
11^{DE} EDITIE AEHT CORNET TROPHY

PIVA ANTWERPEN

2-3 MAART 2023

WEDSTRIJDREGLEMENT

Culinary Art

De wedstrijd Culinary Arts bestaat uit zes onderdelen:

1. Individuele theoretische test
2. Mondelinge Engelse test
3. Theoretische/praktische groepsvoorbereiding
4. Budgetopdracht
5. Vaardigheidsproef vis
6. Wedstrijdlunch

Algemene richtlijnen

- Een keukenteam 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 Hotelschool PIVA instaan voor een extra leerling om de teams te vervolledigen.
- Elk team bereidt de gerechten voor een tafel van 8 personen en voorziet steeds 2 extra borden, (1 voor de jury en 1 ter presentatie).
- Gedurende de uitvoering van de opdracht op vrijdag mag er geen mondeling contact zijn tussen de kandidaten en hun begeleiders. Er mag er geen gebruik gemaakt worden van mobiele telefoons en andere elektronische communicatiemiddelen. Eigen notities zijn toegestaan.
- Tijdens de voorbereidende opdrachten op donderdag staan 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 volledige beroepskledij verwacht en mogen de deelnemers hun persoonlijk klein materieel gebruiken. De deelnemers ontvangen een koksvest van de organisatie. Kledij met kentekens (logo) van de deelnemende school mag niet gebruikt worden.
- De organisatoren voorzien de nodige fonds, grondstoffen en het basismateriaal, tenzij anders vermeld. Klein keukenmateriaal mag door de deelnemer zelf meegebracht worden, groot keukenmateriaal is per keuken voorradig.
- Het gebruik van meegebrachte halffabricaten en grondstoffen in de keuken 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, schriftelijke 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 keuken 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 wedstrijd lunch

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 pairen van het bier bij de gerechten is hier zeer belangrijk.

Specifiek voor keukenteams : In onderling overleg moet de receptuur en de werkwijze voor het hapje, voorgerecht en hoofdgerecht uitgeschreven worden op een *bereidingsfiche* voor 10 personen.

De organisatoren zorgt voor laptops met USB-stick voorzien van blanco technische fiches.

De fiches worden ingevuld in het Nederlands en worden in drievoud afgedrukt: één voor de voorzitter van de jury, één voor de organisatoren en één voor de deelnemers zelf.

Alle ingeleverde fiches worden geparafeerd door de kandidaten enerzijds en de voorzitter van de jury anderzijds. De inhoud van de fiches is bindend. Er kan niets meer aan gewijzigd worden na het inleveren.

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

4. Budgetopdracht

De deelnemers van het component keuken worden tijdens hun teamoverleg uitgenodigd om in functie van hun hoofdgrondstoffen bijkomende ingrediënten uit het marktaanbod te kiezen voor hapje, voorgerecht en hoofdgerecht.

Deze aankoop realiseren ze door een aangeboden digitale bestelbon in te vullen.

Zij krijgen een budget van **€ 180,00** in totaal, exclusief dranken. Als het budget is overschreden, dan zullen de deelnemers een nieuwe keuze moeten maken totdat de kostprijs onder het vooropgestelde bedrag van de foodcost van € 180,00 voor een bestelling van 10 personen zit.

5. Vaardigheidsproef vis

Elke kandidaat keuken zal 3 tongscharren op kundige wijze en onder tijdsdruk dienen te fileren voor een jury (VLAM). De tongscharfilets dienen gevacumeerd en correct geconserveerd te worden. De volgende dag worden ze verwerkt in het voorgerecht.

De kandidaten houden rekening met de verwerking van de visafval.

6. Wedstrijdlunch

Bereiden van een menu voor **10 personen**:

- **8 personen aan de wedstrijdtafel**
- **1 presentatiebord**
- **1 bord voor de jury**

Het wedstrijdmenu:

- Eén hapje (x 10 porties)
Verplicht ingrediënt: **Huisgerookte zalm**. Elk team krijgt 300 gram
- Voorgerecht (x 10 porties)
Verplicht ingrediënt : **tongschar, zelfstandig gefileerd. 8 tongschar per team**.
Garnituur en presentatie zijn te bepalen a.d.h.v. de grondstoffen uit de ingrediëntenlijst.
- Hoofdgerecht (x 10 porties)
Verplichte ingrediënten: **varkensrug van het ribgedeelte, een stuk van 1,500 Kg per team minimaal 3 groentebereidingen**.
2 mystery ingrediënten: deze worden bekend gemaakt bij de start van de theoretische voorbereiding van de wedstrijd lunch op donderdag 2 maart 2023.
Garnituur en presentatie zijn te bepalen a.d.h.v. de grondstoffen uit de ingrediëntenlijst.

