

ÅRETS KOK

2025



DET OFFICIELLE DANMARKSMESTERSKAB FOR PROFESSIONELLE KOKKE

TIRSDAG DEN 11. MARTS 2025 I
LOKOMOTIVVÆRKSTEDET, KØBENHAVN

GASTROFIGTHERS.DK

DELTAGERE:

Alle danske statsborgere med svendebrev som kok eller tilsvarende udenlandsk uddannelsesbevis kan tilmelde sig og deltage i semifinalen. Ansatte hos et medlem af dommerkomiteen - og personer, der er i familie med et medlem af dommerkomiteen - kan deltage.

SEMIFINALE:

Semifinalen afvikles **søndag den 10. november 2024** i Odense. Her skal der inden for 3 timer tilberedes 1 ret ud fra en udleveret råvarekasse. Retten skal fremstilles til 5 couverter og forestille at være en del af en 3-retters menu.

Dommerpanelet forventer at se personlighed og kreativitet i de retter der afleveres.

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 (sukker- og kombitermometer, chiffonflaske, silikonemåtter, mandolinjern, microplane rivejern, paletter, pincetter, knive samt egne gryder, pander, forme, håndmikser, stavblender og blender). Der må således ikke medbringes nogen form for råvarer, pynt, service og ting lavet på forhånd. Der bliver foretaget kontrol.

Blandt deltagerne i semifinalen vil de 6 bedste blive udtaget som finalister til Årets Kok 2025. Herudover vil der blive udtaget en reserve til finalen. Alle finalister (efter placering i semifinalen) vælger startnummer til finalen.

FINALE ÅRETS KOK

Finaleopgaven vil afspejle virkeligheden i restauranten, og dommerpanelet forventer at se personlighed i retterne. 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. En ret er kendt på forhånd og kan trænes på, en ret er med kendt hovedemne, og en ret er ukendt og tilberedes på baggrund af udleverede råvarer på dagen. Til den kendte ret har finalisterne mulighed for at medbringe service til dommernes serveringer. Couverter til gæsterne skal anrettes på det udleverede service.

- Hver deltager skal fremstille 14 couverter.
- Forretten skal afleveres efter 4 ½ time, hovedretten efter 5 ½ time, og desserten efter 6 ½ time.
- Under konkurrencen har finalister i Årets Kok ikke adgang til restaurantområdet.

Ved finalen må hver deltager have 1 assistent med (en kokkelev, der endnu ikke er udlært den 11. marts – 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. Der er tale om 2 selvstændige og gensidigt uafhængige konkurrencer, hvor den enkelte deltagers præstation alene har betydning for egen placering.

BEDØMMELSE FOR ÅRETS KOK

Dommerpanelet forventer at se personlighed og kreativitet i retterne. Bedømmelsen vil lægge sig op ad de internationale regler, som bliver anvendt i Worldchefs (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 af bedømmelseskriterier vil blive udsendt til orientering inden konkurrencen. Der vil være udpeget en overdommer.

Der bedømmes på:

- Smag (grundsmage, dufte og tekstur)
- Præsentation (kreativitet/personlighed, helhedsindtryk, harmoni, nyhedsværdi og komposition)
- Service (service-hygge, spild, anretningsteknik og samarbejde)
- Klargøring, forberedelse, køkkenteknik, udnyttelse af hovedemner
- Hygge generelt
- Mise en place herunder råvarehåndtering
- Spild /økonomi

Arrangørerne forbeholder sig ret til at bruge og publicere alle opskrifterne.

ÅRETS NYTÆNKER

Et element i finalen er kåringen af Årets Nytænker og tildeles den forret, hovedret eller dessert, som skiller sig ud - det kan være på smag, nytænkning eller andet. Det er dommerpanelet der beslutter hvilket element.

ÅRETS ASSISTENT

Den assistent der gør det bedst i løbet af finaldagen kåres som Årets Assistent.

Det er dommerpanelet der vurderer og beslutter hvem der tildeles titlen.

TIDSPLAN

Sidste frist for tilmelding	11. oktober 2024
Semifinale i Odense	10. november 2024
Offentliggørelse af finalens kendte ret og det kendte hovedemne	6. januar 2025
Finale i København	11. marts 2025

PRÆMIER

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

Alle finaledeeltagere får et diplom og en gave for deres deltagelse i konkurrencen.

Arrangørerne tilbyder overnatning fra dagen før finalen samt fortæring på finaldagen for deltagere og assistenter.

TILMELDING

Tilmelding: [klik her](#)

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