



REGLEMENT KOOKWEDSTRIJD “CCN-BOKAAL” 2018

Deel 1. Algemeen

1. Inhoud van de wedstrijd

- a. Er worden drie gerechten bereid. Dit kunnen een voorgerecht, een hoofdgerecht en een nagerecht zijn, maar mogen ook drie ‘evenwaardige’ gerechten zijn.
- b. Voor het bereiden van de drie gerechten is vier uur beschikbaar.

2. Ingrediënten

- a. Er wordt gekookt met de ingrediënten die de wedstrijdleiding klaar laat leggen.
- b. De wedstrijdleiding stelt in overleg met de jury vast welke ingrediënten gebruikt mogen worden. Hierin zijn twee categorieën te onderscheiden:
 - 1- specifieke ingrediënten die speciaal voor de wedstrijd geselecteerd zijn;
 - 2 - standaard ingrediënten die gewoonlijk in de keuken aanwezig zijn, zie bijlage
- c. Bij de specifieke ingrediënten kunnen ook ingrediënten zijn opgenomen uit de standaard ingrediënten. In dat geval is het de bedoeling dat het specifieke ingrediënt volledig in de receptuur wordt verwerkt.
- d. Van de specifieke ingrediëntenlijst moeten alle ingrediënten gebruikt worden.
- e. De teams mogen, behalve eigen messen en eventueel een ijsmachine, geen eigen ingrediënten, producten en/of gereedschappen, pannen, vormen, schalen, borden, glazen en dergelijke gebruiken.
- f. De lijst met specifieke ingrediënten wordt bij de voorronde twee weken voor de voorronde beschikbaar gesteld; voor de halve finale een week voor de halve finale. Bij de finale krijgen de finalisten de lijst met specifieke ingrediënten drie uur voor de aanvang van de bereiding. Gedurende die drie uur mogen de teams gebruik maken van Internet om te komen tot hun menu en bereidingswijzen.

3. Teams

- a. Er wordt gekookt met teams van drie personen. Een team kan één reservelid opgeven.
- b. Alle afdelingen kunnen door één of meer teams vertegenwoordigd worden, met een maximum van drie teams.
- c. De afdelingen zijn geheel vrij in het samenstellen of selecteren van de teams die de afdeling gaat vertegenwoordigen. De teams moeten zijn aangemeld voor 11 december 2017
- d. De wedstrijdleiding maakt de indeling van de teams en locaties voor de voorronde vóór 1 februari 2018 bekend.
- e. De wedstrijdleiding maakt de indeling van de teams en locaties voor de halve finale vóór 24 maart 2018 bekend.
- f. De wedstrijdleiding maakt uiterlijk 23 april 2018 bekend welke teams aan de finale deelnemen.
- g. De besturen van de afdelingen zien er op toe dat een team geen deelnemers bevat die beroepsmatig culinair actief zijn, of dat in het recente verleden geweest zijn. Bij de minste twijfel over het begrip ‘beroepsmatig culinair actief’ of ‘het recente verleden’ neemt het bestuur van de afdeling contact op met de voorzitter van de wedstrijdleiding.



- h. Teams mogen een reservekandidaat hebben die bij afwezigheid van één van de kandidaten ingezet kan worden. De reservekandidaat wordt aangemeld samen met de rest van het team

4. Wedstrijdleiding

- a. De algemene leiding van de kookwedstrijd is in handen van Hans van den Hoek (afdeling Den Haag, voorzitter), Anneke Smits (afdeling Nijmegen); Andre Vogel (afdeling Barendrecht) en Jan Boeren (afdeling Purmerend, (uitsluitend juryaangelegenheden)).
- b. Bij veranderingen in de Algemene wedstrijdleiding worden de deelnemende afdelingen en teams geïnformeerd.
- c. De wedstrijdleiding:
 - stelt het wedstrijdreglement vast;
 - stelt jury samen;
 - instrueert de jury;
 - stelt de locaties van de wedstrijden vast;
 - stelt vast welke teams tegen elkaar koken en
 - beslist over niet voorziene zaken tijdens de wedstrijd.

5. Jury

1. De wedstrijdleiding stelt een juryvoorzitter en twee juryleden aan.
2. De jury bestaat uit drie personen die ervaring hebben in het beoordelen van gerechten, menu's, bereidingswijzen e.d.
3. De juryleden zijn: lid van CCN en hebben recente jury-ervaring. De juryvoorzitter heeft bij voorkeur rang van Maître de Cuisine of Grand Maître de Cuisine. De overige leden van de jury zijn minstens Chef de Cuisine. Bij de voorronde zijn de juryleden bij voorkeur afkomstig uit de organiserende afdeling. Juryleden zijn geen lid van de afdeling van een door hen te beoordelen team en zijn zelf geen deelnemer aan de CCN kookwedstrijd 2018. Juryleden kunnen hun reiskosten uitsluitend declareren wanneer zij jureren in een andere dan hun eigen afdeling.

6. Wedstrijden

- a. Op basis van het aantal ingeschreven teams wordt het definitieve programma opgesteld.

