



ÅRETS KOK 2027

DET OFFICIELLE DANMARKSMESTERSKAB FOR
PROFESSIONELLE KOKKE

Søndag den 31. januar 2027
i MesseCenter Herning

HORESTA

3F
Privat Service,
Hotel og Restauration



DELTAGERE

Alle danske statsborgere med svendebrev som kok eller tilsvarende udenlandsk uddannelsesbevis kan tilmelde sig og deltage i semifinalen.

SEMIFINALE

Semifinalen finder sted søndag den 27. september 2026 i Odense.

Her skal der indenfor 3 timer tilberedes 1 ret ud fra en udleveret råvarekasse. Retten skal fremstilles til 7 couverter og forestille at være en del af en 3-retters menu.

Ved semifinalen arbejder deltagerne alene. I køkkenet vil der være udstyr, som normalt er til rådighed i et skolekøkken. Deltagerne må medbringe personligt værktøj og udstyr, og der må ikke medbringes nogen form for råvarer, pynt, service og ting lavet på forhånd. Der bliver foretaget kontrol.

Blandt deltagerne i semifinale vil de 6 bedste blive udtaget som finalister til Årets Kok 2027. Herudover vil der blive udtaget en reserve til finalen. Alle finalister (efter placering i semifinalen) vælger startnummer til finalen.

FINALE

Finaleopgaven vil afspejle virkeligheden i restauranten, og dommerne ønsker at se lige præcis dét, der repræsenterer den enkelte finalist. Der er mulighed for at præsentere retterne for dommerne (dette er frivilligt), blot skal det være inden for egen tidsramme, således det ikke får indflydelse på den efterfølgende finalists aflevering. Ved finalen skal hver finalist indenfor 6 ½ time tilberede en 3-retters menu (finaleopgaven er kendt på forhånd og kan trænes på). Hver finalist skal fremstille 14 couverter.



Ved finalen må hver finalist have en assistent med (en kokkeelev, der endnu ikke er udlært den 31. januar – udlæringsdatoen er den dato, der er angivet på elevens uddannelsesaftale). Finalisterne skal selv medbringe udstyr.

Der vil foregå en simultan afvikling af Årets Kok og Årets Tjener. Dette betyder, at hver finalist kobles sammen med en af de 6 finalister, der deltager i konkurrencen om at blive Årets Tjener.

Årets Kok og Årets Tjener konkurrencerne viser branchens bedste og mest kreative side, og vi ønsker at vise det samarbejde, som hver eneste dag foregår ude i virksomhederne. Igen vil der blive uddelt samarbejdspris til den kok og den tjener, der er bedst til samarbejdet. Det skal understreges, at der er tale om to selvstændige konkurrencer.

BEDØMMELSE

Dommerpanelet forventer at se personlighed og kreativitet i retterne. Bedømmelsen vil lægge sig op af de internationale regler, som bliver anvendt i WACS konkurrencer. Alle deltagere vil i alle kategorier starte med max. point, hvorefter der vil ske en reduktion af point for fejl og mangler. Dommerpanelet vil dømme både køkken og smag. Vægtning /bedømmelseskriterier vil blive udsendt til orientering inden konkurrencen. Kenneth Toft-Hansen er udpeget som overdommer.

Der bedømmes på

- Smag (grundsmage, dufte og tekstur)
- Præsentation (kreativitet/personlighed, helhedsindtryk, harmoni, nyhedsværdi og komposition)
- Service (service-hygijne, spild, anretningsteknik og samarbejde)



- Klargøring, forberedelse, køkkentechnik, udnyttelse af hovedemner
- Hygiejne generelt
- Mise en place herunder råvarehåndtering
- Spild/økonomi

Ansatte hos et medlem af dommerkomiteen – og personer, der er i familie med et medlem af dommerkomiteen – kan deltage.

TIDSPLAN

Sidste frist for tilmelding	28. august 2026
Teams-møde for semifinalister (kl. 10.30-11.30)	17. september 2026
Semifinale i Odense	27. september 2026
Finale i Herning	31. januar 2027

PRÆMIER

1. præmie	kr. 40.000,00
2. præmie	kr. 10.000,00
3. præmie	kr. 5.000,00

Arrangøren tilbyder overnatning fra dagen før finalen samt fortæring på final dagen for finalist og assistent.

TILMELDING

Tilmelding: [Klik her](#)

Send kopi af svendebrev til Tina Graff på mail: graff@horesta.dk