht wordt. |
| 16.00 uur | Prijsuitreiking.  |

twee borden worden gelijktijdig doorgegeven waarbij de jury bepaalt welk bord er beoordeeld wordt.

één van de gerechten naar de jury,

één naar de showtafel.

### 3. Indeling werkplek.

Elke kandidaat krijgt de beschikking over een werkbank. Er staat een gezamenlijke werkbank met stroomaansluiting waarop gebruikt gemaakt kan worden van een inductieplaat, koelkastje, combioven en spoelbak.

### 4. Gereedschap.

Messen, klein elektrisch gereedschap en kookgerei dienen zelf te worden meegenomen.

Er mogen per deelnemer drie kleine stekker gereedschappen meegenomen worden.

### 5. Beoordelingscriteria.

De jury beoordeelt op:

De beoordeling van de gerechten/amuses vindt plaats op de volgende onderdelen:

- \* Harmonie en presentatie
- \* originaliteit
- \* moeilijkheidsgraad
- \* smaak
- \* verkoopbaarheid

Maximaal 100 punten.

#### Algemeen

De jury zal tijdens het gehele proces van aanwezig zijn.

De jury zal handelen volgens gevestigde richtlijnen en volgens de instructie van de voorzitter van de jury.

Wedstrijdvoorwaarden Fortuna Bokaal Assen 2019

U dient zich op de wedstrijddag voor 10.00 uur te melden bij de organisatie.

Iedere deelnemer krijgt een herinneringsattentie en na afloop een jury rapport.

De prijsuitreiking vindt na afloop van de dag plaats in de wedstrijdhall.

Alle deelnemers worden geacht hierbij in “koks kostuum” aanwezig te zijn.



In alle gevallen waarin deze wedstrijdvoorwaarden niet voorziet, beslist de wedstrijdorganisatie.

**Opgave formulier:**

Naam Deelnemer

.....

m/v en geboortedatum                      M. / V. (omcirkelen wat van toepassing is)                      .....-.....-.....

Prive adres en woonplaats

.....

Werkzaam bij/ school

.....

Telefoon/mobile

.....

e-mail adres

.....

functie / opleiding

.....

IBAN banknummer

.....

Mail deze gegevens door naar [a.nijland@selektmeat.nl](mailto:a.nijland@selektmeat.nl)



Spiekbriefje voor de Fortunacarpaccio Bokaal:

Spiekbriefje? Hoezo spiekbriefje, onderstaande producten staan in ieder geval op tafel, hieruit kun je alvast een keus maken om een gerecht te maken, of een aantal varianten proberen om dan alsnog maandag morgen een definitieve keus te maken wat je gaat doen, of waarmee je combineert.

Fortuna Carpaccio varianten:

Fortuna Regular-, Zuid Amerikaans achtermuis-, Wagyu-, Gerookte Achtermuis-, Coquille st Jacques-, Zalm-, Tonijn-, Zalm/Heilbot-, Hert-, Black Angus-, Bio PULmeat Achtermuis-, gesneden carpaccio varianten.

Fortuna Vitello Tonnato

Fortuna Zuid Amerikaanse achtermuis carpacciorol, Coquille st Jacques carpacciorol, Gamba carpacciorol. Zalmpcarpacciorol. Deze varianten moeten nog gesneden worden.

Frisians Best Pulled Meat producten

Pulled Zalm, Pulled Beef, Pulled Chicken, Pulled Pork en Pulled Duck.

Creativiteit is, naast een optimaal gevoel voor smaak, één van de belangrijkste eigenschappen die je nodig hebt als kok. Combineren en variëren dankzij bovenstaande eigenschappen maken het optimale gerecht.

We zien je inschrijving graag tegemoet.

SelektMeat Products Team