
11^{DE} EDITIE AEHT CORNET TROPHY

PIVA ANTWERPEN

2-3 MAART 2023

WEDSTRIJDREGLEMENT

Restaurant service

De wedstrijd Restaurant Service bestaat uit zeven onderdelen:

1. Individuele theoretische test
2. Mondelinge Engelse test
3. Theoretische/praktische groepsvoorbereiding
4. Menukaart en prijszetting
5. Tappen en serveren van bier volgens de regels van de kunst.
6. Bereiden en serveren van een likeurkoffie.
7. Wedstrijdlunch

Algemene richtlijnen

- Een **zaalteam** bestaat uit twee deelnemers geselecteerd uit leerlingen 2^{de} en/of 3^e graad hotel/restaurant-keuken. Er werkt telkens één keukenteam samen met één zaalteam. Een volledig dienstteam bestaat dus uit vier deelnemers. Afhankelijk van het aantal ingeschreven scholen zullen er teams worden samengesteld. Indien er een oneven aantal deelnemers is zal PIVA instaan voor een extra leerling om de teams te vervolledigen.
- Elk team serveert de gerechten voor een tafel van max. 8 personen.
- Gedurende de uitvoering van de opdrachten op dondernaamiddag en vrijdag mag er geen mondeling contact zijn tussen de kandidaten en hun begeleiders en mag er geen gebruik gemaakt worden van mobiele telefoons en andere elektronische communicatiemiddelen.
- Tijdens de voorbereidende opdrachten op donderdag staat er multimedia (zonder wifi) ter beschikking van de deelnemers.
- De beslissingen van de jury zijn bindend. Voor mogelijke geschillen waarin het reglement niet voorziet, is het oordeel van de voorzitter van de jury bindend.
- Tijdens de praktische proef wordt het volledige schooluniform gedragen, de deelnemers ontvangen van de organiserende school een bavetschort die tijdens de wedstrijd moet gedragen worden. Logo's van de deelnemende scholen mogen niet zichtbaar zijn op de kledij.
- De organisatoren voorzien de nodige bieren, grondstoffen en het basismateriaal, tenzij anders vermeld. Bijkomend klein zaalmateriaal mag door de deelnemer zelf voorzien worden, groot zaalmateriaal is per tafel voorradig.
- Het gebruik van meegebrachte halffabricaten en grondstoffen in het restaurant is niet toegelaten.
- De teams moeten de opdrachten binnen de voorziene tijd en in de juiste volgorde afwerken en serveren. Timing zie onderaan.
- De deelnemers werken in teamverband en met aandacht voor de HACCP-reglementering.
- Alle gedresseerde onderdelen zijn eetbaar.

Opdrachten

1. Individuele theoretische test

Alle kandidaten nemen deel aan een individuele, theoretische test. Het doel hiervan is het evalueren van de parate technische kennis van de deelnemers. De kandidaten krijgen maximum 30 minuten de tijd om de meerkeuzevragen te beantwoorden.

De vragen staan in relatie met het vak vaktechniek restaurant en drankenkennis en de informatie die ze gekregen hebben tijdens de contactdag. De test zal afgenomen worden in het Nederlands.

2. Mondelinge Engelse test

Alle kandidaten nemen deel aan een mondelinge, Engelse test. Het doel hiervan is het evalueren van de kennis van de Engelse taal. De kandidaten begrijpen instructies en verwoorden zich in het Engels, ze maken gebruik van elementaire woordenschat bestaande uit frequente woorden, woordcombinaties en uitdrukkingen, voornamelijk maar niet uitsluitend eigen aan het vakgebied.

3. Theoretische voorbereiding van de praktische proef

De **dienstteams** (keuken en zaal) krijgen de tijd om:

in overleg een globaal werkplan (organisatieplan) op te stellen voor een vlot verloop van de dienst.

Het zaalteam bepaalt welk bier ze bij welk gerecht serveren.

In onderling overleg moet een organisatieplan restaurant uitgeschreven worden.

Onder begeleiding zal het wedstrijdlokaal getoond worden en kunnen ze kennismaken met de te gebruiken materialen.

