

Wedstrijdvoorwaarden

Dinsdag 7 oktober 2025 BBB Gastronomie 2025

Gastvrijheidswedstrijd Daam Scharloo Bokaal

Onderdeel van LE COUPLE D'OR 2025

Een bruisend leven

4 Maart 2025 overleed na een langdurig ziekbed Daam Scharloo. Daam was jaren bekend als gastheer-patron van restaurant 't Baarsje in Waddinxveen. Daarnaast was hij gedurende meer dan 20 jaar hét gezicht van restaurantorganisatie Euro-Toques Nederland. Zijn erelidmaatschap van de Vereniging was dan ook meer dan verdiend! Landelijk genoot hij ook grote bekendheid als Grand Commandeur de Confrérie du Sabre d'Or. Elke week was hij aanwezig op feesten, bij mensen thuis of tijdens de inauguraties van nieuwe leden van Euro-Toques en sabreerde dan liefst mooie flessen Champagne. Wie kent niet de kreet: "Santé, Bonheur, Champagne!!!". Nestor Daam Scharloo zag met lede ogen het ambacht van hospitality verloederen. "Dit vak komt niet alleen uit een boekje, het moet ook uit je hart komen". Altijd tot in de perfectie verzorgd, strak in het pak, keurig gekapt. Een warm mensen-mens met zijn ondeugende blik en zijn altijd aanwezige glimlach. Eén van zijn bekende uitspraken als patron maître van zijn restaurant 't Baarsje: 'Eten doe je thuis, bij mij kom je om te snoepen in een perfecte symbiose van kwaliteit en sfeer'. Laten we samen terugdenken aan alle momenten van plezier, humor en inspiratie die Daam ons heeft gebracht. Hij leerde ons dat het leven gevierd mag worden – elke dag opnieuw – en dat elke lach een ode is aan de passie die in ons allen schuilt." Als postume ode willen we deze bokaal aan zijn gastheerschap opdragen.

De Opdracht voor de bediening

Tijdens de wedstrijd Le Couple d'Or Gastronomie 2025 zal de maitre voor het gastvrijheidsonderdeel apart beoordeeld worden. Hiervoor zijn maximaal 50 punten te behalen. Deze punten worden opgeteld bij de punten te verdienen door de chef en de commis, dat het totaal maakt van de punten per team. Echter de maître met de hoogste individuele score wint de Maître Daam Scharloo Bokaal en de nader te bepalen hoofdprijs

U bent onderdeel van uw team, welke deelneemt aan de 'Le Couple d'Or' . Uw score bedraagt maximaal 50 punten en zal opgeteld worden bij het totaal van chef en commis.

De wedstrijd.

De maître krijgt de beschikking over een restauranttafel en een bijzettafel (beiden 0.80 x 0.80 m) welke aangekleed moet worden met eigen linnen, bestek, glaswerk, tafelversiering enz.

Het feestelijke aperitief en de amuse worden door de gastheer/gastvrouw aan tafel voor de jury (in de wedstrijdarena) bereidt. Samen met het uitserveren van de gerechten, het toelichten van de bijpassende wijnen en de presentatie van een showtafel (look&feel eigen

restaurant) vormt dit onderdeel de gastvrijheidsprijs: Daam Scharloo Bokaal. De wijnen worden beschikbaar gesteld door Anfors Imperial Wijnen. Vanzelfsprekend behoort uitruimen ook tot de taken .

De materialen voor indekken van de showtafel worden door jezelf meegebracht. De ingrediënten van cocktail en amuse mogen in eigen restaurant voorbereid worden

Deelnemers worden getoetst op:

- Het voeren van een motivatie- en verkoopgesprek
- Algehele houding aan tafel
- Algemene gastvrijheid en menukennis
- En alle facetten van het vak die jou tot een geweldig persoon in de gastvrijheid maken.

Mee te brengen zaken

Van u als kandidaat wordt verwacht, dat u alle zaken meebrengt welke u denkt nodig te hebben om de opdracht tot een succes te maken.

Alles wordt en assiette meegegeven op eigen servies.

Verder zorgt de organisatie voor:

een assortiment aan wijnen*

tafelwater

brood

Restauranttafel en bijzettafel (80*80)

Beoordeling

De beoordeling begint op het moment dat u met de voorbereidende werkzaamheden start. Aperitief en amuse (zelf meebrengen, bereiding IN het restaurant) wordt beoordeeld op vaardigheid bereiding en presentatie. Tijdens de service wordt er gelet op serveertechnieken, sociale vaardigheden en timing. Verder let de jury op serveervolgorde, gastencontact en attitude.

Voorwaarden

Er dient gepaste kleding te worden gedragen, bedrijfskleding is hierbij een mogelijkheid. Er is een ruimte u om te kleden. Verder is het toegestaan (zelfs gewenst) dat u middels uw huisstijl laat blijken wie u bent.

Niet toegestaan

Het gebruik van enige elektrische apparatuur is niet toegestaan tijdens de wedstrijd. Ook het gebruik van laptop en/of mobiele telefoon voor welk doeleinde dan ook, is niet toegestaan!

Jury

Er wordt gejureerd door vier juryleden. Deze staan onder leiding van een juryvoorzitter, die zorgt voor een ordentelijk verloop en voor beantwoording van vragen.

