

Bocuse d'Or Udvælgelseskonkurrence
Mandag den 20. marts 2023
Lokomotivværkstedet, København

Hermed en invitation fra Bocuse d'Or Danmark til at deltage i udvælgelseskonkurrencen om at blive den næste danske deltager i Bocuse d'Or.

Vinderen vil blive Danmarks næste kandidat til Europamesterskabet i Stavanger i 2024 og forventelig kvalificere Danmark til Verdensmesterskabet i Lyon 2025.

Såfremt du vinder og skal repræsentere Danmark, skal du afsætte træningstid fra januar 2024 til februar 2025. I denne periode vil du være lønnet af Akademiet og der vil i denne periode - ud over den intensive træning - skulle afvikles sponsorarrangementer. Disse arrangementer er planlagt således, at de ikke kolliderer med træningen op til konkurrencerne. Træningen vil foregå i København.

Udvælgelseskonkurrencen afvikles mandag den 20. marts i Lokomotivværkstedet i København. Du vil dér blive bedømt af et dommerpanel, der bl.a. tæller tidligere Bocuse d'Or-deltagere.

Praktiske oplysninger:

- Hvert team til udvælgelseskonkurrencen består af en kandidat, som selv vælger en commis (en kokkelev, der endnu ikke er udlært den 20. marts – udlæringsdatoen er den dato, der er angivet på elevens uddannelsesaftale eller en udlært kok, der ikke er fyldt 23 år i januar 2025) og en coach (sidstnævnte er ikke obligatorisk, men det anbefales kraftigt, at man finder en)
- Der vil være max 6 deltagere i udvælgelseskonkurrencen
- Tilmeldingsfrist 16. januar 2023 – tilmelding er bindende
- Tilmelding sker på mail til Tina Graff på graff@horesta.dk
- Spørgsmål stilles til generalsekretær Tine Skriver info@bocusedor.dk eller på tlf.: 22893621
- Alle ingredienser, der skal bruges til din ret skal medbringes hjemmefra med undtagelse af hovedemnerne
- Konkurrencekøkkenerne er de samme som bruges til Årets Kok – der udsendes spec. i god tid inden konkurrencen
- Om nødvendigt sørger arrangør for overnatning fra 19.-20. marts for hvert team
- Info (mål, form og foto) om tallerkener udsendes i god tid inden konkurrencen

Præcisering af opgaven:

- Du skal tilberede 2 hovedretter til 10 personer
- Du har 5 timer til afleveringen af 1. ret og herefter 35 min. til aflevering af 2. ret
- Du medbringer selv diverse udstyr
- Der skal laves menukort til dommerpanelet

1. ret: Vegetarret med hønseæg og svampe (hovedemner udleveres på dagen)

Shiitake, østershatte, markchampignon, hvide champignon, portobello og enoki fra Tvedemose

- Varm ret anrettes på tallerken og alt på tallerkenen skal være spiseligt
- Det er kun tilladt at servere én sauce til retten

2. ret: Torsk (hovedemner udleveres på dagen)

- 2 torsk (å ca. 3 kg)
- 3 kg. blåmuslinger
- 20 østers

- Varm ret anrettet på fad. Dekorative elementer må indgå på fad, men på tallerkenen skal alt være spiseligt. Alt på denne ret skal være på fadet. Der vil være 2 kokke til at hjælpe med anretning
- Mindst 3 garniturer
- Én sauce
- Deltagerne vil til konkurrencen få stillet ens runde, hvide corian-fade til rådighed
- Alene hovedemnet må være på opsats – og max 25 cm højt incl. hovedemne

Du må medbringe:

- Skællede og bælgede grøntsager (må ikke være formgivet, pudset eller tilberedt)
- Plukkede urter og blomster (ikke udstykket)
- Bagt brød – ikke formgivet eller skåret i skiver
- Kapers og ramsløgskapers
- Saltet citron
- Tørrede svampe
- Mejeri og æg
- Tørrede krydderier

Du må ikke medbringe:

- Nogen form for tynde fond/bouillon/baser (ikke saucer)
- Nogen form for fisk/skaldyr
- Nogen form for grøntsagsjuice
- Nogen form for tørrede grøntsager
- Nogen form for dej

Alt udstyr og alle råvarer vil blive gennemgået og kontrolleret af teknisk dommer inden konkurrencens start.

