

Artikel 1: De wedstrijd

- 1.1. De organisatie van de wedstrijd “Pierre Wynants Trophy ” valt onder de bevoegdheid van VZW The Mastercooks of Belgium met Dhr. Pierre Wynants als erevoorzitter van de jury.
- 1.2. Na een preselectie op basis van de geschreven recepten van de kandidaten zal de finale doorgaan op maandag 21 oktober in het restaurant « De Mijn » van Hotelschool Ter Duinen, Houtsaegerlaan 40, 8670 Koksijde.
- 1.3. De wedstrijd wordt om de twee jaar georganiseerd.
- 1.4. De winnaar zal in 2025 België vertegenwoordigen tijdens de internationale wedstrijd “Global Chefs Challenge” van Worldchefs.

Artikel 2: Het organiserend comité

Het organiserend comité “The Mastercooks of Belgium” staat onder het voorzitterschap van de Mastercook Lionel Rigolet.

Artikel 3: De kandidaten

- 3.1. Alle professionele koks van Belgische nationaliteit of die reeds 5 jaar in een Belgisch restaurant werken, kunnen zich kandidaat stellen om deel te nemen aan de wedstrijd.
- 3.2. De kandidaturen moeten ingediend zijn voor 31 juli 2024 via secretary@mastercooks.be.

Artikel 4: Inhoud wedstrijd

- 4.1. Voor de voorselectie moeten de kandidaten twee recepten uitschrijven:
 - 4.1.1. het voorgerecht moet bevatten: zeetong, butternutpompoeën en 2 Belgische garnituren in harmonie met een Belgische wijn van het wijnhuis “OENO Belgium”.



4.1.2. het hoofdgerecht moet wilde eend en kweeperen als hoofdbestanddelen hebben en in beerpairing met een Kasteelbier naar keuze: Blond, Tripel, Rouge, Xtra, Donker of Rubus.

4.2. Tijdens de finale moeten de kandidaten ook een mignardise of "finger food" klaarmaken op basis van Callebaut-chocolade in harmonie met een Rombouts Espresso Royal-koffie.

Artikel 5: Voorselectie

5.1. De jury zal een selectie maken op basis van de aangeleverde schriftelijke recepten vergezeld van kleurenfoto's van de gerechten.

5.2. De recepten moeten in het Frans of Nederlands worden uitgetypt op neutraal wit papier zonder briefhoofd.

5.3. Naast deze recepten moet elke kandidaat ook een dossier aanleveren met zijn/haar curriculum vitae, een profielfoto in jpg-formaat en alle gegevens van de keukenhulp en de sommelier die hem/haar zullen bijstaan als hij/zij door de nationale jury geselecteerd wordt om deel uit te maken van de 4 finalisten.

5.4. De leesjury is samengesteld uit de Mastercooks Lionel Rigolet, Pierre Wynants, Bert Meewis, Freddy et Patrick Vandecasserie, Alain Deluc en Cédric Poncelet.

Artikel 6: Samenstelling van de teams

6.1. De geselecteerde finalisten, evenals hun teamleden, aanvaarden de voorwaarden van dit reglement.

6.2. Een team bestaat uit een kandidaat, een keukenhulp, een sommelier en een coach.

6.2.1. De kandidaat of candidate moet op 30 augustus 2024 tussen de 23 en 38 jaar zijn.

6.2.2. De keukenhulp mag op 30 augustus 2024 niet ouder zijn dan 23 jaar.

6.2.3. De sommelier moet op 30 augustus minstens 23 jaar zijn.

6.2.4. De coach mag de kandidaat mondeling ondersteunen, maar mag hem/haar niet vergezellen in de keuken of enige fysieke hulp bieden.



6.3. Aan elk team wordt een leerling van de school ter beschikking gesteld en één ervan wordt beloond met de prijs “Freddy Vandecasserie” voor hun medewerking en integratie in het team.

