

Young Chef of the Year 2018

De klassieke basis, de smaak van de toekomst

www.Euro-Toques.nl

Waar en wanneer;

3 september: de sluitdatum voor het aanmelden voor de wedstrijd
10 september: u krijgt bevestiging van deelname
19 september: de finale op Gastvrij Rotterdam

De deelnemer

Hij of zij werkt als zelfstandig kok in een restaurant dat open is voor het publiek.
Voor deelname geldt een maximale leeftijd van 27 jaar.
Maximaal één deelnemer per bedrijf is toegestaan.
Je hoeft dus GEEN Euro-Toques lid te zijn!

De opdracht

U krijgt op de wedstrijddag een 'black box'. Daarin zitten producten uit het betreffende seizoen, waar u een 3 gangen menu van dient te bereiden. In de 'black box' zit een receptuur uit de Escoffier voor één van de 3 gangen van het menu die u naar eigen creativiteit moet bereiden.

Er mogen geen meegenomen producten, half fabricaten of vooraf voorbereide producten worden gebruikt.

Alle hoofdingrediënten voor het te koken gerecht zitten in de 'black box' die u op de wedstrijd locatie ontvangt. Daarnaast zijn ook algemeen te gebruiken ingrediënten, zoals boter, olie en diverse groenten en kruiden, aanwezig.

Gereedschap en servies

De kandidaat dient te serveren op aanwezig servies. Messen, klein elektrisch gereedschap en kookgerei dienen zelf te worden meegenomen. Aanwezig zijn: steamer, ROBO Coupe, inductie kookstel, pannen en frituur.

De winnaar krijgt:

Een week stage bij een Euro-Toques restaurant in Europa in overleg, met een zakgeld van € 500,00 voor reis- en verblijfskosten, aangeboden door Food Equipment Groep Nederland keukeninrichtingen.

De 5 finalisten krijgen:

een oorkonde – kokskleding van Le Nouveau Chef – van Villeroy en Boch het servies voor 4 personen waar mee gewerkt wordt op deze dag.

Verdere informatie vindt u op de website of via het secretariaat info@euro-toques.nl - 06-53771774

Voor de wedstrijd hoef je geen lid te zijn van Euro-Toques!



www.Euro-Toques.nl