Er worden schrijfkaders (voorgedrukte blanco-fiches) voorzien voor:

- ❖ Een organisatieplan voor de gehele dienst.
- ❖ Het menu en bijpassende bieren
- ❖ De bestelling voor de garnituren en de te gebruiken Belgische kazen aan de hand van ingrediëntenlijst (zie onderaan)

De fiches worden ingevuld in het Nederlands.

De fiches mogen gebruikt worden tijdens de dienst.

Alle fiches zijn geparafeerd door de kandidaten enerzijds en de voorzitter van de jury anderzijds.

De inhoud van de fiches is bindend. De fiches worden ingeleverd na de dienst.

Door deelname staan de deelnemers toe dat de sponsors van de wedstrijd vrij gebruik mogen maken van de recepturen.

4. Menukaart en prijszetting

Kandidaten maken een menukaart en krijgen daarvoor multimedia ter beschikking. Op de menukaart staan behalve het te serveren menu ook alle wettelijke bepalingen en de prijszetting. De prijszetting wordt mondeling verdedigt.

5. Bier tappen, schenken en serveren volgens de regels van de kunst

Tappen en serveren volgens de regels van de kunst van een Estaminet Refined Lager van het vat.
Schenken en serveren volgens de regels van de kunst van een Cornet Oaked uit de fles.

6. Bereiden en serveren van een likeurkoffie

De kandidaten bereiden en serveren per 2 een likeurkoffie. Door lottrekking met Jenever, Whisky, Amaretto, Cognac of Grand-Marnier. De kandidaten krijgen naast de likeuren een ruime keuze aan ingrediënten en materialen waaruit zij op het moment zelf mogen kiezen.

7. Wedstrijdlunch

Door lottrekking wordt 1 tafel van 8 personen in het restaurant aangeduid voor elk team. Er zal divers linnen en tafelgerei ter beschikking gesteld worden waaruit de kandidaten een keuze kunnen maken.

Aperitief.

De organisatie voorziet een mousserende wijn en een alcoholvrij aperitief. De technische fiches hiervan krijgen de kandidaten op donderdag 2 maart 2023.

Voorstellen van het menu, gerechten enz...

Het is aan de kandidaten restaurant om de gasten te overtuigen om voor de door hen aangeprezen bierpairing te kiezen. Indien gasten geen bier wensen staan er door de organisatie geselecteerde wijnen ter beschikking. De technische fiches hiervan krijgen de kandidaten op donderdag 2 maart 2023.

De deelnemers zullen tijdens de wedstrijd lunch worden geëvalueerd op het aanbieden van de passende dranken(pairing) en het uitschenken ervan.

Serveren van bord met Antwerpse kazen, bijhorende garnituren en een bijpassend bier.

De organisatie voorziet een selectie van Belgische kazen waaruit de kandidaten een kaasbord samenstellen. De kazen worden gepresenteerd tijdens de contactdag 7 februari 2023. De kandidaten kiezen bijpassende garnituren en dresser 8 identieke borden. Ze selecteren een bijpassend bier en serveren dit volgens de regels van de kunst. De kandidaten motiveren hun keuzes aan de juryleden. Ze serveren en presenteren hun borden aan tafel.

De lijst van garnituren staat onderaan dit document.

Zetten en serveren van thee en/of koffie

Kandidaten serveren warme dranken volgens de regels van de kunst. Bijhorende koffiegarnituren worden door de organisatie voorzien.

Uitvoering van een restaurantdienst

Serveren van een menu voor **8 personen**:

Het wedstrijdmenu

- Eén hapje
Serveren van een aperitief: mousserende wijn of mocktail
- Voorgerecht
Drank: bierpairing uit de bierkaart
of wijnen uit de lijst
- Hoofdgerecht
Drank: bierpairing uit de bierkaart
of wijnen uit de lijst
- Kazen
Bereiding: Samenstellen en serveren van een bord met Belgische kazen met bijpassend garnituur. Een bierpairing toepassen en de keuzes van kazen, garnituren en bier motiveren.
- Warme dranken
Zetten en serveren van thee, aftreksels, en/of verschillende soorten koffie zoals espresso, cappuccino, latte,... naar wens van de gast.