Artikel 7: Verplichtingen tijdens en na de finale

7.1. Aan het begin van de wedstrijd ondertekent elke kandidaat het reglement met vermelding van “gelezen en goedgekeurd”.

7.2. De kandidaat en de coach moeten ook aanwezig zijn bij de briefing.

7.3. De kandidaat moet aanwezig zijn bij de officiële fotoshoot.

7.4. De kandidaat en de coach moeten aanwezig zijn bij de bekendmaking van de resultaten.

7.5. Tijdens de wedstrijd dragen de kandidaat, de keukenhulp en de coach een witte koksvest, een schort en een koksmuts zonder reclame. Een tweede set moet meegebracht worden voor de officiële foto's.

7.6. Een tweede set moet meegebracht worden voor de officiële foto's.

Artikel 8: Thema

8.1. Tijdens de finale worden de kandidaten uitgenodigd om het gerecht te bereiden op basis waarvan ze door de jury geselecteerd werden.

8.2. Het voorgerecht moet bestaan uit zeetong en butternut in harmonie met een Belgische wijn naar keuze.

8.3. Het hoofdgerecht moet wilde eend en kweeperen in de kijker zetten en dit in harmonie met een Kasteelbier naar keuze: Blond, Tripel, Rouge, Xtra, Donker of Rubus.

8.4. Omdat het thema België is, betekent dit dat de kandidaat/kandidate zijn/haar uiterste best zal doen om zo veel mogelijk gebruik te maken van Belgische producten en deze op de best mogelijke manier te verwerken.

8.5. Alle garnituur is toegelaten met uitzondering van kaviaar en truffel.



8.6. Het gebruik van fonds in poedervorm is verboden.

8.7. De "Finger Food" of mignardise is op basis van Callebaut-chocolade die perfect past bij de koffie Rombouts- Espresso Royal.

8.8. De organisatie zorgt per team voor 4 niet-gekuiste zeetongen van 3/kg en 4 wilde colvert-eenden.

Artikel 9: Dresseren

De kandidaat is zelf verantwoordelijk voor het serviesgoed dat nodig is om zijn gerechten te presenteren. Proefglazen van Kasteelbier worden ter beschikking gesteld.

9.1. Tafeljury: 8 borden + 8 glazen

9.2. Keukenjury: 4 borden + 4 glazen

9.3. Voor de foto: 1 bord + 1 glas

9.4. Op de presentatietafel: 1 bord + 1 glas

Artikel 10: Tijdsindeling finale

10.1. De finale gaat door op maandag 14 oktober 2024.

10.2. De vier finalisten worden uiterlijk om 7u30 in de keuken verwacht om zich voor te bereiden.

10.3. De startvolgorde is afhankelijk van loting.

10.4. De organisator kondigt om 8u de chronologische opeenvolging van de passage van de kandidaten aan.

<i>Finalist</i>	<i>Start</i>	<i>Voorgerecht</i>	<i>Hoofdgerecht</i>	<i>Finger Food</i>
1	8u15	10u45	11u27	12u09



2	8u22	10u52	11u34	12u16
3	8u29	10u59	11u41	12u23
4	8u36	11u06	11u48	12u30

10.5. De finalisten hebben 15 minuten de tijd om hun uitrusting en ingrediënten klaar te zetten.

10.6. De eigenlijke kooktest duurt maximaal 2,5 uur.

10.7. De proclamatie vindt uiterlijk rond 13u plaats.

Artikel 11: Materiaal - Keuken

11.1. De wedstrijd vindt plaats in de keuken van restaurant “De Mijn”. Er zijn vier identieke keukenstations beschikbaar.

11.2. Het gebruik van grote apparatuur (oven, kookplaat, enz.) van buitenaf is verboden.

11.3. Kandidaten kunnen niettemin hun eigen kleine apparatuur meenemen (bijvoorbeeld Thermomix, robot, etc.). De organisatoren wijzen elke verantwoordelijkheid af in geval van verlies van materiaal.

