# Vereniging van Vlaamse Grootkeukenkoks

[www.vvg.be](http://www.vvg.be) Vereniging zonder winstoogmerken

**Vakwedstrijd**

**“Beste Grootkeukenkok van  
België 2022 – 2023”**

**Wedstrijdreglement**

**“Beste Grootkeukenkok van België 2022 – 2023”**

**Horeca Expo Gent**

**Dinsdag 22 november 2022**

**ARTIKEL 1: Deelnemers**

Aan de wedstrijd kunnen deelnemen: alle Belgische koks die als kok tewerkgesteld zijn in een Belgische grootkeuken.

Zij dienen in het bezit te zijn van een diploma of getuigschrift afkomstig van een Belgische hotelschool en/of een Syntra -opleiding.

Wie geen van deze kan voorleggen, dient minimum 10 jaar ervaring in de functie van grootkeukenkok te kunnen bewijzen.

De wedstrijd verloopt in de 3 landstalen, waarvan de kandidaten er minstens één moeten van beheersen. (Nederlands – Frans – Duits)

De kandidaten moeten op de dag van de finale, op 22 november 2022, de leeftijd van 18 jaar hebben bereikt.

**ARTIKEL 2: Organisatie**

De wedstrijd wordt georganiseerd door de vzw. **Vereniging van Vlaamse Grootkeukenkoks (V.V.G.).**

Het is aan officiële instanties en aan bedrijven toegestaan om deze wedstrijd moreel en/of financieel te ondersteunen.

Alle bestuursleden van de deelnemende verenigingen en instanties worden geweigerd voor deelname aan de wedstrijd

**ARTIKEL 3: De aanvraag**

De officiële deelnemingsformulieren dienen aangevraagd te worden aan de:

\* Vereniging van Vlaamse Grootkeukenkoks

[rosiersjan1@gmail.com](mailto:rosiersjan1@gmail.com)

GSM : 0477/97.07.24.

\* of worden gedownload via de website van de provinciale verenigingen, waar ook dit reglement terug te vinden is.

**ARTIKEL 4: De inzending**

Elke inzending is anoniem en mag nergens een naam of enig kenteken vertonen dat zou kunnen verwijzen naar de identiteit van de inzender, met uitzondering van de gegevens op het deelnemingsformulier.

De inzending is volledig opgesteld in één van de 3 landstalen, naar keuze van de inzender.

De inzending is alleen geldig als alle documenten, volledig ingevuld, bij de organisatoren zijn toegekomen via e-mail.

De organisatoren bevestigen de ontvangst van de inzending binnen de 3 werkdagen (of via leesbevestiging).

De inzending wordt bij voorkeur getypt en kan via e - mail verstuurd worden aan

[rosiersjan1@gmail.com](mailto:rosiersjan1@gmail.com)

De inzending moet ten laatste op 19 september 2022 via e-mail verstuurd worden.

Niet correcte, onduidelijke, onvolledige en te laat ontvangen inzendingen zullen worden geweigerd.

Ten laatste op 30 september 2022 zullen de kandidaten verwittigd worden, als hun inzending :

- tot de 5 best gerangschikte behoort en dus in aanmerking komt voor de finale op 22 november 2022

- als 6e weerhouden werd en alleen in aanmerking komt als 1e reserve

- niet weerhouden werd.

**ARTIKEL 5: Opdracht**

A. De schriftelijke proef

De schriftelijke proef bestaat in het creëren van een eigen, origineel en onuitgegeven feestmenu van 3 gangen, dat in normale omstandigheden haalbaar is in een grootkeuken.

Hierbij is het gebruik van alle ingrediënten toegestaan.

Ook convenience - producten mogen op een verantwoorde wijze gebruikt worden. Voor groenten tot 4de graad: gewassen en gesneden of diepvries. Dit dient duidelijk vermeld te worden in de kostprijsberekening.

De jury zal over het verantwoord gebruik van convenience oordelen.

In de gerechten “klassiekers in een modern jasje” dient verplicht gebruik gemaakt te worden van:

- **voorgerecht** : vegetarisch (koud of warm)

- **hoofdgerecht** : waterzooi (eigen keuze)

- **nagerecht** : op basis van flensjes

Alle ingezonden recepturen moeten beantwoorden aan de eisen van een gezond voedingspatroon.

De inzending moet getuigen van het goede vakmanschap van de kandidaat; hij/zij zal aandacht hebben voor hygiënisch werken volgens de principes van de HACCP.