Beoordeling

- Je wordt beoordeeld door een externe jury
- Elk onderdeel wordt apart beoordeeld
- Elk jurylid beoordeelt onafhankelijk elke deelnemer en geeft na afloop per onderdeel mondelinge feedback aan de leerling
- Na afloop van de presentaties worden de verschillende resultaten bij elkaar opgeteld om te bepalen welk team als winnaar uit de bus komt.
- In het geval van ex aequo geeft de beoordeling van de voorzitter van de jury de doorslag om de winnaar aan te duiden. Als er dan nog geen uitsluitsel is wat betreft de winnaar, zal een schiftingsvraag het winnende team bepalen
- De beslissingen van de jury zijn bindend. Bij mogelijke geschillen is het oordeel van de jury bepalend.

Evaluatiecriteria

Evaluatiecriteria: individuele test	punten
De deelnemers beantwoorden vragen over algemene vakkennis en warenkennis over onder andere de verplichte ingrediënten. (25 punten /deelnemer)	De som van de beide resultaten is het teamresultaat
Totaal aantal punten	/50 punten per team

Evaluatiecriteria: mondelinge Engelse test	punten
De deelnemers communiceren functioneel in het Engels met gebruik van het correcte vakjargon. (25 punten /deelnemer)	De som van de beide resultaten is het teamresultaat
Totaal aantal punten	/50 punten per team

Evaluatiecriteria: theoretische voorbereiding van de praktische proef	punten
<p>De deelnemers maken een stappenplan, menukaartjes en MEP lijsten</p> <ul style="list-style-type: none"> - Opstellen menukaart (4) - MEP lijst (4) - Opstellen stappenplan(4) - Voorbereiding kaasbordje(3) <p style="text-align: right;">(15 punten/deelnemer)</p>	<p>Elke deelnemer kan maximaal 15 punten behalen, de som van de beide resultaten gedeeld door 2 is het teamresultaat</p>
Totaal aantal punten	/15 punten per team

Evaluatiecriteria: planning wedstrijd lunch	punten
<p>De deelnemers stellen samen met hun teamgenoten van culinary art een werkplan op voor het verloop van de wedstrijd lunch.</p> <ul style="list-style-type: none"> - samenwerking / inbreng (3) - opmaak tijdsindeling(2) - opmaak verantwoordelijkheden(2) - accuraatheid van het plan (3) <p style="text-align: right;">(10 punten /deelnemer)</p>	<p>Elke deelnemer kan maximaal 10 punten behalen op dit onderdeel, de som van de beide resultaten gedeeld door 2 is het teamresultaat</p>
Totaal aantal punten	/10 punten per team

Evaluatiecriteria: vaardigheidsproef	punten
De deelnemers bereiden een likeurkoffie volgens de regels van de kunst. <ul style="list-style-type: none"> - Voorbereiding (4) - Bereiding (4,5) - Afwerking (4) <p style="text-align: right;">(12,5 punten/deelnemer)</p>	De som van de beide resultaten is het teamresultaat
Totaal aantal punten	/25 punten per team

Evaluatiecriteria: vaardigheidsproef	punten
De deelnemers tappen en serveren bier volgens de regels van de kunst. <p style="text-align: center;">Juryrapport Brouwerij Palm</p> <p style="text-align: right;">(12,5 punten/deelnemer)</p>	De som van de beide resultaten is het teamresultaat
Totaal aantal punten	/25 punten per team

Wedstrijdlunch:

Maximaal te behalen punten per team gegeven door de wedstrijdjury:

Onderdeel Score	10	20	30
Mise en place			
Serveertechnieken Gleiswerk dragen, inzetten, afruimen,...			
Dranken bij de gerechten Adviseren, combineren			
Kaasbordje samenstellen, presenteren, serveren			
Koffiedienst			
Werken binnen de tijd			
Werken volgens stappenplan			
Teamwork	/40		
Totaal	/250 per team		

Evaluatiecriteria: Tafeljury	punten
<p>De tafelgasten geeft punten op onderstaande criteria met in totaal maximum 75 punten (som van alle tafelgasten gedeeld door aantal tafelgasten is het resultaat):</p> <p>Ontvangt / hospitality (15)</p> <p>Dranken</p> <ul style="list-style-type: none"> - voorstellen(10) - serveren(10) - combinatie dranken - gerechten(10) <p>Gerechten</p> <ul style="list-style-type: none"> - Voorstellen(10) - Serveren(5) <p>Kaasbordje</p> <ul style="list-style-type: none"> - Voorstellen(10) - presentatie op bord(5) 	
Totaal aantal punten	/75 per team

