|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Pierre Wynants Trophy – The Belgian Star**  **Regels 2022**  **Artikel 1:** De wedstrijd  De organisatie van de wedstrijd “Pierre Wynants Trophy – The Belgian Star” valt onder de bevoegdheid van VZW The Mastercooks of Belgium met dhr. Pierre Wynants als erevoorzitter en voorzitter van de jury.  Na een preselectie op basis van de recepten van de kandidaten zal de finale doorgaan te Horeca Flanders Expo (Gent) op **23 november 2022**.  De wedstrijd wordt om de twee jaar georganiseerd.  De winnaar zal het jaar volgend op zijn/haar overwinning België vertegenwoordigen bij de internationale wedstrijd Global Chefs Challenge van Worldchefs.  De internationale wedstrijd wordt gesteund door het National Culinary Team - Belgium.  **Artikel 2:** Het organiserend comité  Het organiserend comité The Mastercooks of Belgium staat onder het voorzitterschap van de **Mastercook Pierre Wynants**.  **Artikel 3:** De kandidaten  Alle professionele koks van Belgische nationaliteit of die reeds 5 jaar in een Belgisch restaurant werken, kunnen zich kandidaat stellen om deel te nemen aan de wedstrijd.  De kandidaten moeten 2 recepten schrijven:  1- voor een gerecht met grijze garnalen, niet op vooraan gepeld, en 2 Belgische garnituren dat perfect samengaat met een **Kasteelbier naar keuze**: **Blond, Tripel, Rouge, Xtra of Donker.**  2- voor een mignardise of “finger food” met **Callebaut**-chocolade dat perfect past bij een **Rombouts Espresso Royal** koffie.  . De kandidaturen moeten ingediend zijn vóór **31 juli 2022** per e-mail aan [secretary@mastercooks.be](mailto:secretary@mastercooks.be)  **Artikel 4:** Preselectie  De jury zal oordelen op basis van de aangeleverde zelfgeschreven recepten met bijgeleverde kleurenfoto’s van de gerechten. De recepten moeten in het Frans of in het Nederlands opgesteld zijn op neutraal wit papier zonder hoofding.  Naast deze recepten moet elke kandidaat ook een dossier aanleveren met zijn/haar curriculum vitae, een foto van hemzelf/haarzelf in jpg-formaat en alle gegevens van zijn/haar keukenhulp en zijn/haar sommelier die hem/haar zullen bijstaan als hij/zij door de nationale jury geselecteerd wordt om deel uit te maken van de 5 finalisten.  Deze jury bestaat uit de Mastercooks Pierre Wynants, Frank Fol, Freddy Vandecasserie, Alain Deluc, Jo Nelissen en Daniel Molmans.  **Artikel 5:** Samenstelling van de teams  De geselecteerde finalisten en hun teamleden aanvaarden de algemene voorwaarden van dit reglement.  Een team bestaat uit een kandidaat, zijn/haar keukenhulp, zijn/haar sommelier en een coach.  **De kandidaat:**  De kandida(a)t(e) moet op **30 augustus 2022** tussen 23 en 38 jaar oud zijn.  **De keukenhulp:**  De keukenhulp mag op **30 augustus 2022** niet meer dan 23 jaar oud zijn.  **De sommelier:**  De sommelier moet op **30 augustus 2022** minstens 23 jaar oud zijn.  **De coach:**  Elke kandidaat kiest zijn/haar coach.  De coach mag de kandidaat mondeling taken bevestigen, maar mag hem/haar niet vergezellen in de keuken of enige fysieke hulp verschaffen.  **Artikel 6:** Verplichtingen tijdens en na de wedstrijd.  Aan het begin van de wedstrijd ondertekent elke kandidaat het reglement met vermelding van “gelezen en goedgekeurd”.  De kandidaat en de coach moeten ook aanwezig zijn bij de briefing.  De kandidaat moet aanwezig zijn bij de officiële fotoshoot. De kandidaat en de coach moeten aanwezig zijn bij de bekendmaking van de resultaten van de wedstrijd.  Tijdens de wedstrijd dragen de kandidaat, de keukenhulp en de coach een witte koksvest, een schort en een koksmuts, alle drie zonder reclame. Een tweede set van deze kledingstukken moet meegebracht worden voor de officiële foto’s.  **Artikel 7:** Thema en Dresseren van de 14 borden  **FINALE** Tijdens de finale worden de kandidaten uitgenodigd om het gerecht te bereiden op basis waarvan ze door de jury geselecteerd werden.   1. Het voorgerecht moet verplicht knolselder bevatten en moet geserveerd worden met **Ruffus- Brut Sauvage, Belgische witte schuimwijn** en de “**Mistery Box”-producten van Mabru** naar keuze, het is niet verplicht om ze allemaal te gebruiken 2. Het gerecht moet verplicht grijze garnalen, niet op vooraan gepeld, bevatten en moet geserveerd worden met een **Kasteelbier naar keuze**: **Blond, Tripel, Rouge, Xtra of Donker.**   Het thema is België. Dat betekent dat de kandidaat zijn/haar best moet doen om zo veel als mogelijk gebruik te maken van Belgische producten en deze op de best mogelijke manier te verwerken.  Alle garnituur is toegelaten met uitzondering van kaviaar en truffel, het gebruik van fonds in poedervorm is verboden.   1. Chocolade is een “finger food” of een mignardise op basis van **Callebaut-chocolade** en past perfect bij een **Rombouts - Espresso Royal koffie**.   De kandidaat is persoonlijk verantwoordelijk voor het nodige servies en de nodige glazen om zijn/haar recept te dresseren en vergezeld te laten gaan van een aangepast bier.  Bij de tafeljury worden 8 borden en 8 glazen gepresenteerd, bij de keukenjury 4 borden en 4 glazen.  1 bord en 1 glas zijn bedoeld voor de fotograaf en 1 bord en 1 glas voor de presentatietafel.  Degustatieglazen voor het **Kasteelbier** worden ter beschikking gesteld van de kandidaten.  De vijf kandidaten worden uiterlijk om **07u30** in de keuken verwacht om zich voor te bereiden.  De volgorde waarin ze starten wordt bepaald door loting. De kandidaten krijgen 15 minuten de tijd om hun materiaal en ingrediënten voor te bereiden.  De eigenlijke kookproef duurt maximaal **2 uur en 30 minuten**.  Ter gelegenheid van de finale moeten de kandidaten ter plaatse 14 borden klaarmaken:   1. Een voorgerecht van groenten met **knolselder** dat perfect past bij de **Ruffus- Brut Sauvage** Belgische witte schuimwijn en de “**Mistery Box”-producten van Mabru** naar keuze, het is niet verplicht om ze allemaal te gebruiken. 2. Een gerecht rond het thema grijze garnalen, niet op vooraan gepeld, een creatie met minstens 2 Belgische garnituren vergezeld van een Belgisch bier dat geselecteerd wordt door het organiserend comité: **Kasteelbier naar keuze.** 3. Ze moeten ook een klein Belgisch garnituur verwezenlijken op basis van **Callebaut-chocolade** vergezeld van een **Rombouts** **– Espresso Royal** koffie.   **Timing:**  De finalisten worden om **07u30 in de keuken** verwacht.  De volgorde waarin ze starten wordt bepaald door loting.  De eerste kandidaat start om **08u15** waarbij zijn bereiding **1** om **10u45** de keuken verlaat - het gerecht **2** om **11u20** - de chocolade om **12u05**.  De tweede kandidaat start om **08u22** waarbij zijn bereiding **1** om **10u52** de keuken verlaat - het gerecht **2** om **11u27** - de chocolade om **12u12**.  De derde kandidaat start om **08u29** waarbij zijn bereiding **1** om **11u59**de keuken verlaat - het gerecht **2** om **11u34** - de chocolade om **12u19.**  De vierde kandidaat start om **08u36** waarbij zijn bereiding **1** om **11u06** de keuken verlaat - het gerecht **2** om **11u41** - de chocolade om **12u26**.  De vijfde kandidaat start om **08u43** waarbij zijn bereiding **1** om **11u13** de keuken verlaat - het gerecht **2** om **11u48** - de chocolade om **12u33**.  De bekendmaking vindt uiterlijk omstreeks **13u00** plaats.  **Artikel 8:** Materiaal - Keuken  Er worden vier identieke keukens beschikbaar gesteld voor de wedstrijden.  Het gebruik van externe grote materialen (oven, kookplaat) is verboden.  De kandidaten mogen echter wel klein materiaal (bijvoorbeeld Thermomix, keukenrobot, ...) meebrengen. De organisatoren verwerpen alle verantwoordelijkheid bij verlies van materiaal.  