



INSTRUCTIE ORGANISERENDE AFDELINGEN KOOKWEDSTRIJD “CCN-BOKAAL” 2018

Inleiding

De wedstrijdleiding heeft naast het Reglement kookwedstrijd “CCN-bokaal 2018” ook instructies opgesteld voor de organiserende afdelingen. De basis voor deze instructies is het reglement, maar de instructies bevatten daarnaast aanwijzingen en tips om de kookwedstrijden zo goed mogelijk te laten verlopen.

1 De organiserende afdeling draagt bij een voorronde of halve finale zorg voor:

- a de standaard ingrediënten,
- b de specifieke ingrediënten worden gesponsord door Sligro. Informatie en instructie over de levering hiervan wordt later verstrekt
- c de kooklocatie;
- d de ontvangst en begeleiding van de deelnemende teams en de jury
- e de afwas en schoonmaak
- f een gastheer- of -vrouw;
- g een contactpersoon.

2 De ingrediënten

- a De organiserende afdeling weegt de specifieke ingrediënten per deelnemend team af.
- b De houdbare specifieke ingrediënten worden per deelnemend team in hun deel van de keuken neergezet.
- c De bederfelijke specifieke ingrediënten worden per deelnemend team in een voor hen gereserveerd deel van de koeling neergezet.
- d De organiserende afdeling zorgt voor een mogelijkheid de niet-verwerkte specifieke ingrediënten per deelnemend team apart te houden ten behoeve van de jury.
- e De organiserende afdeling zorgt voor voldoende standaard ingrediënten, zie het Reglement kookwedstrijd “CCN-bokaal 2018” en stelt die op een centrale plaats in de kookruimte beschikbaar.
- f De deelnemers mogen geen andere ingrediënten verwerken dan de standaard ingrediënten en de specifieke ingrediënten.

3 De kooklocatie

- a De organiserende afdeling stelt de kooklocatie beschikbaar en zorgt dat alle deelnemende teams de beschikking hebben over materialen om een driegangen menu voor drie personen te bereiden.
- b De voorzitter van de jury wijst de werkplekken in de keuken toe aan de deelnemende teams.
- c De organiserende afdeling zorgt voor een ruimte waar de jury de bereide gerechten kan beoordelen. De organiserende afdeling dekt daar in voor 3 gangen per jurylid per deelnemende afdeling en houdt daarbij rekening met de desbetreffende gerechten.
- d De organiserende afdeling zorgt voor een ruimte voor de juryberadslagingen.

4 De jury

- a De wedstrijdleiding stelt een juryvoorzitter en twee juryleden aan.
- b De jury bestaat uit drie personen, die ervaring hebben in het beoordelen van gerechten, menu's, bereidingswijzen e.d.
De juryleden zijn:
 - lid van CCN, hebben recente ervaring in de beoordeling van CCN-examens. De juryvoorzitter heeft bij voorkeur rang van Maitre de Cuisine of Grand Maitre de Cuisine. De overige leden van de jury zijn minstens Chef de Cuisine.



- bij de voorronde: bij voorkeur afkomstig uit de organiserende afdeling; bij de halve finale en finale uit verschillende afdelingen afkomstig.
 - geen lid van een afdeling waarvan een team deelneemt
 - geen deelnemer aan de CCN kookwedstrijd 2018.
- c Juryleden die geen lid zijn van de afdeling waar zij jureren kunnen een onkostenvergoeding van € 20,- declareren bij de penningmeester van Cuisine Culinaire Nederland.

5 Het vaststellen van het tijdschema

De jury stelt onder leiding van de juryvoorzitter een tijdschema op.

6 Ontvangst en begeleiding

- a De organiserende afdeling zorgt voor een gastvrouw of gastheer, die verantwoordelijk is voor de ontvangst en begeleiding van de deelnemende teams en de jury en die zorgt voor een soepel verloop van de wedstrijd.
- b De organiserende afdeling ontvangt de deelnemers en de juryleden met koffie, thee en wat lekkers.
- c De organiserende afdeling leidt de deelnemende teams en de jury rond in de kooklocatie, de ingrediëntenopslag en de ruimte waar de gerechten worden beoordeeld.
- d De organiserende afdeling zorgt zo nodig voor instructie e.d. bij het gebruik van keukenapparatuur, fornuizen, ovens e.d. Daarbij geeft de organiserende afdeling ook aan van welk deel van de koeling en vriesruimte de deelnemende teams gebruik kunnen maken. Zo nodig verschaft de organiserende afdeling stickers die de deelnemers op gerechten in de koeling of vriesruimte kunnen plakken.
- e De organiserende afdeling verzorgt een lunch (broodjes) voor de deelnemers en de juryleden.
- f De organiserende afdeling zorgt voor een gezellige afsluiting waar de jury haar oordeel geeft en de uitslag bekend maakt.
- g Indien zich tijdens de wedstrijddag problemen dreigen voor te doen met het tegelijkertijd willen gebruiken van aanwezige keukenapparatuur, zoekt de gastheer in overleg met de jury en de desbetreffende deelnemende teams naar een passende oplossing. De voorzitter van de jury heeft hierin een beslissende stem. Zie ook paragraaf 8, punt c.

7 De afwas en schoonmaak

De organiserende afdeling zorgt voor de afwas en de schoonmaak van de kookruimte en geeft daarbij aan welke inspanningen zij van de deelnemende teams verwacht.

8 Contactpersoon

- a De organiserende afdeling zorgt voor een contactpersoon en vermeldt daarbij de contactinformatie. De contactpersoon is het eerste aanspreekpunt voor de wedstrijdleiding en de deelnemende teams. Dit kan, maar hoeft niet de gastheer/vrouw zijn.
 - b Indien de deelnemende teams vragen hebben over de beschikbare keukenapparatuur, kunnen zij contact opnemen met de contactpersoon van de organiserende afdeling.
 - c Wanneer in die contacten blijkt dat de deelnemende teams tegelijkertijd van dezelfde apparatuur in de kooklocatie gebruik willen maken, zoekt de contactpersoon van de organiserende afdeling in overleg met de desbetreffende deelnemende teams naar een passende oplossing. Die kan erin bestaan dat het een of meer van de deelnemende teams wordt toegestaan eigen apparatuur mee te brengen. De jury en de gastvrouw/gastheer worden over deze afspraken geïnformeerd. Zo nodig neemt de contactpersoon contact op met de coördinator van de jury, Jan Boeren, jan@koendersenpartners.nl / 06 53344081
- 9 Zonder nadrukkelijke afspraken met de contactpersoon van de organiserende afdeling is het



Cuisine Culinaire Nederland

de deelnemende teams niet toegestaan eigen apparatuur, ingrediënten, wijnen, bestek of servies en dergelijke mee te brengen. Uitzondering hierop vormt een ijsmachine: een team dat voornemens is om een ijsbereiding te maken, mag een eigen ijsmachine van het type sorbetière meebrengen.



Kookwedstrijd 2018
Cuisine Culinaire Nederland