

*Creatie is een kunst waar
kok en juwelier elkaar ontmoeten ...*



FRANCIS
devick 
JUWELIER • UURWERKMAKER
STATIONSSTRAAT 28-30 IEPEL
TEL 057/20 10 68

 **JUWELIER DEVICK**
WWW.FRANCISDEVICK.BE

CULINAIRE KOOKWEDSTRIJD

“Chef de Grote Goesting”

MAANDAG 28 FEBRUARI 2022

Ingericht door de
Koninklijke Horecavereniging “Ieper & Omliggende”
in samenwerking met

westtoer 

VREDESSTAD
IEPER

 **Immaculata** IEPEL

WEDSTRIJDREGLEMENT KOOKWEDSTRIJD "CHEF DE GROTE GOESTING" 2022/02/28

VOORWERP

Deze culinaire kookwedstrijd wordt georganiseerd door de Koninklijke Horecavereniging "Ieper & Omliggende" n.a.v. haar 75-jarig bestaan, dit in samenwerking met Westtoer, het Iepers stadsbestuur en SMSI Immaculata. De wedstrijd heeft tot voornaamste doel de streekgebonden producten en gerechten te promoten.

DEELNEMINGSVOORWAARDEN

Alle personen die het hoger secundair onderwijs, studierichting voeding (BSO of TSO), alsook zij die een volwassenonderwijs Horeca volgen. De kandidaten dienen ook tewerkgesteld te zijn in een (eigen) restaurantbedrijf. De minimumleeftijd bedraagt 18 jaar en de maximumleeftijd is 35 jaar.

KANDIDATUREN

Deze worden verwacht uiterlijk voor **15 januari 2022**, op volgend adres:
Secretariaat Horeca Ieper & Omliggende p/a Alex Verbiest
Maloulaan 10 - 8900 Ieper
a.verbiest@outlook.be - 0479/43 81 74

De toegestuurde getypte recepten, die gelden als kandidaatstelling, dienen opgesteld te worden in Algemeen Nederlands + een foto of schets van de gerechten. Vervolgens moeten de kandidaten ook vermelden: naam, adres, geboortedatum, telefoon- en/of gsm-nummer, e-mailadres, naam en adres van tewerkstelling en een kopie van het diploma of getuigschrift.

De toelating tot de wedstrijd zullen de kandidaten ontvangen uiterst tegen 2022/01/20

RECEPTEN

Die moeten voldoen aan de volgende voorwaarden:

- bedoeld voor 8 personen
- het gebruik van seizoensproducten
- juiste bereidingswijze van het voor- en hoofdgerecht
- opsomming van de correcte grondstoffen + de twee opgelegde producten
- getuigen van creativiteit dat zal beloond worden met een prijs
- Het voorgerecht heeft rogge als hoofdingrediënt "Vis van het jaar 2022", zoals bepaald door de VLAM.
- Het hoofdgerecht heeft als hoofdingrediënt kalfsvlees met een ode aan het "Iepers Tapjesvlees"

LEESJURY

De leesjury selecteert op basis van een anonieme leesproef, 6 finalisten.

FINALE

De finalisten worden per e-mail uitgenodigd voor de wedstrijd op maandag 28 februari 2022 om 9h in de keukens van het SMSI Immaculata, Rijselstraat 83 te 8900 Ieper;
(Ingang: Goudenpoortstraat 2) De uitnodiging zal alle laatste praktische schikkingen bevatten.

SCHIKKINGEN

- Tijdens de finalewedstrijd wordt verwacht dat de finalisten, in neutrale kokskledij, hun geselecteerde gerechten (cfr. "Kandidaturen"), klaar maken.
- De finalisten brengen zelf hun grondstoffen mee voor 8 personen. De opgelegde hoofdingrediënten (rogge en kalfsvlees) zijn ter plaatse aanwezig.
- Er mogen **GEEN** bereide producten of sierstukken worden meegebracht, uitgezonderd bladerdeeg, fonds, demi-glace, tuilles, kroepoek en visfumet.
- Alle andere bereidingen zoals fileren bijvoorbeeld, moeten ter plaatse gebeuren.
- De gerechten dienen gedresseerd te worden op ronde borden (diameter 30cm) die ter plaatse beschikbaar zijn.
- Eens zijn/haar gerechten zijn doorgegeven, zal de finalist de werktafel volledig opruimen en schoonmaken. Daarbij wordt er voor gezorgd dat de andere finalisten niet gestoord worden. Voor elke finalist is de wedstrijd pas afgelopen bij het verlaten van de keuken.
- Al het nodige hedendaags keukenmateriaal (pacojet, thermomix, cutter, messen, garde, snijplanken,...) dienen de finalisten zelf mee te brengen.

- De werkzaamheden starten om 9h (Aanwezig tussen 07.30h en 08h) en de degustatie van het gerecht gebeurt vanaf 12.30h
- Iedere finalist heeft 03.30h tijd om de gerechten klaar te maken. De volgorde van presentatie aan de proefjury, wordt bepaald bij loting. De deelnemers dienen zich te houden aan het opgelegde tijdschema. Zo niet worden er strafpunten uitgedeeld.
- De jury's bestaan uit: een keukenjury van 4 personen die de keukenactiviteiten beoordeelt; een proefjury van 12 personen die het gerecht beoordeelt in een afzonderlijk lokaal en tot slot een rekenjury die het puntentotaal van de twee voorgaande jury's verwerkt.

- De beslissingen van de jury's zijn bindend en onaanvechtbaar en daar wordt geen briefwisseling over gevoerd.

PRIJZEN

- De 1 ste. laureaat krijgt de titel van " Chef De Grote Goesting 2022". Hij ontvangt de hoofdprijs van "Horeca Ieper & Omliggende", nl. een passend juweel ter waarde van 1000 EUR en een cheque van 500 EUR
- De 2 de. laureaat ontvangt de prijs van "Horeca West-Vlaanderen".
- De "Laureaat Creativiteit" ontvangt de prijs geschonken door de stad Ieper.
- Alle finalisten ontvangen een prijzenpakket en een diploma.

PROCLAMATIE - BANKET

Deze gaan door op 28 februari 2022 om 19h in de "De Steenen Haene", Komenseweg 21 te 8902 Ieper.

Op beide evenementen dienen alle finalisten verplicht aanwezig te zijn in passende kokskledij. Bij afwezigheid kunnen de verworven prijzen niet worden opgeëist.

AANSPRAKELIJKHEID EN PUBLICATIE

- De deelnemers hebben geen verhaal tegenover de inrichtende vereniging "Horeca Ieper & Omliggende" en nemen dus vrijwillig deel op eigen aansprakelijkheid.
- "Horeca Ieper & Omliggende" heeft als vereniging het voorrecht om de recepten te publiceren en/of er gebruik van te maken.