

# **REGLEMENT KOOKWEDSTRIJD “CCN-BOKAAL” 2010**

## **Deel 1. Algemeen**

### **1. Inhoud van de wedstrijd.**

- 1a. Er worden drie gangen bereid: een voorgerecht, een hoofdgerecht en een nagerecht.
- 1b. Voor het bereiden van de drie gangen is vier uur beschikbaar.

### **2. Ingrediënten**

- 2a. Er wordt gekookt op basis van ingrediënten die de wedstrijdleiding klaar laat leggen.
- 2b. De wedstrijdleiding stelt eventueel in overleg met de jury vast welke ingrediënten gebruikt mogen worden. Hierin zijn twee categorieën te onderscheiden:
  - i. specifieke ingrediënten die speciaal voor de wedstrijd geselecteerd zijn
  - ii. standaard ingrediënten die gewoonlijk in de keuken aanwezig zijn, zoals zout, specerijen, suiker, kruiden, suiker, bloem, melk, wijn, room, eieren etc.
- 2c. Van de ingrediëntenlijst moeten alle ingrediënten gebruikt worden, van de hoeveelheid van een ingrediënt moet minimaal 80% gebruikt worden.
- 2d. De teams mogen geen eigen ingrediënten, producten en/of gereedschappen (pannen, vormen, schalen e.d.) inbrengen, behalve messen.
- 2e. De ingrediëntenlijst wordt bij de voorronde 2 weken voor de voorronde beschikbaar gesteld, voor de halve finale wordt deze 1 week ervoor verstuurd en bij de finale krijgen de finalisten de ingrediëntenlijst 3 uur van te voren.

### **3. Teams**

- 3a. Er wordt gekookt met teams bestaande uit drie personen.
- 3b. Alle afdelingen kunnen door één of meer teams vertegenwoordigd worden. Er gelden geen beperkingen t.a.v. het aantal teams van een afdeling.
- 3c. De afdelingen zijn geheel vrij in het samenstellen of selecteren van de teams die de afdelingen gaan vertegenwoordigen tijdens de landelijke wedstrijd. De teams moeten zijn aangemeld voor 1 juni 2010. De indeling van de teams moet voor 1 september 2010 bekend zijn.
- 3d. Teams mogen een reservekandidaat hebben die bij afwezigheid van één van de kandidaten ingezet kan worden. Ook de reserve kandidaat dient aangemeld te worden conform punt 3b.

### **4. Wedstrijdleiding**

- 4a. De algemene leiding van de kookwedstrijd is in handen van:  
Rik Hoekstra (Rijnmond), Ginet Carleer (Enschede), Piet Kramer (Nijmegen) en Hans van den Hoek (Den Haag).
- 4b. De wedstrijdleiding:
  - stelt het wedstrijdreglement vast
  - stelt in overleg met de afdelingen de jury's samen
  - instrueert de jury's
  - stelt de locaties van de wedstrijden vast
  - stelt vast welke teams tegen elkaar koken
  - beslist over niet voorziene zaken tijdens de wedstrijden.

## **5. Jury**

- 5a. De afdelingen waar de voorronden worden gehouden dragen zelf zorg voor een jury.
- 5b. De jury bestaat uit drie personen, die ervaring in het beoordelen van gerechten, menu's, van bereidingswijzen e.d. De juryleden zijn geen lid van een afdeling waarvan een team deelneemt.
- 5c. De wedstrijdleiding zorgt voor de jury bij de finale.
- 5d. De juryleden worden bij voorkeur gezocht onder de leden van de (organiserende) afdelingen zoals chef de cuisines en leden van de menucommissies, ook kan worden gedacht aan de receptuurbeoordelingscommissie van CNN, de leden van de examencommissie van CCN en de CNN-mâitres en CCN-grand-mâitres.

## **6. Wedstrijd**

- 6a. Op basis van het aantal ingeschreven teams wordt het definitieve programma gemaakt. Bij voldoende aanmeldingen wordt de wedstrijd gespeeld over drie ronden:
  - Voorrondes, deze worden gehouden op 11 september 2010,
  - Halve finales, deze worden gehouden op 9 oktober 2010,
  - Finale, deze wordt gehouden op 20 november 2010.
- 6b. Bij de kwart en halve finales gelden bij het indelen van de teams en de locaties de volgende uitgangspunten:
  - teams worden bij voorkeur per regio ingedeeld om de reisafstand klein te houden
  - teams van eenzelfde afdeling koken niet tegen elkaar
  - teams koken niet in hun eigen keuken om ze geen voorsprong te geven.
- 6c. Bij iedere wedstrijd koken drie of vier teams tegen elkaar, de winnaar gaat door naar de volgende ronde.
- 6d. De wedstrijden kennen een toenemende graad van moeilijkheid. Bij de voorronde krijgen de teams 14 dagen van te voren te horen welke ingrediënten er klaar zullen liggen. Bij de halve finale gebeurt dat 7 dagen te voren en bij de finale 3 uur te voren.
- 6e. Alle deelnemers, juryleden en andere betrokkenen worden per email op de hoogte gesteld van het reglement en mededelingen over de ingrediënten.
- 6f. Voor de jurering van de wedstrijden bestaat een reglement.  
Zie bijlage.

