

Wedstrijdreglement Bosch Diner

VERSIE 24 APRIL 2012, WIJZIGINGEN VOORBEHOUDEN

Planning:

- 24 april starten de uitzending van het televisieprogramma
- **Op 7 mei leveren alle teams hun calculatieformulier, menu en keuze van disposables in via isabelle@bosch500.nl**
- **Op 20 mei vindt de finale van het Bosch Diner plaats op de Markt in 's-Hertogenbosch**

De verbinding met Jheronimus Bosch:

- Vanaf 2011 kiest de organisatie van het Bosch Diner een schilderij van Bosch dat voor alle teams als inspiratiebron voor hun kookkunsten fungeert. In 2012 is het gekozen schilderij 'Johannes de Doper'. De inspiratie kan alle aspecten van het kunstwerk betreffen, van de kleuren tot afgebeelde voedingswaren, het thema van het schilderij of de sfeer die het uitstraalt. De teams maken aan de jury en aan de gasten duidelijk hoe het schilderij hun menu beïnvloed heeft. De teams ontvangen een foto en een korte beschrijving van het werk. Op de teamavond op 28 februari geeft kunsthistoricus Matthijs IJssink een lezing over dit schilderij.

Algemeen:

- Elk team ontvangt een totaalbedrag van € 150,- ten behoeve van de voorbereidingen (voorrunde en finale) van het Bosch Diner. Indien dit nog niet overgemaakt is, ontvangen wij graag het rekeningnummer.
- In alle gevallen waarin dit wedstrijdreglement niet voorziet beslist de organisatie
- Wijzigingen voorbehouden

Finale op de Markt, 20 mei:

- Een team bestaat uit maximaal 10 personen, die naar eigen inzicht in te zetten zijn in de keuken, de bediening, de schoonmaak of anderszins.
- Elk team bereidt 1 voorgerecht en 1 dessert.
- Deze gerechten worden in kleine porties geserveerd aan de gasten op de Markt en aan de jury.
- De teams ontvangen een keuzelijst met voorbeelden van het wegwerpservies waarop deze gerechtjes gepresenteerd kunnen worden.
- Elk team bestelt in principe 2 items van deze keuzelijst (dus 2X103=206 disposables), maar als er vanwege de culinaire invulling van de gerechtjes behoefte is aan meer disposables kan hiervoor contact gezocht worden met de organisatie. Op verzoek is het dus mogelijk meer dan 206 disposables te bestellen.
- De wedstrijdleiding stelt een keuzelijst van ingrediënten samen waar uit gekozen kan worden. De ingrediënten zijn dezelfde als in de voorronde, m.u.v. de asperges, die wit zijn en van de koude grond.
- Elk team ontvangt een calculatiemodel, waarop het team per ingrediënt de gewenste hoeveelheid aan kan geven.
- De teams krijgen een nieuw calculatieformulier voor de finale, waarin de prijzen waar nodig zijn aangepast.
- Elk team kookt voor 100 gasten + de jury, van elk gerechtje worden 103 porties bereid. In totaal worden dus 206 gerechtjes bereid.
- De teams koken voor maximaal €3,- per gast, dit is dus het totaalbedrag dat aan beide gerechten uitgegeven mag worden. In totaal mag voor de finale per team maximaal € 309,- besteed worden aan ingrediënten.
- Non-food en kruiden worden niet meegerekend in het calculatieformulier, maar de gewenste hoeveelheden dienen wel te worden opgegeven!
- Bijgevoegd is een lijst met apparatuur en materialen waarvan de teams gebruik kunnen maken.