Bij voldoende aanmeldingen wordt de wedstrijd gespeeld over drie ronden:

 - Voorrondes: deze worden gehouden op 17 maart 2018;
 - Halve finales: deze worden gehouden op 21 april 2018;
 - Finale: deze wordt gehouden op 2 juni 2018.
- b. Bij de voorrondes gelden bij het indelen van de teams en de locaties de volgende uitgangspunten:
 - teams van eenzelfde afdeling koken niet tegen elkaar;
 - teams koken niet in hun 'eigen keuken'
 - bij de indeling wordt rekening gehouden met het beperken van de totale reisafstand.
- c. Bij de indeling van de halve finales en de finale kunnen teams van eenzelfde afdeling het wel tegen elkaar opnemen. Verder worden de uitgangspunten van de voorrondes gehanteerd.



Deel 2: Organisatie van de wedstrijden en de jurering

7. Opzet wedstrijd

- a. Er wordt binnen vier uur een drie gangenmenu gekookt. Zie ook artikel 1 van Deel 1.
- b. De benodigde ingrediënten worden door de organiserende afdeling opgehaald bij de daarvoor aangewezen groothandel. De organiserende afdeling wordt hierover nader geïnstrueerd.
- c. Het is niet toegestaan eigen ingrediënten e.d. mee te brengen, zie het bepaalde in artikel 2c. van Deel 1.
- d. De teams bieden per gerecht drie normaal geproportioneerde borden aan de jury aan.
- e. De teams maken een menu en receptuur dat bij aanvang van de wedstrijd in viervoud aan de juryvoorzitter wordt overhandigd. Dit geldt voor de voorronde, de halve finale en de finale.
- f. Naast het menu maken de teams ook een overzicht van de hoeveelheid van elk verplicht ingrediënt dat zij in een of meerdere gerechten gebruiken. Indien nodig passen de teams deze lijst aan, aan de hand van de daadwerkelijk beschikbaar gestelde verplichte ingrediënten.
- g. De teams sturen de vrijdag voorafgaande aan de voorronde en de halve finale hun menu, receptuur en het ingrediëntenoverzicht digitaal op aan de voorzitter van de wedstrijdleiding Hans van den Hoek, hhoek@zinl.nl.
- h. In de finale overhandigen de teams hun menu, receptuur en ingrediëntenoverzicht voor aanvang van de bereiding aan de voorzitter van de wedstrijdleiding. Deze zorgt voor het gewenste aantal exemplaren voor de teams en de jury.
- i. De leden van de teams zijn op de hoogte van de gebruikte technieken en geven antwoord op de vragen die de jury hen daarover stelt.
- j. De jury deelt na overleg met de organiserende afdeling de werkplekken in de keuken in.
- k. Als alle gerechten zijn beoordeeld, trekt de jury zich terug en deelt daarna de uitslag mee.

8. Jurering

De jury bepaalt een rangorde van de deelnemende teams en bepaalt daarmee welk team doorgaat naar de volgende ronde.

- 2b. De jury beoordeelt de gepresenteerde gerechten op vijf verschillende aspecten:
 - volledig gebruik van de verplichte ingrediëntenlijst
 - creatief gebruik van de ingrediëntenlijst
 - kooktechnische realisatie
 - smaak en smaakbalans
 - presentatie
- 2c. De beoordeling is conform de beoordeling van CCN-examens.
- 2d. Daarnaast wordt ook een oordeel over 'Hygiëne', 'Organisatie van het werk' en 'Tijd' meegewogen in de beoordeling.



Deel 3: Overige spelregels

9. Teams

- a. De teams schikken zich naar de huisregels van de keuken.
- b. De teams mogen eigen messen en indien noodzakelijk een ijsmachine van het type sorbetière meebrengen. Verder maken zij 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 de beschikbare inventaris. De wedstrijdleiding raadt teams aan dit doen wanneer hun menu daar aanleiding toe kan geven.
- c. De leden van de teams hebben gedurende de wedstrijd geen contact met derden over hun menu of bereidingen. Het gebruik van internet tijdens de kooksessie is verboden.
- d. Het gebruik van een Thermomix, Pacojet of Frix Air is niet toegestaan.

10. Organiserende afdelingen

- a. 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.
- b. De organiserende afdeling wordt gevraagd voor voldoende kleine pannen te zorgen.
- c. 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.
- d. De organiserende afdelingen zorgen ervoor dat de specifieke ingrediënten per team afgewogen of uitgeteld zijn.
- e. De organiserende afdelingen schenken witte en rode (huis)wijn bij de gerechten. De teams brengen geen eigen wijn mee.

11. Kostendeclaraties

- a. De kostendeclaraties voor organiserende afdelingen zijn gebaseerd op de veronderstellingen dat de verplichte ingrediënten worden gesponsord en de ontvangende afdelingen een kostendekkende vergoeding ontvangen. Zodra deze grondslag verandert, worden de ontvangende afdelingen geïnformeerd.
- b. Voor de kosten die de ontvangende afdelingen maken, geldt de volgende kostenvergoeding. Voor een voorronde of halve finale met 3 teams krijgt een ontvangende afdeling € 235 en bij 4 teams € 260.
- c. De juryleden die niet in hun 'eigen' keuken jureren ontvangen een vergoeding voor gemaakte kosten van € 20,-. Zij kunnen dit bedrag declareren bij de penningmeester van CCN.

12. Overig

- a. 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.
- b. De wedstrijden in de voorrondes en halve finales staan niet open voor publiek c.q. collega-koks. Dit is wel mogelijk bij de finale.

Slotbepaling: Over alle onderwerpen waarin dit reglement niet heeft voorzien, beslist de wedstrijdleiding.