Bij het opstellen van zijn menu moet de kandidaat er rekening mee houden dat, indien zijn inzending weerhouden wordt, hij hetzelfde menu voor 8 personen moet bereiden tijdens de finale. Hiervoor wordt een bereidingstijd van 3 uur voorzien, de tijd van opdienen niet inbegrepen.

De kandidaten dienen een zo nauwkeurig mogelijk, afzonderlijke kostprijsberekening van de 3 gerechten te maken. Deze berekening gebeurt voor 8 personen, met een normale, verantwoorde portiegrootte.

De totale voedingskost van het ganse menu moet ongeveer € 10,00 per persoon bedragen, exclusief de BTW.

Van de kandidaten wordt verwacht dat zij de kostprijs van alle gebruikte ingrediënten kennen of opzoeken, en ook toepassen in hun berekeningen.

De kostprijsberekening wordt per gerecht vermeld op het daartoe voorziene formulier.

De schriftelijke inzendingen worden door een jury, bestaande uit vakmensen, onafhankelijk beoordeeld.

De quotering gebeurt op 100 punten. Deze punten worden niet medegedeeld, en ook niet meegerekend in het eindresultaat.

De 5 best gerangschikten worden uitgenodigd om deel te nemen aan de finale.

Deze finale, met praktische proef, gaat door tijdens de vakbeurs HORECA EXPO te Gent, op dinsdag 22 november 2022.

Op basis van de behaalde punten wordt een 1e reservekandidaat aangeduid. Deze dienen op de dag van de finale aanwezig te zijn, en ontvangen, ook bij niet deelname, een vergoeding

B. De finale, (praktische) proef

Deze proef gaat door in de demokeuken.

De wedstrijd wordt gevolgd door het publiek, dat kan toekijken op het ganse wedstrijdverloop.

De finalisten bereiden hun gerechten in een voormiddagsessie.

Aan elke finalist wordt door lottrekking een individueel kookblok toegewezen.

Elke kookblok bestaat uit een fornuis, een combi-steamer, frigo, snelkoeler, diepvries, een werktafel, en een wastafel met spoelbak.

Alle toestellen werken op gas.

Voor het serveren worden de nodige witte borden door de organisatoren ter beschikking gesteld. De kandidaten kunnen eigen glazen, borden of schalen gebruiken.

De kandidaten zullen zelf instaan voor:

- alle nodige voedingswaren in de verantwoorde hoeveelheid (de jury zal vooraf de kwaliteit, de versheid en de temperatuur ervan controleren)

- alle nodige potten, pannen, zeven, gastronormschalen …

- alle klein materiaal, kloppers, messen, snijplanken, …

- alle (kleine) toestellen zoals mixers, mengtoestellen, weegschaal, …

- eventueel eigen borden voor de gerechten

- benodigdheden voor hygiënisch werken

**ARTIKEL 6: De jury**

Alle jury’s worden samengesteld door de organisatoren (V.V.G.) en bestaan uit deskundigen uit de gemeenschapsrestauratie en de voedingsindustrie. Tot na de bekendmaking van de uitslag hebben de juryleden op geen enkele wijze individueel contact met de kandidaten.

A. De leesjury

De schriftelijke inzending wordt beoordeeld door juryleden bestaande uit vakmensen.

B. De keukenjury

De technische jury voor de praktische proef, bestaat uit 6 professionelen, onder leiding van één coördinator. Deze coördinator geeft geen punten, maar controleert de 6 juryleden bij het toepassen van het reglement en staat in voor het vlotte verloop van de wedstrijd.

Alle juryleden quoterenzonder onderling overleg. Gegeven punten kunnen niet herroepen worden.

Bij alle niet voorziene omstandigheden of problemen, zijn alleen de organistoren en/of de coördinator bevoegd een beslissing te nemen. Hiertegen is geen verhaal mogelijk.

**ARTIKEL 7: De jurering**

De leesjury oordeelt als in de *schriftelijke inzending* volgende criteria stroken met de opdracht:

- Samenstelling van het menu 25 punten

- Originaliteit en creativiteit

van de gerechten 25 punten

- Aspect gezonde, evenwichtige

voeding 25 punten

* Ingrediëntenlijst en kostprijs-

berekening 25 punten

Elke deelnemer dient in het totaal minimum 60 % van deze punten te behalen om weerhouden te worden.