- Elk team mag maximaal 2 kleine elektrische apparaten meenemen, zoals een staafmixer of keukenmachine (geen oven of magnetron!). Dit moet vooraf aan de organisatie gemeld worden. De organisatie kan apparatuur verbieden op grond van veiligheid, stroomverbruik of in het belang van de wedstrijd. De teams dienen er rekening mee te houden dat zij slechts één apparaat tegelijkertijd kunnen gebruiken.
- Teams mogen in principe onbepaald niet-elektrisch gereedschap/apparatuur meenemen, maar dienen dit vooraf aan de organisatie te melden. De organisatie kan gereedschap of apparatuur verbieden op grond van veiligheid of in het belang van de wedstrijd.
- Het is teams niet toegestaan apparatuur of gereedschap te plaatsen buiten de keukentent.
- Het is niet toegestaan om, los van de drankjes die de organisatie aan de gasten aanbiedt, extra drank te schenken.
- Elk team mag maximaal 20 gasten uitnodigen voor de finale. De teams krijgen daartoe 40 eetbonnetjes (20 voor- en 20 nagerecht) die ze zelf onder hun gasten verdelen.
- De teams ontvangen een planning voor de dag van de finale. Deze planning wordt strak gehandhaafd door de wedstrijdleiding.
- Mocht een team niet op tijd klaar zijn met koken, dan dienen de gerechten toch op de aangegeven tijd aan de jury gepresenteerd te worden en wordt er gestopt met koken.
- De jury brengt naar eigen inzicht punten in mindering op de score wanneer een team niet op tijd klaar is.
- Wanneer een team constateert dat er onregelmatigheden zijn in de levering van ingrediënten, de aanwezige apparatuur, of anderszins, dan wordt de jury hiervan onmiddellijk op de hoogte gesteld. De jury bepaalt vervolgens of en op welke wijze het team gecompenseerd wordt.

JURERING

De jury beoordeelt de teams op hun culinaire kunnen, creativiteit m.b.t het vertalen van het schilderij van Bosch in de gerechten, veiligheid en het schoonmaken na afloop.

De jury bestaat uit de volgende personen: Hein Vissers (chefkok en eigenaar Restaurant Dukdalf Kerkdriel), Pierre Wind (tv-kok, uitsluitend op 20 mei), Paul Soetekouw (docent HAS), Marino de Bruijn (docent middelbare horeca-school, uitsluitend 31 maart).

Puntentelling:

Er is per gerecht een maximum van 100 punten te verdienen, die als volgt verdeeld zijn:

- Culinaire interpretatie schilderij: 20 punten
- Bereiding: 30 punten
- Smaak: 35 punten
- Hygiëne en schoonmaak: 15 punten

In de voorronde zijn dus per team 100 jurypunten te verdienen, in de finale 200 jurypunten.

Naast bovenstaande kunnen er bonuspunten verdiend worden op basis van het publieksoordeel. Het publiek geeft de geconsumeerde gerechtes namelijk een cijfer tussen de 1 en 10 en vult deze in op een speciale teamkaart. Alle ingeleverde cijferkaarten leveren een gemiddeld cijfer per team op. De 5 teams met de hoogste gemiddelde cijfers ontvangt de bonuspunten. Zie hieronder een overzicht van de te verdienen publiekspunten.

1e plaats: 25 punten
 2e plaats: 20 punten
 3e plaats: 15 punten
 4e plaats: 10 punten
 5e plaats: 5 punten

Het team met het hoogste puntentotaal ontvangt, naast de titel 'Beste Bossche Wijkkoks', een prachtige prijs.

Hygiëne, veiligheid en schoonmaak:

De docenten van de Middelbare Horecaschool van het Koning Willem I College beoordelen of de teams voldoende hygiënisch en veilig werken. Daarnaast is elk team verplicht haar keuken grondig en volgens de instructie op te ruimen voor vertrek.

Verder:

- De kookteams zijn medeverantwoordelijk voor de gezondheid en hygiëne van hun gasten en gedragen zich daarnaar.
- Leden van het kookteam zijn verplicht het schort en petje dat hen door de organisatie wordt uitgereikt te dragen tijdens het bereiden van de maaltijden.
- In verband met de veiligheid is het verboden open of stoffen schoenen te dragen.
- Leden van de kookteams mogen tijdens de wedstrijd geen alcohol gebruiken.
- De teams zijn verplicht de hygiëne regels na te leven zoals beschreven in het document dat elk team uitgereikt krijgt.

Bediening en drank

- Het kookteam zorgt zelf voor het serveren van de maaltijden/hapjes.
- De organisatie verzorgt dranken.