## Deel 2: Organisatie van de wedstrijden en de jurering

### 1. Opzet wedstrijd

- 1a. Er wordt binnen vier uur een drie gangenmenu gekookt bestaande uit een voorgerecht, een hoofdgerecht en een nagerecht.
- 1b. De ingrediënten hiervoor worden door de wedstrijdleiding opgesteld en door de organiserende afdelingen ingekocht. De kosten ervan kunnen bij de CCN worden gedeclareerd conform deel 3: De overige spelregels.
- 1c. Het is niet toegestaan eigen ingrediënten e.d. mee te nemen, zie het bepaalde in deel 1 artikel 2c.
- 1d. De teams maken per gerecht drie normaal geproportioneerde borden die aan de jury aangeboden worden.
- 1e. De teams maken een menu en receptuur die bij aanvang van de wedstrijd in drievoud aan de juryleden wordt overhandigd.
- 1f. De leden van de teams zijn op de hoogte van de gebruikte technieken en geven antwoord op de daarover gestelde vragen.
- 1g. De jury deelt de werkplekken in de keuken in.
- 1h. Als alle gerechten zijn geserveerd, trekt zij zich terug en deelt daarna de uitslag mee.

### 2. Jurering

De jury beoordeelt per gerecht de navolgende aspecten:

- 2a. Presentatie van het gerecht (maximaal 10 punten)
- 2b. Smaak en smaakcombinaties (maximaal 10 punten)
- 2c. Moeilijkheidsfactor en kooktechnische realisatie volgens CCN examennormen (maximaal 10 punten), zie op [www.c-c-n.nl](http://www.c-c-n.nl)
- 2d. Originaliteit (maximaal 10 punten)
- 2e. De jury kan bonus dan wel maluspunten toekennen (max. 2 punten per gerecht) o.b.v.:
  - samenhang van de drie gangen
  - persoonlijke hygiëne en outfit
  - verzorgen van de eigen mise en place en werkplek
  - economisch en zorgvuldig gebruik van keukeninventaris
  - collegialiteit in en tussen de groepen en met genoeg en plezier koken.
  - tijdstip van uitserveren.

### 3. Voorbeelden van tijdschema's

		aanvang bereiding	uitserveren voorgerecht	uitserveren tussengerecht	uitserveren nagerecht	uitslag door jury
bij 3 teams	Team A	11.30	14.00	14.45	15.30	16.45
	Team B	11.45	14.15	15.00	15.45	16.45
	Team C	12.00	14.30	15.15	16.00	16.45
bij 4 teams	Team A	11.30	14.00	14.45	15.30	16.45
	Team B	11.40	14.10	14.55	15.40	16.45
	Team C	11.50	14.20	15.05	15.50	16.45
	Team D	12.00	14.30	15.15	16.00	16.45
alle teams tegelijk		11.30	14.00	14.45	15.30	16.15

## **Deel 3: Overige spelregels**

### **1. Teams**

- 1a. De teams schikken zich naar de huisregels van de keuken.
- 1b. De teams mogen eigen messen meenemen, maar maken verder alleen gebruik van de apparatuur, kookmiddelen, potten en pannen, servies, bestek etc dat in de keuken aanwezig is. De teams mogen wel vooraf informeren bij de keuken over inventaris.

### **2. Organiserende afdelingen**

- 2a. De organiserende afdelingen zorgen voor een gastheer/vrouw, de ontvangst van de deelnemers en juryleden, een lunch (broodjes) voor de deelnemers en de juryleden en een drankje achteraf.
- 2b. De organiserende afdeling wordt gevraagd voor voldoende kleine pannen te zorgen.
- 2c. De organiserende afdelingen zorgen in principe voor de schoonmaak en mogelijk ook voor een afwashulp. Als dit niet mocht lukken, dan wordt na afloop door de teams in grote collegialiteit afgewassen, geklopt, geveegd en gezogen.
- 2d. De organiserende afdelingen zorgen ervoor dat de specifieke ingrediënten per team geportioneerd zijn.
- 2e. De keukens schenken witte en rode (huis)wijn bij de gerechten. De teams nemen geen eigen wijn mee.

### **3. Kostendeclaraties**

- 3a. Voor de kosten die de ontvangende afdelingen maken, geldt de volgende kostenvergoeding.  
Voor algemene kosten (schoonmaak, afwas en broodjes/lunch voor de deelnemers en jury) wordt € 120,00 vergoedt, per deelnemend team wordt € 45,00 vergoedt voor inkoop van ingrediënten. Voor een voorronde of halve finale met 3 teams krijgt een ontvangende afdeling € 245,00 en bij 4 teams € 290,00.

### **4. Overig**

- 4a. De teams doen a-priori afstand van alle auteursrechten, zodat verslaglegging in CCN-verband mogelijk wordt. De teams staan de receptuur aan de organisatoren van de wedstrijd af.
- 4b. De wedstrijden in de voorrondes en halve finales staan niet open voor publiek c.q. collega-kokers. Dit is wel mogelijk bij de finale.