

8 - 9 – 10 oktober



KOOKWEDSTRIJDEN BBB MAASTRICHT 2018

WEDSTRIJD VANDRIE GROUP

Thema: kalfsvlees | blackbox

Maandag 8 oktober 2018

Start 14.00 uur

WEDSTRIJDVOORWAARDEN

Tijdens deze wedstrijd strijden vier koks (desgewenst met een souschef, leerlingkok of assistent) tegen elkaar. Zij hebben de taak om ter plaatse een **voor- en hoofdgerecht** met kalfsvlees (blackbox) te bereiden voor 4 juryleden en 3 gastentafels (totaal 13 voor- en 13 hoofdgerechten**).

Ingrediënten

De deelnemers krijgen de blackbox ter plaatse geleverd door VanDrie Group. De overige ingrediënten kunnen ter plaatse gekozen worden uit een ruim assortiment.

Groot servies, alle andere benodigde materialen zoals potten, pannen (geschikt voor inductie), snijplanken, koksmessen, doeken, kleine elektrische apparatuur (geen krachtstroomapparaten) en dergelijke moeten de deelnemers zelf meebrengen.

Verder worden koelkasten, diepvriezers, fornuizen en de **Ingrediënten** voor het menu door de organisatie verzorgd. Er zijn 4 kookunits met steamer, twee inductieplaten en werkbanken. Serviesgoed en bestek mag meegebracht worden, maar kan ook door de organisatie worden geleverd.

Professionele ondersteuning is gedurende de gehele dag aanwezig voor het verrichten van hand- en spandiensten. Tevens zorgt deze professional voor diverse fonds en bouillons.

Op de wedstrijddag moeten de deelnemers zich om **13.15 uur** melden bij de organisatie.

De **mise en place** begint om 14.00 uur. **Doorgeven van de gerechten is om 15.30 uur tot 17.00 uur. Met een klok wordt de bereidingstijd in beeld gebracht**

JURYRAPPORT

Een 5-koppige jury (inclusief publieksjury) zal het menu beoordelen.

** 3 voor- en 3 hoofdgerechten per gastentafel (3 stuks); de gasten vormen de publieksjury, zijnde 1 stem | 4 voor- en 4 hoofdgerechten t.b.v. de vakjury met 4 juryleden.

HACCP

Dagelijks wordt een dagwinnaar uitgeroepen die het best volgens HACCP-norm gewerkt heeft. Hij/zij ontvangt een mooie prijs van hoofdsponsor ECOLAB.

PRIJSUITREIKING: ± 17.30 uur