



DE STER VAN DE BELGISCHE KEUKEN[©] Culinair vuurwerk met Belgische topingrediënten.

Artikel 1: De wedstrijd

De organisatie van de wedstrijd “De Ster van de Belgische keuken” ligt bij de vzw De Meesterkoks van België. Na een preselectie op provinciaal niveau worden de kwart-, halve en finale betwist tijdens het salon Horeca Life, dat plaats vindt in de Heizelpaleizen op 15, 16 en 17 september 2013.

Artikel 2: Het organisatiecomité

Het organisatiecomité bestaat uit leden van De Meesterkoks van België onder het voorzitterschap van de heer Pierre Wynants in samenwerking met Frank Fol en Christophe Hardiquet.

Artikel 3: De kandidaten

Elke professionele kok in het bezit van de Belgische nationaliteit of reeds 5 jaar werkzaam in een Belgisch restaurant kan zich kandidaat stellen om deel te nemen aan de wedstrijd. De kandidaturen moeten voor 13 mei 2013 binnen zijn bij de vzw De Meesterkoks van België. Leden van de vzw De Meesterkoks van België kunnen zich niet inschrijven voor de wedstrijd. Medewerkers van Meesterkoks kunnen dat wel.

Artikel 4: Preselectie op provinciaal niveau

De Meesterkoks van België organiseren een preselectie per provincie + Brussel. De jury zal oordelen over de ingediende uitgeschreven recepturen met bijbehorende kleurenfoto van de gerechten. De recepturen moeten uitgetikt worden in het Nederlands of het Frans op blanco papier zonder briefhoofd. Daarnaast dient elk van de maximaal 11 kandidaten ook een dossier in te dienen met zijn curriculum vitae, foto in het formaat JPG en de volledige gegevens van zijn commis, de sommelier, en de leerling van een Belgische hotelschool, die de kandidaat zullen ondersteunen indien hij door de nationale lees-jury verkozen wordt tot één van de 8 finalisten. De leesjury bestaat uit 3 Meesterkoks. Elk jury lid selecteert zijn 8 deelnemers met punten van 1 tot 8. 8 punten is de hoogste score. De optelling maakt welke 8 die doorgaan.

Artikel 5: Samenstelling van de ploegen

De geselecteerde finalisten aanvaarden het wedstrijdreglement, alsook de leden van hun ploeg. Een ploeg bestaat uit de kandidaat, zijn commis, zijn sommelier, een leerling van een Belgische hotelschool en een coach.

De kandidaat:

De kandidaat moet de Belgische nationaliteit hebben of reeds minimaal 5 jaar werkzaam zijn in één of meerdere Belgische restaurants. Op datum van 15 september 2013 moet hij/zij minstens 23 jaar oud zijn.

De commis:

De commis mag niet ouder zijn dan 23 jaar op datum van 15 september 2013.

De sommelier:

De sommelier (hij/zij) moet op datum van 15 september 2013 minstens 23 jaar oud zijn.

Leerling hotelschool:

De kandidaat mag een leerling van één van de Belgische hotelscholen vragen om hem/haar bij te staan. De leerling moet ook uit de betrokken provincie komen.

De coach:

De Meesterkok van België, verantwoordelijk voor de provincie van de kandidaat fungeert als coach. De coach mag de kandidaat verbaal coachen, maar mag niet aanwezig zijn in de keuken of de kandidaat tijdens de proef op één of andere manier fysiek helpen.

Artikel 6: Verplichtingen tijdens en na de wedstrijd

Elke kandidaat tekent bij aanvang van de wedstrijd het reglement met de vermelding "gelezen en goedgekeurd".

Tijdens de briefing is de aanwezigheid van de kandidaat en de coach verplicht. De kandidaat dient ook aanwezigheid te zijn tijdens de officiële fotosessie. De kandidaat en de coach dienen ook aanwezig te zijn tijdens de prijsuitreiking.

De kandidaten, commis, leerling van de hotelschool en coach dragen tijdens de wedstrijd een witte koksvest, schort en muts (zonder reclame). Men dient een tweede stel mee te brengen voor de officiële foto's van de wedstrijd.

Artikel 7: Thema – Bordschikking (12 borden)

KWART- en HALVE FINALE

Tijdens de kwartfinale en de halve finale wordt het gerecht bereid, waarop de kandidaat werd geselecteerd door de jury. In het gerecht moet verplicht Belgisch witlof verwerkt worden. Het thema is Belgisch, d.w.z. dat de kandidaat Belgische ingrediënten maximaal en optimaal benut. Deze garnituren zijn vrij te kiezen, uitgezonderd kaviaar en truffels. Het gerecht moet gecombineerd worden met een geselecteerd Belgisch bier door De Meesterkoks van België. Indien er ook een geselecteerd bier verwerkt wordt in de bereiding, levert dit een extra punt op. Naast deze creatie dient de kandidaat ook een koffiegarnituur op basis van Belgische chocolade te bereiden.

De kandidaat is zelf verantwoordelijk voor het servies en glazen om zijn gerechten met aangepast bier te dressereren. De jury krijgt 10 borden en 10 glazen, 1 bord en 1 glas gaat naar de fotograaf en 1 bord en 1 glas naar de toontafel.

Een tafel met witte borden (porselein), aangepaste degustatie-glazen, producten en basisfondsen worden ter beschikking gesteld.

FINALE

Voor de finale moeten de kandidaten een nieuwe creatie ter plaatse maken met minimaal 2 Belgische garnituren in associatie met een Belgisch bier geselecteerd door De Meesterkoks van België alsook een nieuw koffiegarnituur op basis van Belgische chocolade.