De keukenjury houdt rekening met volgende criteria en kent te verdienen punten toe (300 punten):

- Kennis van kostprijs 20 punten

- Werkwijze volgens inzending 70 punten

- Smaak van de gerechten 50 punten

- Presentatie van de gerechten 50 punten

- Authenticiteit - originaliteit 40 punten

- Hygiëne en HACCP 35 punten

- Vakmanschap 35 punten

Indien uit de eindrangschikking zou blijken dat aan deelnemers een gelijk totaal aantal punten werd toegekend, zullen de punten behaald door de leesjury, gehanteerd worden bij het bepalen van de eindrangschikking.

Het aantal punten dat de kandidaten individueel behaald hebben, wordt op geen enkel ogenblik bekend gemaakt.

De eindrangschikking zal als volgt worden medegedeeld:

- 1 winnaar

- 2de plaats

- 3de plaats

- 2 finalisten (van 4de tot 5de plaats)

De winnaar wordt uitgeroepen tot:

**“Beste Grootkeukenkok van België 2022 – 2023”**

**ARTIKEL 8: Schriftelijke inzending praktisch**

De kandidaten dienen via e-mail te versturen met volgende inhoud:

1. Voor elk van de 3 gerechten, op de voorziene formulieren:

\* benaming van het gerecht

\* ingrediëntenlijst met kostprijsberekening

\* de volledige, (uitvoerige) werk- en/of bereidingswijze

\* digitale foto van het gerecht

2. Kopie (scan) van de identiteitskaart van de kandidaat.

3. Kopie (scan) van de behaalde getuigschrift(en) of diploma(s) van de vakopleiding van de kandidaat of het bewijs van minimum 10 jaar ervaring als grootkeukenkok.

4. Een attest van de werkgever waaruit blijkt dat de kandidaat effectief bij deze tewerkgesteld is.

5. Het deelnemingsformulier dat alle persoonlijke gegevens van de kandi-daat bevat, alsook foto’s van de gerechten.

**ARTIKEL 9: Algemene info en**

**voorwaarden**

De deelname is gratis.

- Alleen de geselecteerden dienen een waarborg van € 50 over te schrijven aan de V.V.G.. Dit bedrag wordt na de finale terugbetaald.

- Zij dienen wel zelf alle kosten van voedingswaren en andere kosten te dragen.

- Alle inzenders stemmen ermee in dat hun recepturen zullen of kunnen gepubliceerd worden, zonder dat zij hiervoor een vergoeding ontvangen.

- De VVG heeft voor de dag van de finale van de vakwedstrijd een verzekering “Burgerlijke Aansprakelijkheid” afgesloten. Deze geldt voor alle leden van de organisatie, de juryleden en de kandidaten.

- Elke belanghebbende kan op zijn verzoek, tijdens de finale van de wedstrijd, de verzekeringspolis raadplegen bij de wedstrijdcoördinator.

De inrichters kunnen niet verantwoordelijk gesteld worden voor het niet of onvoldoende functioneren van de keukenapparatuur en - infrastructuur.

Vooraleer de wedstrijd aan te vatten dienen de kandidaten zelf de kookapparatuur te controleren op een goede werking.

Er zal tijdens de wedstrijd een technieker permanent aanwezig zijn om eventuele defecten te herstellen (niet onder verantwoordelijkheid van de organisatoren)

Voor het vlotte verloop van de finale, zal tijdig nog een bijkomende briefing gehouden worden.

De organisatoren stellen tijdens de finale, aan de kandidaten, en aan de keukenjury, gratis een persoonlijke koksvest (met logo) ter beschikking.

De finalisten verbinden zich ertoe om deze

kledij tijdens gans de wedstrijd en tijdens de proclamatie te dragen. Kandidaten die hieraan geen gevolg geven, kunnen verwezen worden naar de laatste plaats.

Door hun deelname verklaren de kandidaten en de juryleden zich volledig akkoord met dit wedstrijdreglement.

De kandidaten ondertekenen het deelnemingsformulier “voor akkoord met het reglement”.

**ARTIKEL 10: Prijzenpakket**

De 5 finalisten ontvangen na de wedstrijd:

- een waardevolle geldprijs volgens behaalde resultaat

- een persoonlijk diploma

- een herinneringsmédaille (goud, zilver, brons)

- enkele waardevolle naturaprijzen

- eventueel prijzen toegekend voor uitzonderlijke prestaties (bv. prijs van Horeca Expo, e.a.)

- de terugbetaling van de waarborg (€ 50)

- de kokskledij wordt gratis aangeboden

De eindoverwinnaar ontvangt tevens de trofee:

**“Beste Belgische Grootkeukenkok**

**2022 – 2023”**

Gent, 25 april 2022.