

Boerse d'Or

ÅRETS KOKK 2017

Innsendelsesoppgave for
Årets Kokk 2017





KANDIDATER TIL ÅRETS KOKK 2017: ER DU NORGES NESTE BOCUSE-KOKK?

Vinneren av konkurransen Årets kokk 2017 blir Norges representant til Bocuse d'Or Europe 2018 og Verdensfinalen i Lyon, Bocuse d'Or 2017.

For å blir vurdert som kandidat til Årets kokk må du sende en søknad. Denne vurderes av Bocuse d'Or Norge Akademiet. Bocusekokkene er all norske kokker som har konkurrert i Lyon siden 1987. De som passerer nåløyet deltar i utviklingsprogrammet «Veien til Årets kokk» (se under).

Årets kokk arrangeres 12. september 2017 i Mathallen på Vulkan i Oslo.

Hvem kan søke?

Krav til søker er norsk statsborgerskap, fagbrev som kokk og arbeid ved/tilknyttet kjøkken i hotell- og restaurantnæringen.



Christopher W. Davidsen vant Årets Kokk 2015. (Foto: impulsfoto.no)

SØKNADEN

Du må formidle din matfilosofi gjennom å løse hver av disse utfordringene:

1. En ganefryd:(Amuse-bouche) med Norsk tørrfisk fra Lofoten som hovedråvare.

2. En hovedrett: «Chicken & Crayfish»

Du skal lage en rett inspirert av kombinasjonen sjø/land, hvor det å kombinere disse elementene sammen til en helhet er viktig. Dette skal være en typisk Bocuse d'Or rett, presentert på hvit nøytral tallerken. I tillegg skal det være minimum 3 valgfrie garnityr.

Råvarer: Lerstangkylling fra Norsk Gårdsand i Revetal kombinert sjøkreps, norske reker eller kongekrabbe fra norske farvann. Alle skalldyrene må ikke brukes, ett holder.

3. Smårett/forrett: Lag en vegetarisk rett med beten som hovedråvare.

Råvarer: Gul-, rød- og/eller polka-beten fra Hasle Gård i Rygge. Alle betene må ikke brukes, en holder.

Faglighet, bærekraft/råvareutnyttelse og 'norsk identitet' tillegges vekt. Kun maten (oppskrift + presentasjon) tillegges vekt i vurderingen av rettene.

I tillegg vektlegges din bakgrunn og kvalifikasjoner. Beskriv derfor:

4. Arbeidserfaring og konkurranseerfaring inkl. et logonøytralt profilbilde

5. Din motivasjon for oppgaven, og begrunnelse for hvorfor du kan nå pallen i Lyon 2019.

Alt dette skal samles i ett dokument, med design etter vedlagte powerpoint-mal. Dokumentet gis ditt fulle navn (f.eks. fornavnetternavn.ppt) og sendes Arne Sørvig på arne@bocusedornorge.no innen **31.januar kl. 16.00.**

Bildene av rettene og profilbildet ditt sendes i tillegg separat på høy oppløsning via www.wetransfer.com. Endelig beslutning faller 20. mars 2017 og offentliggjøres 21. mars.

VIKTIGE BETINGELSER

Søkere som tilbys kandidatur må før kandidaturet er endelig inngå avtale med Bocuse d'Or Norge. Kandidater til årets kokk har obligatorisk deltakelse i utviklingsprogrammet Veien til Årets kokk, der Bocuse d'Or Norge gjennomfører maksimum tre samlinger á to hele dager. Bocuse d'Or Norge kan fritt bruke oppskrifter, bilder av rettene, profilbilde, samt utvalgte tekster fra egenbeskrivelsen i sitt pressearbeid etter at beslutning om hvem som tilbys kandidaturet er tatt.

TAKK TIL VÅRE SAMARBEIDSPARTNERE!



SJØMATGRUPPEN

