

De Ster van de Belgische Keuken - Reglement 2020

Artikel 1: De wedstrijd

De organisatie van de wedstrijd “De Ster van de Belgische keuken” ligt bij Future Food bv in samenwerking met The Mastercooks of Belgium. Na een preselectie op basis van de recepten van de kandidaten worden de halve en finale betwist tijdens het salon HORECA EXPO te Gent, dat plaats vindt op 22 november 2020. De wedstrijd vindt om de 2 jaar plaats. De winnaar zal het jaar na zijn overwinning België vertegenwoordigen op de internationale wedstrijd Global Chefs Challenge van Worldchefs. Het internationale luik gebeurt in samenwerking met het National Culinary Team - Belgium.

Artikel 2: Het organisatiecomité

Het organisatiecomité “De Ster van de Belgische Keuken©” staat onder het voorzitterschap van Mastercook Pierre Wynants in samenwerking met Mastercook Frank Fol.

Artikel 3: De kandidaten

Elke professionele kok/kokkin 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 30 juni 2020** binnen zijn bij Frank Fol - info@frankfol.be.

Artikel 4: Preselectie op provinciaal niveau

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 kandidaten ook een dossier in te dienen met zijn curriculum vitae, foto in het formaat JPG en de volledige gegevens van zijn commis en de sommelier, die de kandidaat zullen ondersteunen indien hij door de nationale lees-jury verkozen wordt tot één van de 4 finalisten. De leesjury bestaat uit Pierre Wynants, Frank Fol, Freddy Vandecasserie en Alain Deluc.

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 en een coach.

De kandidaat:

De kandidaat moet op datum van **30 augustus 2020** moet hij/zij minstens 23 jaar en maximim 38 jaar oud zijn.

De commis:

De commis mag niet ouder zijn dan 23 jaar op datum van **30 augustus 2020**.

De sommelier:

De sommelier (hij/zij) moet op datum van **30 augustus 2020** minstens 23 jaar oud zijn.

De coach:

Elke deelnemer kiest zijn 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 aanwezig te zijn tijdens de officiële fotosessie. De kandidaat, de commis, de sommelier en de coach dienen ook aanwezig te zijn tijdens de prijsuitreiking.

De kandidaten, commis 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 (14 borden)

HALVE FINALE

Tijdens de halve finale wordt het gerecht bereid waarop de kandidaat werd geselecteerd door de leesjury. In het gerecht moet er verplicht schorseneer verwerkt worden. Het thema is Belgisch, d.w.z. dat de kandidaat Belgische ingrediënten maximaal en optimaal benutten. Deze garnituren zijn vrij te kiezen, uitgezonderd kaviaar en truffels. Het gerecht moet gecombineerd worden met gerecht **moet gecombineerd worden met CORNET, Strong – Blond – Belgian & Oaked**. Naast deze creatie dient de kandidaat ook een klein koffiegarnituur op basis van **Belgische Callebaut** chocolade te bereiden in associatie met een koffie.

De kandidaat is zelf verantwoordelijk voor het servies en glazen om zijn gerechten met aangepast bier te dressereren. De jury krijgt 14 borden en 14 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 **CORNET** en basisfonds worden ter beschikking gesteld. Tijdens deze halve finale zullen 2 kandidaten worden weerhouden voor de finale.

De vier kandidaten worden ten laatste om 9u15 in de keuken verwacht om zich voor te bereiden. Door loting wordt hun startvolgorde bepaald. De kandidaten beschikken over 15 minuten om hun materiaal en ingrediënten klaar te zetten. De eigenlijke kookproef duurt maximaal 1 uur en 45 minuten.

Tijdens de halve finale zullen 2 kandidaten worden weerhouden voor de finale **DE STER VAN DE BELGISCHE KEUKEN©** die tijdens de namiddag plaatsvindt.

