



Kookwedstrijd Glazen Kalf

Dé kookwedstrijd voor chef's waarbij kalfsvlees centraal staat.
In 2012 wordt de wedstrijd gehouden tijdens de Horecava op het plein van Foodinnovation 3.0.

Datum: 9 januari 2012
Locatie: Rai Amsterdam
Hal: 3
Stand: Foodinnovation 3.0

Inschrijving: tot 15 december 2011

Jury: Ton de Zeeuw, voorzitter
Marco Poldervaart
Boris Bassa

Algemene voorwaarden

- De deelnemers gaan accoord met de voorwaarden zoals die door de organisatie (VanDrie Group icm deelnemers Foodinnovation 3.0) wordt gesteld.
- Recepturen, beeldmateriaal en/of geluidsmateriaal vervalt aan de organisatie.
- De organisatie behoudt zich het recht voor om, bij onvoorziene omstandigheden, de wedstrijd af te lassen.
- Over de uitslag kan niet worden gediscussieerd of gecorrespondeerd.
- In onvoorziene gevallen beslist de organisatie.
- Er mogen tijdens de wedstrijd geen reclame uitingen plaatsvinden, anders dan naam restaurant en/of kokvereniging op buis.
- Deelnemers nemen deel op eigen risico. De organisatie aanvaardt geen enkele aansprakelijkheid voor het zoek raken en/of beschadigen van zaken van deelnemers.
- De organisatie kan niet aansprakelijk worden gesteld voor welke schade dan ook aan zaken en/of ingrediënten van deelnemers.

Vorbereiding wedstrijd

- Het is toegestaan om een deel van de mise en place vooraf te doen en het mee te nemen, bijvoorbeeld sauzen, fonds etc.
- Zorg er voor dat je 'self-supporting' bent. Neem alle benodigde materialen mee, potten, pannen, keukenmaterialen etc.
- Neem borden mee voor de presentatie.
- Inhoud 'bleu box': kalfsvlees en ingrediënten van overige participanten Foodinnovation, Freshweb, KoppertCress, Vanilla Ventura, The Greenery. Voor wat betreft kalfsvlees zal er voor in de box een keuze gemaakt worden van technische delen die een korte bereidingstijd behoeven.

Invulling wedstrijd

- Vanaf 09.00 uur kunnen de deelnemers terecht op de stand.
- Mise en place vindt plaats in de gesloten keuken op de stand.
- Werk netjes, materialen opruimen en laat de werkplek voor aanvang van de wedstrijd schoon achter.
- De wedstrijd wordt gekookt op het eiland op de stand.
- De deelnemers krijgen ieder 30 minuten de tijd om 3 hoofdgerechten te bereiden.

- Om 13.45 uur worden de deelnemers door Moderator Maarten Wessels voorgesteld aan het publiek.
- 14.00 uur 1^e deelnemer kookt gerecht met 'blue box'.
- 14.30 uur wordt het gerecht door jury en Moderator beoordeeld.
- 14.45 uur 2^e deelnemer kookt gerecht met 'blue box'.
- 15.15 uur wordt het gerecht door jury en Moderator beoordeeld.
- 15.30 uur 3^e deelnemer kookt gerecht met 'blue box'.
- 16.00 uur wordt het gerecht door jury en Moderator beoordeeld.
- 16.15 uur bekendmaking prijswinnaar Glazen Kalf.

Let op:

- Deelnemer serveert 2 borden aan jury. 1 bord wordt geplaatst bij kookeiland ter presentatie.
- Deelnemer mag 10 minuten voor aanvang wedstrijd materialen, producent mise en place op kookeiland plaatsen.
- Deelnemer zorgt er voor dat binnen 5 minuten na afloop wedstrijd werkplek schoon wordt opgeleverd aan volgende deelnemer.
- Zorg voor schone kleding en toques. Het is toegestaan om een buis te dragen met de naam van jouw restaurant en/of uiting van kokvereniging.

Beoordeling van het gerecht

- De jury zal letten op de keuze van kalfsvlees en de bereiding daarvan.
- De combinatie met de ingrediënten uit de bleu box.
- Originaliteit, smaak, creativiteit, durf, compositie, presentatie etc.

Inschrijfformulier

Kookwedstrijd Glazen Kalf

Dé kookwedstrijd voor chef's waarbij kalfsvlees centraal staat.

Voornaam:

Achternaam:

Straatnaam:

Postcode:

Woonplaats:

Mobiele telefoon:

Email adres:

Werkzaam bij:

Korte omschrijving van uw meest geliefde kalfsvlees gerecht:

Voor 1 januari 2012 krijgt u bericht of u bent verkozen tot één van de drie deelnemers van de kookwedstrijd Glazen Kalf.

Uw inschrijving kunt u mailen naar vankrieken@kalfsvlees.nl.

Mocht u nog vragen hebben dan kunt u contact opnemen met Patricia van Krieken via bovenstaand mailadres of via 06-53180857.