



INSTRUCTIE JURY 'KOOKWEDSTRIJD CCN-BOKAAL 2018'

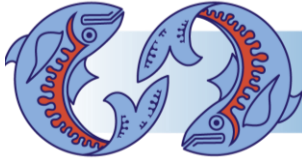
De wedstrijdleiding heeft naast het 'Reglement kookwedstrijd CCN-bokaal 2018' ook instructies opgesteld voor de jury. De basis voor deze instructies is het reglement, maar de instructies bevatten daarnaast aanwijzingen en tips om de kookwedstrijden zo goed mogelijk te laten verlopen.

Algemeen:

- De wedstrijdorganisatie stelt de jury samen en wijst een juryvoorzitter aan.
- De wedstrijdorganisatie voorziet de jury van jury-beoordelingsformulieren waarop de namen van de deelnemende teams, van de deelnemers en van de juryleden al staan vermeld.
- De wedstrijdorganisatie voorziet de juryleden van een lijst met verplichte ingrediënten en een lijst met toegestane algemeen gebruikelijke ingrediënten.
- Bij uitval van een jurylid zorgt de wedstrijdorganisatie voor een vervanger. Mocht juist voor of tijdens de wedstrijd een jurylid uitvallen dan meldt de juryvoorzitter, of als hij/zij verhinderd is een van de andere juryleden, zich bij de wedstrijdorganisatie-functionaris die belast is met de aanwijzing van de juryleden: Jan Boeren, 06 53344081 / jan@koendersenpartners.nl
- De juryleden voeren hun jurytaak uit in kokskleding – zoals gebruikelijk in hun eigen brigade – en dragen hun CCN-lint.
- De jury ontvangt voor aanvang van de wedstrijd van elk team een 'hard copy' van het menu met gedetailleerde receptuur in viervoud: één exemplaar voor elk jurylid en één exemplaar ten behoeve van de wedstrijdleiding.

Juryvoorzitter:

- De juryvoorzitter ziet erop toe dat de wedstrijd fair verloopt en dat elk team in voldoende mate toegang heeft tot apparatuur, potten en pannen en andere benodigdheden in de keuken.
- De juryvoorzitter geeft - in overleg of samen met de gastheer/vrouw van de ontvangende afdeling - voor het begin van de wedstrijd instructie aan de teams over het gebruik van de keuken, gebruik van de apparatuur etc., gebruik van verplichte ingrediënten en het gebruik van toegestane algemene ingrediënten die in de keuken aanwezig zijn. Hij/zij spreekt met de deelnemers af hoe de niet gebruikte ingrediënten van de verplichte lijst bewaard worden en aan de jury worden gepresenteerd.
- De juryvoorzitter ontvangt van alle deelnemende teams hun receptuur in viervoud en in 'hard copy' (op papier). Zonder dat kan een team niet deelnemen aan de wedstrijd.
- De juryvoorzitter wijst in overleg met de gastheer/vrouw de werkplekken van de verschillende teams aan.
- De juryvoorzitter ziet erop toe dat geen onregelmatigheden plaatsvinden en als zodanig bepaalt hij/zij in twijfelgevallen wat toegestaan is en wat niet.
 - a De juryvoorzitter mag teams die zich niet aan de regels of instructies houden, opdragen dat wél te doen; de juryvoorzitter mag – als zijn/haar instructies bij herhaling niet worden opgevolgd – een team uitsluiten van verdere deelname. In voorkomend geval meldt de juryvoorzitter dit meteen aan de voorzitter van de wedstrijdcommissie, Hans van den

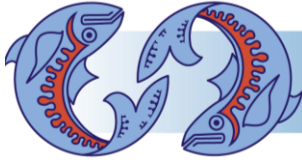


Hoek, tel , 06-14703456.

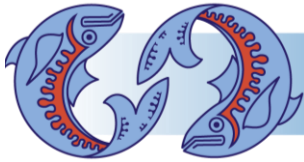
- De juryvoorzitter bepaalt het tijdschema van uitserveren en daarmee ook de starttijd. Hij/zij kan ervoor kiezen om alle teams tegelijk te laten starten en dus tegelijk te laten uitserveren, of de teams 15 minuten na elkaar te laten starten en dus ook te laten uitserveren. Het uitserveerschema is als volgt:
 - 2 ½ uur na aanvang wordt het voorgerecht geserveerd
 - 45 minuten daarna (dat is 3 uur 15 minuten na aanvang) het hoofdgerecht
 - 45 minuten daarna (dat is vier uur na aanvang) het nagerecht
- De juryvoorzitter instrueert de andere juryleden over de wijze van beoordelen van de uitgeserveerde gerechten.
- De juryvoorzitter telt de beoordelingen van de juryleden (inclusief dat van hemzelf) op en vermeldt dit op zijn/haar beoordelingsformulier. Hij/zij bepaalt welk team doorgaat naar de volgende ronde en deelt dit de teams mee. Een ex aequo is niet toegestaan: zodra twee teams met gelijke punten eindigen, bepaalt de jury op grond van argumenten welk team doorgaat en welk team niet.
- De juryvoorzitter geeft direct digitaal en per telefoon aan de voorzitter van de wedstrijdcommissie de uitslag door, zowel in punten voor elk team als het team dat doorgaat naar de volgende ronde. Hij/zij stuurt het jurybeoordelingsformulier digitaal en volledig ingevuld op aan de voorzitter van de wedstrijdcommissie, Hans van den Hoek, HHoek@zinl.nl. Ook houdt de juryvoorzitter een exemplaar van elk van de menu's en recepturen beschikbaar voor de wedstrijdcommissie en bezorgt de commissie deze documenten op eerste aanvraag.
- De puntenscores worden NIET aan de deelnemende teams of aan anderen (m.u.v. het organiserend comité) meegedeeld; ze zijn uitsluitend bedoeld als handvat en richtsnoer voor de jury.
- De juryvoorzitter zorgt ervoor dat er aan het eind van de wedstrijddag circa zes foto's van goede kwaliteit (rechtgezet, uitgesneden, verscherpt) digitaal aan de website- en Facebookredactie worden toegezonden (jan@koendersenpartners.nl). Het gaat om sfeerfoto's; groepsfoto's worden niet geplaatst. Ook zorgt de juryvoorzitter voor enkele regels redactie die een indruk geven van de wedstrijddag in 'zijn/haar' keuken.
- De juryvoorzitter kan - als daar behoefte aan is - tijdens de wedstrijd telefonisch overleggen met:
 - Hans van den Hoek over organisatorische aspecten (, 06-14703456)
 - Jan Boeren over beoordelingsproblematiek (06 53344081)

