

# EVENTTTCULINAIR

## Culinaire top wedstrijden van Nederland

### “Wynand Vogel Bokaal” 2015

maandag 9 februari 2015

Als deelnemer aan de “Wynand Vogel Bokaal “2015 gaat u als cuisinier samen met uw gastheer/vrouw van uw bedrijf samen een culinaire prestatie neerzetten.

De opdracht zal bestaan uit het bereiden van een koud voorgerecht voor 4 personen van schaal en schelpdieren die voorbereid meegenomen mag wordende presentatie is vrij

Daarna serveren van een feestelijke amuse en een viergangen Lunch  
.Uw kookt voor vier personen.

Hierbij serveert de bediening een feestelijk aperitief en bijpassende wijnen .

U mag geen soep en geen ijs in het menu gebruiken.

In het door u te bereiden menu moeten **in ieder geval** de volgende ingrediënten verwerkt worden:

- \*Catch of the day
- \*Kalfs zwezerik en rivierkreeftjes
- \*Reebok
- \*Exotisch fruit

Verdere ingrediënten zijn naar eigen idee.

De inschrijving voor deze wedstrijd is vrij.

U kunt zich inschrijven voor de “Wynand Vogel Bokaal” 2015 doormiddel van het digitaal opsturen van uw te bereiden menu met daarbij:

- \* uw naam en adresgegevens.
- \* het bedrijf waar u werkzaam bent.
- \* uw e-mail adres
- \* uw telefoon nummer
- \* uw geboorte datum
- \* eenvoudige omschrijving van de gerechten.
- \* een wijn advies met daarbij een motivatie .
- \* een beschrijving van het te maken feestelijke aperitief.
- \* uw bankrekening nummer.

Uw inzending dient voor 15 december 2014 binnen te zijn bij de organisatie via [roelof.vanderlaan@hetnet.nl](mailto:roelof.vanderlaan@hetnet.nl)

Hierna zal de jury de menu's met hun wijn en spijscombinatie beoordelen en zullen de tien beste inzendingen worden uitgenodigd voor de finale op **maandag 9 februari 2015**.

Iedere inzending die de finale haalt krijgt **een starters premie van € 250.00** en een deelnemers attentie.

De chef winnaar van de finale op **maandag 9 februari 2015** krijgt de "WynandVogel Bokaal" wisseltrofee en een **bedrag van € 5000.00**.

Alle gerechten worden geserveerd voor 4 personen op servies van Olivier Horeca.

U dient zelf uw eigen gastheer/vrouw mee te nemen, die er voor zorgt dat uw feestelijke aperitief en menu met de wijnen aan de gasten geserveerd wordt in het restaurant.

Deze krijgt de beschikking over een restauranttafel en een bijzettafel welke in de sfeer en ambiance van uw restaurant aangekleed moet worden met eigen linnen, glaswerk, tafelversiering enz.

Hij/zij zorgt er dus voor dat er een totaal beeld ontstaat van uw restaurant

### Tijdschema bij benadering:

10.30 uur	Inrichten werkplek en koelkast (onder toezicht van de jury)
11.00 uur	Opening door de voorzitter van de jury, aansluitend aanvang van de wedstrijd.
13.00 uur	Presentatie amuse.
13.30 uur	Presentatie voorgerecht.
14.00 uur	Presentatie warm entree.
14.30 uur	Presentatie hoofdgerecht.
15.00 uur	Presentatie dessert.
15.30 uur	Keuken opgeruimd en schoon.
	Één van de borden naar de jury.
	Één van de borden op de show tafel.
	Twee borden naar het restaurant.

### Indeling werkplek:

Elke keuken kandidaat krijgt de beschikking over: vier gaspitten, koelkastje, werkbank, combioven en spelbak.

### Gereedschap:

Messen, klein elektrisch gereedschap en kookgerei dienen zelf te worden meegenomen.

Er mogen per deelnemer **drie kleine stekker gereedschappen** meegenomen worden.

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

* Presentatie	20 punten
* originaliteit	20 punten
* professionele kooktechniek	20 punten
* moeilijkheidsgraad	30 punten
* smaak	30 punten
* samenwerking keuken bediening	20 punten

**Maximaal 140 punten.**