



By EQUILIBRIUM

Wedstrijdreglement 2018-2019

Wanneer Gastronomie en «OMEGA 3» hand in hand gaan

2de editie



www.omegabon.be



01. Kalender 2018-2019

Donderdag 22 november 2018:

Laatste dag om recepten op te sturen, naar info@omegabon.be

Maandag 26 november 2018:

Analyse en correctie van de recepten door een leesjury die uitsluitend uit vakmensen uit de horeca is samengesteld.

Dinsdag 27 november 2018:

Verzending van de brief naar de 16 geselecteerden (8 duo's) en naar de onderwijsinstellingen waar ze schoollopen.

Maandag 3 december 2018:

Vanaf 17 uur maken van videocapsules van de deelnemers + Coaching van de stress & het leven met het oog op de wedstrijd.

Donderdag 17 januari 2019:

Om 11 uur persconferentie, gevolgd door een receptie in Maison Marit in Eigenbrakel.

Maandag 21 en 28 januari 2019:

Vanaf 17 uur avondje Coaching in de keuken, in het Ifapme-centrum van Villers-le-Bouillet.

Dinsdag 19 februari 2019:

Praktische proef van de wedstrijd, aanwezigheid in het Ifapme-centrum van Villers-le-Bouillet vóór 8.00 u.
Prijsuitreiking om 16 uur

IFAPME Liège/Huy/Waremme.
Rue de Waremme, 101
4530 VILLERS-LE-BOUILLET.

Wedstrijd - Praktische Proef

In samenwerking met sterrenchefs en vooraanstaande leden van diverse Gastronomische Verenigingen zoals:

- Orde van de 33 Masterchefs van België.
- Meesterkoks van België
- Euro-Toques.
- Génération W.
- Jeunes Restaurateurs d'Europe (JRE).
- Expert skill

Prijsuitreiking, gevolgd door een receptie.

02. Reglement 2018-2019

Art 1. Deelname aan de wedstrijd - Toelatingsvoorwaarden:

Deze wedstrijd richt zich tot studenten uit de hele restauratiesector.
Ze moeten 17 jaar of ouder zijn.

Ze kunnen enkel in duo's aan de wedstrijd deelnemen en bereiden hiervoor:
1 voor- en 1 hoofdgerecht.

Het duo mag bestaan uit deelnemers uit verschillende scholen.

Voor deze tweede editie is het aantal kandidaten per instelling beperkt tot drie duo's.

We herinneren eraan dat alleen de acht beste duo's worden weerhouden voor de praktische proef.

Art 2. Verloop van de proeven:

1 - Schriftelijke Proef:

Voor 2 verplichte recepten: 1 (warm of koud) voorgerecht en 1 (warm) hoofdgerecht

OPSTELLEN VAN EEN GESCHREVEN WERKSTUK, via e-mail opgestuurd naar
info@omegabon.be

Vereisten:

- Aantal te bedienen personen: 4
- Illustratie en/of foto's van elk voorgesteld gerecht.
- Bereidingstijd van het menu: max. 3 u 30 min, maar het voorgerecht wordt na 2 uur werken opgediend en het hoofdgerecht anderhalf uur na het hoofdgerecht.
- Het werk wordt opgesteld in de taal die in de onderwijsinstelling wordt gesproken.

Opgelegde producten by Equilibrium:

- Côte à l'os van het Belgisch Witblauw ras van 1 kg (Weide Rund - Jean Gotta)
- Gerookte coeur de saumon (Vendsyssel - Salm Invest)
- Gerookte makreel (Seagull)
- Lijnolie (Linéo)
- Kippenboutje Poulet Tradition Val Dieu (Les Élevages du Moulin du Val-Dieu)

Alle bovenstaande producten moeten in het voor- of het hoofdgerecht worden verwerkt.