FINALE

Voor de finale moeten de kandidaten een nieuwe creatie ter plaatse maken met minimaal 2 Belgische garnituren in associatie **met het Belgisch bier geselecteerd door het organisatiecomité: CORNET,**

Strong – Blond – Belgian & Oaked, alsook een nieuw klein koffiegarnituur op basis van **Belgische Callebaut** chocolade met een aangepaste koffie.

Voor de finaleproef wordt een mystery box met producten geplaatst aangevuld met basisfond. Voor de creatie van de finalegerechten mogen uitsluitend van deze ingrediënten gebruikt gemaakt worden, maar het is niet verplicht om alles te gebruiken.

De twee finalisten worden om 12:45 in de keuken verwacht. Hun startvolgorde wordt bepaald door loting. De eerste kandidaat begint om 13:15 en begint met de voorbereiding om 13:45 uur. Het gerecht en de keuze van het bijbehorende bier **CORNET, Strong – Blond – Belgian & Oaked** (geschonken in CORNET degustatieglazen) worden geserveerd om 15:45 uur en de chocoladecreatie en de koffie keuze worden geserveerd om 15:55 uur. De tweede kandidaat start om 13:20 uur en begint zijn voorbereiding om 13:50 uur. Het gerecht met **het bijbehorende bier: CORNET, Strong – Blond – Belgian & Oaked** wordt geserveerd om 15:50 uur en de chocoladecreatie en de keuze aan koffie worden geserveerd om 16:00 uur.

De proclamatie vindt uiterlijk om 17.00 uur plaats.

Artikel 8: Materiaal - Keuken

De wedstrijden worden gehouden in vier identieke keukens ter beschikking gesteld door Megavino.

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 halve finales worden georganiseerd op zondagmorgen 22 november 2020. Een deurwaarder bepaalt de samenstelling. De samenstelling wordt s'morgen voor aanvang van de proef bekend gemaakt door de voorzitter van de jury.

Drie 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 finale op 22 november 2020 in de namiddag 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 8 Mastercooks, 4 specialisten en een keukenjury bestaande uit 3 Mastercooks. De enige woordvoerder van de jury is de voorzitter.

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

15 punten: Presentatie
30 punten: Degustatie
15 punten: Harmonie tussen het gerecht en het geserveerde bier: CORNET, Strong – Blond – Belgian & Oaked.

Het chocoladegarnituur wordt beoordeeld op 30 punten:

10 punten: Presentatie
15 punten: Degustatie
5 punten: Harmonie tussen het gerecht en de koffie

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

Strafpunten:

0 strafpunten bij een overschrijding van de tijd met maximaal 3 minuten
1 strafpunt per jurylid (12 punten) indien men later dan 3 minuten na de voorziene tijd zijn borden toont aan de jury.

De beslissing van de jury is onherroepelijk.

Artikel 11: De prijzenpot (voorlopig)

De winnaar ontvangt een RationalVario Cooking Center ter waarde van 12.000 € en een MSC cruise voor 2 personen ter waarde van 3000 €. (volgens voorwaarde MSC)

De tweede, derde en vierde laureaat ontvangen elk een cheque ter waarde van 500 euro.

De 4 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 4 deelnemers na de wedstrijd

De 4 deelnemers geven de organisatoren de toelating op de verschillende recepten te publiceren op de website van De Ster en andere.

De 4 deelnemers zullen hun gerecht gedurende 3 maanden aanbieden in hun restaurant met het bijbehorende bier: **CORNET, Strong – Blond – Belgian & Oaked** en met een verwijzing naar de wedstrijd De Ster van de Belgische Keuken.

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 en Frank Fol (Future Food bv) . Tijdens de organisatie kunnen ze rekenen op de

volledige steun van The Mastercooks of Belgium, de partners van de Mastercooks en de organisatoren van het salon HORECA EXPO.

Artikel 15: Betwistingen

Een gerechtsdeurwaarder zal het volledige verloop van de wedstrijd volgen, is verantwoordelijk voor de controle van de documenten en van de puntentelling. In geval van betwisting heeft het organiserend comité het laatste woord.