De jurering vindt plaats middels een rapport met daarop een uniform puntensysteem met

een maximaal te behalen puntenaantal. Score vindt plaats door correcte uitvoering en zo wint degene met het hoogste puntenaantal. Deze punten worden 1:1 meegeteld in de teamscore.

Over de uitslag wordt niet gecorrespondeerd.

U ontvangt een certificaat met de score en een persoonlijke noot van de jury.

Vier borden worden tegelijk doorgegeven waarbij de jury bepaalt welk bord beoordeeld gaat worden.

Eén van de vier gerechten gaat naar de jury.

Eén naar de fotograaf / showtafel.

Twee naar het restaurant.

De beoordeling van het menu vindt plaats op de volgende onderdelen:

Jury formulier:

Naam chef

Naam ambassadeur

Restaurant

Keukennr.

Datum

OPDRACHT	NOTITIES	CRITERIUM	PUNTEN MAX.	BEHAALDE PUNTEN
<i>Bereiding cocktail</i>		<i>Presentatie gastheer/gastvrouw</i>	3	
		<i>Compositie / creativiteit (spijs)</i>	5	
		<i>Toelichting / interactie</i>	5	
<i>Tafelbereiding amuse</i>		<i>Gecreëerd gevoel / beleving(drank-spijs)</i>	5	
		<i>Presentatie gastheer/gastvrouw</i>	3	
		<i>Compositie / creativiteit</i>	5	
		<i>Textuur / smaak / gaarheid</i>	5	
<i>Gastvrijheid</i>		<i>Gecreëerd gevoel / beleving</i>	5	
		<i>Voeren van motivatie/verkoop gesprek</i>	.	
		<i>Algehele houding aan tafel</i>	.	
		<i>Algemene gastvrijheid</i>	.	
		<i>Algemene menukennis</i>	.	
		<i>Geweldig persoon in de gastvrijheid</i>	.	
<i>Presentatie eigen restaurant</i>		<i>Gebruik vd ingrediënten</i>	3	
		<i>Waste</i>	3	
		<i>Hygiëne</i>	3	
		<i>Productkennis</i>	3	

Totaal aantal behaalde punten: *Maximaal*

..

Tijdschema

Ontvangst bij de SVH stand tegenover de Battle Area

9.30 uur Introductie en rondleiding bij HANOS BV

Het verzamelen van de ingrediënten,

Het opstellen van het menu

Inrichten van de werkplek

Gelegenheid tot het binnen brengen van de meegebrachte materialen.

Aanwijzen van de werkplekken

10.30 uur Werkoverleg keuken-bediening in het restaurant

11.00 uur Aanvang van de wedstrijd

<i>12.30 uur</i>	<i>Keuken inrichten: vanaf dit moment ieder kwartier start volgende team. Ontvangst jury en gasten in het restaurant. De gastheer/gastvrouw serveert amuse en aperitief aan tafel</i>	<i>12.30 – team 1 12.45 – team 2 13.00 – team 3 13.15 – team 4 13.30 – team 5 13.45 – team 6</i>
<i>13.00 uur</i>	<i>Presentatie voorgerecht</i>	<i>Team 1</i>
<i>13.10 uur</i>	<i>Presentatie voorgerecht</i>	<i>Team 2</i>
<i>13.20 uur</i>	<i>Presentatie voorgerecht</i>	<i>Team 3</i>
<i>13.30 uur</i>	<i>Presentatie voorgerecht</i>	<i>Team 4</i>
<i>13.40 uur</i>	<i>Presentatie voorgerecht</i>	<i>Team 5</i>
<i>13.50 uur</i>	<i>Presentatie voorgerecht</i>	<i>Team 6</i>
<i>14.00 uur</i>	<i>Presentatie tussengerecht</i>	<i>Team 1</i>

14.10 uur	<i>Presentatie tussengerecht</i>	<i>Team 2</i>
14.20 uur	<i>Presentatie tussengerecht</i>	<i>Team 3</i>
14.30 uur	<i>Presentatie tussengerecht</i>	<i>Team 4</i>
14.40 uur	<i>Presentatie tussengerecht</i>	<i>Team 5</i>
14.50 uur	<i>Presentatie tussengerecht</i>	<i>Team 6</i>
15.00 uur	<i>Presentatie hoofdgerecht</i>	<i>Team 1</i>
15.10 uur	<i>Presentatie hoofdgerecht</i>	<i>Team 2</i>
15.20 uur	<i>Presentatie hoofdgerecht</i>	<i>Team 3</i>
15.30 uur	<i>Presentatie hoofdgerecht</i>	<i>Team 4</i>
15.40 uur	<i>Presentatie hoofdgerecht</i>	<i>Team 5</i>
15.50 uur	<i>Presentatie hoofdgerecht</i>	<i>Team 6</i>
16.00 uur	<i>Daarna keuken opruimen.</i>	<i>Team 1</i>
16.10 uur	<i>Daarna keuken opruimen.</i>	<i>Team 2</i>
16.20 uur	<i>Daarna keuken opruimen.</i>	<i>Team 3</i>
16.30 uur	<i>Daarna keuken opruimen.</i>	<i>Team 4</i>
16.40 uur	<i>Daarna keuken opruimen.</i>	<i>Team 5</i>
16.50 uur	<i>Daarna keuken opruimen.</i>	<i>Team 6</i>
17.00 uur (uiterlijk)	<i>Prijsuitreiking</i>	