Jurybeoordeling:

- De jury bepaalt een rangorde van de deelnemende teams en bepaalt daarmee welk team doorgaat naar de volgende ronde.
- 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
- De beoordeling is conform de puntentelling zoals bij examens gehanteerd, waarbij het cijfer 6 als 'conform verwachting' wordt gegeven. Er kunnen halve punten worden gegeven: maximaal wordt een cijfer 8 gegeven; minimaal is cijfer 4. Op het beoordelingsformulier staat een uitleg.



- Daarnaast wordt ook een oordeel over 'Hygiëne', 'Organisatie van het werk' en 'Tijd' meegewogen in de beoordeling. Voor deze drie aspecten wordt uitsluitend een 5, 5 ½ of 6 gegeven.
- Er is een weegfactor voor de eerste twee aspecten 'volledig gebruik van de ingrediëntenlijst' en 'creatief gebruik van de ingrediëntenlijst'. Deze weegfactor is DRIE. In het jurybeoordelingsformulier is deze weegfactor al verwerkt: in de digitale versie gaat dit automatisch; wil de jury de score bijhouden op een geprinte versie, dan moet de factor handmatig worden verwerkt.
- Toelichting op de te beoordelen aspecten:
 - Volledig gebruik van de ingrediëntenlijst
 - De ingrediënten van de verplichte lijst moeten volledig gebruikt worden, zowel het aantal ingrediënten, als de verstrekte hoeveelheid.
 - Indien teams een of meerdere ingrediënten helemaal niet gebruiken, worden zij gediskwalificeerd.
 - Indien teams de ingrediënten niet volledig gebruiken, wordt dat door de jury in negatieve zin meegewogen, waarbij tot maximaal twee punten in mindering kan worden gebracht.
 - Een en ander impliceert dat voor dit aspect een team maximaal een zes scoort ('zoals verwacht' indien alle ingrediënten geheel worden gebruikt) en minimaal een vier. De tussenwaarden zijn in stappen van een halve punt.
 - Creatief gebruik van de ingrediëntenlijst
 - Het is belangrijk dat de jury zich een oordeel vormt over het creatieve gebruik van de verplichte ingrediënten. Zo is het prijzenswaardig wanneer een team een ingrediënt in meerdere gerechten laat terugkomen. Ook is het een plus wanneer bijzondere kooktechnieken worden toegepast of verrassende toepassingen worden gekozen. Het aantal componenten waaruit een gerecht bestaat is ook een belangrijke weegfactor: drie componenten is wel het minimum; vijf componenten getuigt al van enige creativiteit en meer dan vijf componenten zal door de jury zeker positief beoordeeld worden. Zeer voor de hand liggende en algemeen bekende toepassing van de ingrediënten zal tot een negatieve beoordeling leiden.
 - Het gebruik van vrije ingrediënten wordt niet meegenomen in de beoordeling: uitsluitend met de verplichte ingrediënten kunnen teams punten vergaren.
 - Kooktechnische realisatie
 - Bij kooktechnische realisatie beoordeelt de jury of de gerechten bereid zijn zoals ze bereid moeten worden. Met andere woorden: zijn de aardappelen gaar, is de cuisson van het vlees of de vis goed, zijn de boontjes mooi beetgaar, etc. Dit aspect wordt op dezelfde wijze beoordeeld als bij examens.
 - Smaak en smaakbalans
 - Smaak is een lastig aspect: de jury mag haar persoonlijke voorkeur niet laten prevaleren, maar moet smaak beoordelen zoals smaak over het algemeen wordt geaccepteerd voor de betreffende component.
 - Smaakbalans is dan weer een wat eenvoudiger aspect: is de smaakintensiteit van alle componenten in een bepaald gerecht goed in balans, of overschaduwde de smaak van het ene het andere? Zitten er minstens drie van de vijf basissmaken in een gerecht? Zout zoet zuur bitter umami.
 - Ook hier is e.e.a. conform de beoordeling bij examens



- Presentatie
 - Het oog wil ook wat. De jury beoordeelt dus de presentatie van de gerechten op visuele aspecten.
 - Ook presentatie wordt op dezelfde manier beoordeeld als bij examens.
- Hygiëne: twee aspecten worden in het bijzonder beoordeeld:
 - Consequent gebruik van de snijplanken
 - Schone werkplek; schone handen (vingers aflikken mag, maar moet dan direct worden gevolgd door handenwassen). We geven 5, 5 ½ of 6.
- Organisatie van het werk: is er een goede werkverdeling; wordt er in rust gekookt, of is er steeds paniek? Ook hier: 5, 5 ½ of 6.
- Tijd: worden de gerechten op de afgesproken tijd uitgeserveerd? Wederom 5, 5 ½ of 6.



Kookwedstrijd 2018
Cuisine Culinaire Nederland