11.4. Het door de organisatoren geplande materiaal kan niet verplaatst worden.

11.5. Na de wedstrijd moet de keuken zich bevinden waarin deze zich bevond bij de terbeschikkingstelling ervan.

Artikel 12 : De jury



De Jury bestaat uit:

12.1. de Tafeljury: 4 Mastercooks en 4 uitgenodigde specialisten

12.2. de Keukenjury van Mastercooks

12.2.1. De Keukenjury zorgt voor een soepel verloop van de wedstrijd en de naleving van de regels door de deelnemers.

12.2.2. Daarnaast beoordeelt de Keukenjury de netheid van het werk, respect voor de gebruikte producten en quoteert ook de gerechten.

12.3. De enige woordvoerder van de jury is de voorzitter van de wedstrijd.

Artikel 13 : De puntenverdeling

13.1. Elke kandidaat krijgt een score toegekend op basis van een totaal van 100 punten.

13.2. Bij ex-aequo worden de scores van de Keukenjury gebruikt om het verschil te maken.

13.3. Geen strafpunten als het tijdstip van doorgeven niet met meer dan 2 minuten wordt overschreden.

13.4. Één strafpunt per jurylid (12 punten) als de vertraging bij het presenteren van de gerechten aan de Jury meer dan 2 minuten bedraagt.

13.5. De beslissingen van de Jury zijn definitief.

Artikel 14: De prijzenpot (voor het ogenblik)

14.1. De 4 winnaars ontvangen

14.1.1. een diploma ondertekend door de leden van de jury

14.1.2. een koksbuis speciaal gemaakt voor de wedstrijd door "Le Nouveau Chef"

14.1.3. een koksmes « Mastercooks »

14.1.4. een cadeaubon « Bons Moments » twv € 100

14.2. De winnaar ontvangt daarbovenop



- 14.2.1. een gouden medaille en een replica van de “Pierre Wynants Trophy”
- 14.2.2. un Rational-oven VarioCookingCenter twv € 12 000
- 14.2.3. een reportage in het magazine “Culinaire Saisonnier”
- 14.3. De tweede laureaat ontvangt ook
 - 14.3.1. een zilveren medaille en een replica van de “Pierre Wynants Trophy”
 - 14.3.2. een cheque van € 500
- 14.4. De derde laureaat ontvangt ook
 - 14.4.1. een bronzen medaille
 - 14.4.2. een cheque van € 500
- 14.5. De vierde laureaat ontvangt ook
 - 14.5.1. een cheque van € 500
- 14.6. Le commis de cuisine de l'école reçoit
 - 14.6.1. le prix « Freddy Vandecasserie »
 - 14.6.2. un bon pour un menu pour 2 personnes au restaurant « Comme Chez Soi ».

Artikel 15 : Verplichtingen van de laureaten na de wedstrijd

- 15.1. De 4 winnaars geven de organisator toestemming om de verschillende recepten op de website van Mastercooks of elders te publiceren.
- 15.2. De 4 winnaars bieden gedurende drie maanden hun hoofdgerecht aan in hun restaurant of het restaurant waar ze werken in combinatie met het gekozen Kasteelbier en met een referentie naar de wedstrijd “Pierre Wynants Trophy”.

Artikel 16: Aanpassingen van het reglement - Annuleringen



In geval van bijzondere omstandigheden kan de organisator het reglement aanpassen. In geval van overmacht kan de wedstrijd eveneens worden afgelast.

Artikel 17: Organisatie

De wedstrijd en het concept zijn eigendom van de VZW The Mastercooks of Belgium die de organisatie verzorgt.

Artikel 18: Geschillen

Een door het organiserend comité aangewezen jury-functionaris houdt toezicht op de gehele voortgang van de wedstrijd en is verantwoordelijk voor het controleren van de documenten en het afgeven van de punten. Bij betwisting ligt het laatste woord bij het organisatiecomité.