Het materiaal dat voorzien wordt door de organisatoren mag niet verplaatst worden. Na de wedstrijd moet de keuken zich bevinden in de staat waarin deze aan de kandidaat ter beschikking gesteld werd.  **Artikel 9:** Verloop en duur van de wedstrijd.  De finale wordt georganiseerd op woensdag **23 november 2022**.  De organisatoren kondigen de chronologische volgorde van verschijnen van de kandidaten aan om **08u00**.  Vijf controleurs verzekeren het goede verloop van de wedstrijd en het akkoord van de kandidaten met het reglement.  De controleurs beoordelen ook de netheid van het werk, het respecteren van de verwerkte producten en ze proeven het gerecht met cotering.  De kandidaten krijgen 15 minuten de tijd om hun materiaal en ingrediënten voor te bereiden.  Ter gelegenheid van de finale van woensdagochtend **23 november 2022** krijgen de kandidaten maximaal twee uur en half, opgesplitst in 30 minuten om hun recepten te bedenken en 2 uur om ze te verwezenlijken.  **Artikel 10:** De Jury  De jury bestaat uit 4 Mastercooks, 4 genodigde specialisten en een keukenjury van 5 Mastercooks.  De enige woordvoerder van de jury is de voorzitter van de wedstrijd.  Elke kandidaat krijgt een score op een totaal van 100 punten.  [Hier vindt u de puntenverdeling:](https://star.mastercooks.be/images/Tableau%20de%20points%20jury%20Concours.xlsx)  Bij een ex aequo wordt beroep gedaan op de punten van de keukenjury voor het doorslaggevende resultaat.  Strafpunten: 0 strafpunten indien de maximale tijd met niet meer dan 2 minuten overschreden wordt - 1 strafpunt per jurylid (12 punten) wanneer het gerecht meer dan 2 minuten te laat aan de jury gepresenteerd wordt.  De beslissingen van de jury zijn onherroepelijk.  **Artikel 11:** De prijs (op dit moment)  De winnaar krijgt een gouden medaille van de “Pierre Wynants Trophy” en een replica van de trofee.  De finalist krijgt een zilveren medaille van “Pierre Wynants Trophy” en een replica van de trofee.  De derde krijgt een bronzen medaille van de “Pierre Wynants Trophy”  De winnaar krijgt een oven van **Rational** Vario Cooking Center ter waarde van € 7.000.  De 2de finalist krijgt een cruise van **MSC Cruise** ter waarde van € 3.000.  De 3de 4de en 5de andere krijgen een cheque ter waarde van € 500.  De 5 finalisten krijgen ook een diploma ondertekend door de juryleden en een koksvest die speciaal ontworpen werd door **LE NOUVEAU CHEF** ter gelegenheid van de wedstrijd, een **Mastercooks**-mes en een “Bon Moments”-geschenkbon ter waarde van € 100.  **Artikel 12:** Verplichtingen van de 5 finalisten na de wedstrijd.  De 5 finalisten geven de organisatoren de toestemming om de recepten te publiceren op de website van Mastercooks of andere websites. De 5 finalisten bieden hun gerechten gedurende 3 maanden aan in hun restaurant met het gekozen Kasteelbier en met verwijzing naar de wedstrijd “**Pierre Wynants Trophy – The Belgian Star**”  **Artikel 13:** Aanpassingen aan het reglement - Annulaties  De organisatoren kunnen het reglement aanpassen in specifieke omstandigheden. In geval van overmacht kan de wedstrijd ook geannuleerd worden.  **Artikel 14:** Organisatie  De wedstrijd en het concept behoren toe aan VZW Mastercooks of Belgium die de organisatie op zich neemt.  **Artikel 15:** Betwisting  Een verantwoordelijke van de jury, aangesteld door het organiserend comité, volgt het gehele verloop van de wedstrijd en is verantwoordelijk voor het controleren van de documenten en de puntentelling. In geval van betwisting heeft het organiserend comité het laatste woord. |  | [Reglement downloaden](https://star.mastercooks.be/images/The-Star-Reglement-FR-2020.pdf) |  |

Une image contenant texte

Description générée automatiquement







Une image contenant texte, clipart

Description générée automatiquement