Evaluatie – puntenverdeling

		Totaal
Individuele theoretische test	25 punten per deelnemer	50 punten
Engelse test	25 punten per deelnemer	50 punten
Menukaart en prijszetting	25 punten per team	25 punten
Bereiden en serveren van likeurkoffie	25 punten per team	25 punten
Bieren tappen en schenken	25 punten per team	25 punten
Wedstrijdlunch restaurant:		
Technische jury	250 punten per team	250 punten
Tafeljury	75 punten per team	75 punten
Totaal per team		500 punten

Tijdens de contactdag zal voor elke individuele opdracht de evaluatiecriteria meegedeeld worden. Het team met het hoogste puntentotaal wint de **AEHT Cornet Trophy 2023 - Restaurant Service**

Ingrediëntenlijst

Garnituren kaas
Witte druiven
Blauwe druiven
Assortiment noten
Dadels
Chutney van vijgen
Chutney van kweepeer
Perensiroop
Yoghurt
Rozijnenbrood
Suikerbrood
Zuurdesembrood
Limoen
Citroen, sinaasappel
Rood fruit
Rozemarijn, tijm, salie, munt, basilicum, lavendel
Kaneel, steranijs, komijn, koriander
Alle gangbare keukenkruiden (peper, zeezout, kruidnagel, nootmuskaat ...)

Wijnkaart

Indien er gasten zijn die geen bier wensen als paring tijdens de wedstrijd lunch zullen de kandidaten een keuze moeten maken uit de wijnkaart.

Ter herinnering aan de Internationale AEHT wedstrijd in Senigallia hebben we gekozen voor 3 witte en 3 rode Italiaanse wijnen van wijnhuis Cusumano. Je kan de website bezoeken voor meer info cusumano.it

Wit

Angimbe 2021

Etna Bianco 2021

Jalé Chardonnay 2021

Rood

Disueri 2021

Benuara 2019

Guardiola Etna Cru 2016

Bierkaart

Brouwerij – Brewery: Rodenbach, De Hoorn & Palm

Rodenbach Classic - 5,2 Vol % alc

Vlaams Roodbruin - verfrissend – **fruitig en zachtzuur** - gedeeltelijk gerijpt op eiken foeders
Bière rouge-brun de Flandre - aigre-douce - fruitée - rafraîchissante - maturation partielle en fûts de chêne
Flemish red ale - Sweet-sour - fruity - refreshing - partial aged in oak foeders - 5,2 % ABV

Rodenbach Fruitage - 3,9 Vol % alc

Fruitbier - verfrissend - fruitig - op basis van 9 % rood fruit - gedeeltelijk gerijpt op eiken foeders
Un rafraîchissement fruité - délicatement aigre-douce à base de 9 % de vrais fruits rouges - maturation partielle en fûts de chêne
Fruit beer - accessible fruit and softly sour with 9% real red fruits – partial aged in oak foeders - 3,9 % ABV

Rodenbach Alexander – 5,6 Vol % alc

Rodenbach Grand Cru gemacereerd **met krieken – delicaat zacht-zuur** – complexe afdronk
Délicate - plein de caractère - saveur douce-amère à base de Rodenbach Grand Cru et de fraîches cerises du Nord
Rodenbach Grand Cru macerated with cherries – delicate - full of character - sweet-sour - complex aftertaste 5,6 % ABV

Rodenbach Caractère Rouge Limited Edition - 7 Vol % alc

Rodenbach Vintage gemacereerd **met krieken, veenbessen, frambozen – delicaat krachtig, complex en fruitig**
Après deux ans de maturation en fûts de chêne affinage avec cerises, framboises et canneberges - Délicatement puissante, complexe et raffinée
Rodenbach Vintage macerated with cherries, raspberries and cranberries, delicately powerful and complex fruity beer - 7 % ABV

Rodenbach Red Tripel - 8,2 Vol % alc.