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
De deelnemers stellen recepten en werkwijzes op voor een amuse, een voorgerecht en een hoofdgerecht, telkens voor 10 personen, voor een maximaal budget van € 180 - Ingrediëntenlijst (5) - Werkwijze in de vorm van een stappenplan (5) - Gebruiken de mysterie ingrediënten (5) (15 punten/deelnemer)	Elke deelnemer kan maximaal 15 punten behalen, de som van de beide resultaten gedeeld door 2 is het teamresultaat
Totaal aantal punten	/15 punten per team

Evaluatiecriteria: planning wedstrijd lunch	punten
De deelnemers stellen samen met hun teamgenoten van restaurant service een werkplan op voor het verloop van de wedstrijd lunch. - samenwerking / inbreng (3) - opmaak tijdsindeling(2) - opmaak verantwoordelijkheden(2) - accuraatheid van het plan (3) (10 punten /deelnemer)	Elke deelnemer kan maximaal 10 punten behalen op dit onderdeel, de som van de beide resultaten gedeeld door 2 is het teamresultaat
Totaal aantal punten	/10 punten per team

Evaluatiecriteria: vaardigheidsproef	punten
De deelnemers fileren en bewaren 4 tongscharren volgens de regels van de kunst. - fileertechniek (10) - Bewaartechniek (4) - Opruimen (3) - Werken binnen opgelegde tijd(8) (25 punten/deelnemer)	De som van de beide resultaten is het teamresultaat
Totaal aantal punten	/50 punten per team

Wedstrijdlunch:

Maximaal te behalen punten per team gegeven door de wedstrijdjury:

Onderdeel	Amuse	Voorgerecht	Hoofdgerecht
Bereidingstechnieken	15	15	15
Volgen een correcte planning	10	10	10
Werken economisch	10	10	10
Werken volgens de regels van HACCP	10	10	10
Dresseren 10 identieke borden	10	10	10
Werken binnen de tijd	10	10	10
Smaak en presentatie	15	15	15
Teamwork	10		
Totaal	/250 per team		

Evaluatiecriteria: Tafeljury	punten
- De gerechten zijn correct op smaak gebracht.. - Er is een evenwichtige verdeling van texturen en structuren. - De gerechten hebben een mooie presentatie Amuses - smaak (10) - temperatuur (10) - presentatie (5) Voorgerecht - smaak (10) - temperatuur (10) - presentatie (5) Hoofdgerecht - smaak (10) - temperatuur (10) - presentatie (5)	De tafalgasten geeft punten op onderstaande criteria met in totaal maximum 75 punten (som van alle tafalgasten gedeeld door aantal tafalgasten is het resultaat):
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
Budgetopdracht	25 punten per team	25 punten
Vaardigheidsproef	50 punten per team	50 punten
Wedstrijdlunch:		
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 – Culinary Arts**

Ingrediëntenlijst

Groenten, fruit & kruiden	Zuivel	Droge voeding	Vis en vlees
Aardappel bloemig Aardappel vastkokend Aardpeer Asperge wit Aubergine Bloemkool Broccoli Chinese kool Cocktailtomaat Courgette Champignons: Witte champignons groot Witte champignons mini Oesterzwam Jonge wortel Knolselder Komkommer Koolrabi Prei Pastinaak Rapstelen Rammenas Radijs Romanesco Schorseneer Selder Sjalot Spinazie jong Tomaat tros Ui - wit Ui - rood Venkel Veldsla Waterkers Wortel geel Wortel paars Witloof Zuring Rucola Erwt Kropsla Paprika tricolor Puntpaprika Tuinboon Zeekraal Lamsoor Artisjok mini Zoete aardappel Koriander	Eieren Melkerijboter Melk Karnemelk Room 40% Room culinair Zure room	Arachideolie Augurken Basisfond (bruin / gevogelte / vis) Bloem Bruine suiker Confituur aardbei Droge kruiden Fregola Ganzenvet Honing Kappertjes Luikse stroop M'hamsa couscous Maïsolie Maïszetmeel Mosterd Nori Olijfolie Paneermeel Panko Passata Groene peper op nat Peperkoek Polenta Rijstazijn Risotto rijst Rode wijn Rode wijnazijn Rozijnen Speculaas Suiker Sushi azijn Tempura Tomatenpuree Witte wijn Witte wijnazijn Zuurdesembrood Appelsap Amandel Walnoot Sojasaus Texturas & Sossa: Licite Xantana Agar agar	Tongschar Huisgerookte zalm Varkensrug van het ribgedeelte

Basilicum Bieslook Dille Dragon Kervel Verse thijm Verse rozemarijn Peterselie blad Peterselie krul Look Cressen: Sakura mix Appel Sinaasappel Citroen Limoen			
---	--	--	--

Bierkaart

Brouwerij – Brasserie – 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.” Het alcoholpercentage bedraagt

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, rafraîchissante 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 geturfd 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