De duo's krijgen een mand met:

- «Omega 3»-stokbrood
- Groente:
 - Rode bieten
 - Butternut
 - Wortels
 - Kervel
 - Knolselderij
 - Verse paddenstoelen
 - Witlof
 - Spruitjes - Boerenkool - Savoiekoel
 - Waterkers
 - Sjalotten

- Veldsla
- Knolrapen
- Gele en rode uien
- Suikerbrood
- Pastinaak
- Krulpeterselie
- Prei
- Aardappelen: Bleue d'Artois - Cwènes di Gade - Ditta - Agria
- Pomme d'or, Baby boo
- Pompoen
- Potimarron (Red Kuri)
- Postelein
- Rammenas
- Koolraap
- Aardperen
- Fruit
 - Stoofperen van het type Saint Rémy, ...
 - Jonagold-appels
 - Gele citroenen en Limoenen

Verkrijgbaar

- Standaard zuivelproducten
- Kruiden Specerijen Aromatische stoffen
- (Gangbare) droge basisingrediënten
- Gebonden kalfsfond
- Lichte gevogeltefond
- Visbouillon

2 - PRAKTISCHE PROEF:

Deze proef is voorbehouden aan de 8 duo's die door de leesjury zijn geselecteerd.

Gevraagde prestaties: 1 (warm of koud) voorgerecht en 1 (warm) hoofdgerecht

Pour chaque plat, 4 assiettes devront être réalisées et dressées.

Voor elk gerecht worden 4 borden bereid en gedresseerd.

- De partnerbedrijven voorzien de gevulde manden.
- De jury evalueert of die producten goed zijn gebruikt.
- De overige benodigde ingrediënten worden geleverd door het Organisatiecentrum (volgens de technische fiche die de duo's of de kandidaten hebben doorgegeven).
- Er mogen geen bereidingen naar de praktische proef worden meegebracht of vóór het begin van de proef worden klaargemaakt.
- De kandidaten moeten zelf hun demonstratieborden (formaat naar keuze) en specifiek materiaal meebrengen.
- Elke 10 minuten begint 1 van de 8 gekwalificeerde duo's te koken waarbij ze maximaal 2 uur hebben om hun voorgerecht klaar te maken, dressage van de borden inbegrepen.
- EN
- daarna hebben ze nog anderhalf uur voor het hoofdgerecht, dressage van de borden inbegrepen.
- Bij een vertraging van meer dan 5 minuten moeten de kandidaten hun beurt afstaan en hun bereiding als laatste voorstellen.
- De côte à l'os moet weinig doorbakken (saignant) worden opgediend.

In de maand vóór de datum van de wedstrijd kunnen alle verantwoordelijken van de Instelling waar de duo's schoollopen contact opnemen met de wedstrijdcoördinator en alle informatie vragen die nuttig kan zijn voor de uitrusting van de werkplaats, de planning, het onthaal van de deelnemers en hun begeleiders, enz.:

Michael MAINVILLE 0495/67.35.09
Mainville-michael@hotmail.com

Verloop van de praktische proef, chronologie:

- 8.30 u.: Aankomst en onthaal van de 8 finalistenduo's.
- 9.00 u.: De loting van de volgorde van presentatie, in volledig professionele uitrusting .
- 9.30 u.: Begin van de proef.
- 11.30 u.: Het voorgerecht van het eerste duo wordt opgediend, gevolgd door de andere voorgerechten. Elke 10 minuten komt een nieuw voorgerecht, tot 12.40 u.
- 13.00 u.: Het hoofdgerecht van het eerste duo wordt opgediend, gevolgd door de andere hoofdgerechten. Elke 15 minuten komt een nieuw hoofdgerecht, tot 14.45 u.
- 16.00 u.: Na afloop van de beraadslagingen van de jury volgt de proclamatie van de resultaten en daarna een receptie.

Ter info:

Voor het goede verloop van de praktische proef mogen tijdens de proef enkel leden van de organisatie van de wedstrijd in de keukens komen.

Tijdens de wedstrijd zal een Expert Skill-jury aanwezig zijn om na te gaan of het winnende duo aan de voorwaarden voldoet om in de eerste Skill-selectie te worden opgenomen.

Alleen de juryvoorzitters van de zaal en de keuken kunnen, na overleg, tussenkomen om tijdens de wedstrijd iets aan het reglement te veranderen.

Alle gevallen die niet in het reglement zijn opgenomen, zullen worden beoordeeld door de verschillende Jury's (Lees-Keuken-Degustatie).

Art 3. Rol van het Organisatiecomité

Het Organisatiecomité is verantwoordelijk voor:

- Het wedstrijdreglement.
- De samenstelling van de Jury.
- Het ophalen en tellen van de punten.
- Het ophalen en beheren van de gerechten.
- De goede organisatie van de wedstrijd.

 **www.omegabon.be**
info@omegabon.be