Voor de finaleproef wordt een uitgebreide tafel producten geplaatst aangevuld met basisfondsen. Voor de creatie van de finalegerechten mogen uitsluitend van deze ingrediënten worden gebruikt gemaakt.

Artikel 8: Materiaal - Keuken

De wedstrijden worden gehouden in twee identieke keukens ter beschikking gesteld door Horeca Life. (details in technisch dossier)

Het extra meebrengen van groot materiaal (bvb oven, bakplaat, ...) is verboden.

Het is wel toegestaan dat de kandidaat klein materiaal meebrengt (bvb thermomix, keukenrobot,) De organisatoren zijn niet verantwoordelijk voor eventueel verlies van materiaal.

Het materiaal voorzien door de organisator mag niet verplaatst worden. De keukens moeten na de wedstrijd achtergelaten worden in de staat waarin ze ter beschikking werden gesteld.

Artikel 9: Verloop en duur van de wedstrijd

De kwartfinales worden georganiseerd op maandag 16 september 2013. Een deurwaarder bepaalt de samenstelling van de kwartfinales en de volgorde. De samenstelling wordt 24 uur voor aanvang van de proef bekend gemaakt door de voorzitter van de jury.

Twee controleurs, samen met de deurwaarder, staan in voor het goede verloop tijdens de wedstrijd en de aanvaarding van het wedstrijdreglement. De controleurs beoordelen ook de netheid waarop wordt gewerkt en het respect voor de gebruikte producten.

De kandidaten beschikken over 15 minuten om hun materiaal en ingrediënten klaar te zetten. De eigenlijke kookproef duurt maximaal 1 uur en 45 minuten.

Voor de halve finales op dinsdag 17 september 2013 wordt identiek dezelfde werkwijze toegepast.

Voor de finale op 17 september 2013 krijgen de kandidaten maximaal 2,5 uur, verdeeld over 30 minuten om hun gerecht te bedenken, ingrediënten te verzamelen en keukens voor te bereiden, en 2 uur om hun creaties daadwerkelijk klaar te maken.

Artikel 10: De Jury

De jury bij de verschillende onderdelen bestaat uit 2 teams van 8 Meesterkoks en 2 Bier-Sommeliers uit binnen- en buitenland. De enige woordvoerder van de jury is de voorzitter.

In totaliteit wordt aan elke kandidaat een score gegeven op 60 punten:

15 punten: Presentatie van de borden

30 punten: Degustatie

15 punten: Harmonie tussen het gerecht en het geserveerde bier

In geval van ex-aequo zal het oordeel van de keukenjury doorslaggevend zijn.

De kandidaat verdient 1 punt extra indien er bier verwerkt is in het gerecht.

Strafpunten:

0 strafpunten bij een overschrijding van de tijd met maximaal 3 minuten
1 strafpunt per jurylid (10 punten) indien men later dan 3 minuten na de
voorzienere tijd zijn borden toont aan de jury.

Koks-Jury 1 zal op Dag 1 fungeren, Koks-Jury 2 op Dag 2. De Bier-Sommeliers zijn 2
dagen actief. De beslissing van de jury is onherroepelijk.

Artikel 11: De prijzenpot

De winnaar ontvangt een cheque ter waarde van 5.000 euro + een racefiets Eddy
Merckx + miniatuur van de wedstrijd trofee als winnaar.

De tweede laureaat ontvangt een cheque ter waarde van 2.500 euro + miniatuur van
de wedstrijd trofee als finalist.

De derde en vierde laureaat ontvangen een cheque ter waarde van 1.000 euro.

Er zal ook een publieksprijs zijn op basis van de online-voting, alsook een speciale
prijs die zich zal uitspreken over de beste match tussen gerecht en bier. Deze prijzen
houden geen rekening met "De Ster", maar gaan over de 7 wedstrijden.

De acht laureaten krijgen ook nog een diploma ondertekend door de wedstrijdjury
alsook een koksvest die speciaal voor de wedstrijd is gecreëerd.

Artikel 12: Verplichtingen van de 8 finalisten na de wedstrijd

De 8 finalisten geven de organisatoren de toelating op de verschillende recepten te
publiceren op de website van De Meesterkoks van België en andere.

De 8 finalisten zullen hun gerecht gedurende 3 maanden aanbieden in hun
restaurant met het bijbehorende bier en met een verwijzing naar de wedstrijd De Ster
van de Belgische Keuken.

De 8 finalisten zullen aanwezig zijn op het galadiner van De Meesterkoks van België,
georganiseerd op het eind van de maand september 2013.

Artikel 13: Aanpassingen aan het reglement – annulatie

De organisatie kan het reglement aanpassen indien er zich buitengewone
omstandigheden voor doen. In geval van overmacht kan de wedstrijd ook
geannuleerd worden.

Artikel 14: Organisatie

De wedstrijd en format “De Ster van de Belgische Keuken” is het gezamenlijk eigendomsrecht van Pierre Wynants, Christoph Hardiquet (Bon-Bon) en Frank Fol (CP-O bvba) . Tijdens de organisatie kunnen ze rekenen op de volledige steun van De Meesterkoks van België, de The Belgian Beer Brewers en de organisatoren van het salon Horeca Life.

Artikel 15: Betwistingen

Een gerechtsdeurwaarder is verantwoordelijk voor de controle van de documenten en van de puntentelling. In geval van betwisting heeft het organiserend comité het laatste woord.