Gebrouwen naar aanleiding van de 200ste verjaardag van de brouwerij. De zachtzure frisheid, eigen aan Rodenbach, zorgt voor een verfrissende complexe en goed doordrinkbare tripel die alle registers opentrekt. Zowel het moutige, het fruitige als het houtgerijpte karakter van het bier komen ten volle tot leven in je glas, een ware verwennerij voor al je zintuigen.

Rodenbach Red Tripel is our 200th year anniversary beer, created by blending a Belgian Tripel with a Flemish Red-Brown ale that is matured for 2 years in 4,000 gallon (180 hl) oak casks. The slightly sour fresh taste, typical for Rodenbach, creates a refreshingly complex and easily drinkable Tripel. The malty, fruity and wood-aged character of the beer comes to life in your glass, a true indulgence for all your senses.

La Rodenbach Triple Rouge a été brassée à l'occasion de notre 200e anniversaire. Cette bière est un mélange entre une bière jeune (dans ce cas-ci une triple) et une bière vieillie en fut de chêne pendant deux années. Reconnaisable entre toutes, la saveur typique de la Rodenbach en fait une bière triple,

rafrâchissante et agréable à déguster. Le caractère malté et fruité, dû à la maturation en fut de chêne, procure un vrai plaisir en bouche !

Estaminet Refined Lager – 5,2 Vol % alc

Refined Lager - floraal – licht kruidig – zacht bittere hoptoets
Refined Lager - notes florales - légèrement épicée - amertume raffinée
Refined Lager - floral notes – lightly herbal – refined bitterness – 5,2 % ABV

Estaminet Refined Lager 0.0 Vol % alc

Alcoholvrije pils - verfrissend - vol van smaak - fijne bitterheid
Lager sans alcool - rafraîchissante - pleine de goût - fine amertume
Non alcoholic Lager - refreshing - aromatic - slightly bitter - 0,0 % ABV

Cornet Oaked- 8,5 Vol % alc

Sterk blond - Oaked - toetsen van vanille door het gebruik van eikenhout als ingrediënt
Bière blonde et forte, boisée - notes subtiles de vanille provenant de copeaux de chêne ajoutés pendant le processus de brassage
Strong Blond, Oaked - subtle notes of vanilla from oak chips added during the brewing process, 8,5 % ABV

Cornet Smoked - 8,5 Vol % alc

Sterk blond bier 'smoked' - subtiel gerookt aroma door het gebruik van gerookt eikenhout en geturfde mout als ingrediënt
Bière blonde et forte, 'smoked' - , arôme fumé subtil dû à l'utilisation de chêne fumé et de malt tourbé comme ingrédient
Strong blond 'Smoked' - subtle smoked aroma from smoked oak chips and peated malt added during the brewing process, 8,5 % ABV

Cornet Alcoholfree – 0,3 Vol% alc

Brugge Tripel - 8,5 % Vol % alc

Tripel - sterk blond - krachtig bitterzoet - kruidig - licht gerookt
Triple - blonde forte – puissant doux/amer - épicé - légèrement fumé
Strong blond Triple - strong body - bittersweet - spiced - slightly smoky - 8,5 % ABV

Steenbrugge Blond - 6,3 Vol % alc

Erkend Belgisch Abdijbier / blond - fruitig - kruidig - licht gerookt
Bière belge d'Abbaye reconnue / blonde - fruitée - épicée - légèrement fumée
Official Belgian abbey beer / blond - fruity - spiced – slightly smoky - 6,3 % ABV

Steenbrugge Wit/Blanche - 4,8 Vol % alc

Erkend Belgisch Abdijbier / wit, ongefiltreerd - verfrissend - toetsen van curaçao en koriander
Bière belge d'Abbaye reconnue / blanche, non filtrée - rafraîchissante - notes de curaçao et de coriandre
Official Belgian abbey beer / Unfiltered 'White' Beer - refreshing - notes of curacao and coriander - 4,8 % ABV

Steenbrugge Bruin - 6,5 Vol % alc

Erkend Belgisch Abdijbier / bruin - toetsen van zoethout en kaneel - vleugje karamel
Bière belge d'Abbaye reconnue / brune - notes de réglisse et de cannelle - soupçon de caramel
Official Belgian abbey beer / Brown - notes of liquorice and cinnamon - hint of caramel - 6.5% ABV