

Inbjudan till

Bocuse d'Or Sweden
Commis Award 2024

2024-01-17

Bakgrund & syfte

- ❖ Bocuse d'Or Sweden Commis Awards är en årlig tävling som riktar sig till unga kvinnor som går sista året på gymnasiet på Restaurang- och Livsmedelsprogrammet.
- ❖ Syftet med tävlingen är att inspirera fler kvinnor till att tävla i matlagning samt att på sikt hitta en potentiell svensk kandidat till Bocuse d'Or.
- ❖ Fyra tidigare vinnare
 - 2020: Thilda Mårtensson
 - 2021: Linnéa Sandgren
 - 2022: Isabella Winkler
 - 2023: Lovisa Hutton
- ❖ Årets upplaga av Bocuse d'Or Sweden Commis Awards består av två tävlingsfaser.
 - Fas 1: Anmälan (inskick av recept och bild).
 - Fas 2: Finaltävling på Stockholmsmässan under Gastronord.
- ❖ Av samtliga inskickade recept (Fas 1) kommer en jury att plocka ur 6 stycken Kandidater som får laga upp sina inskickade recept inför juryn (Fas 2).
- ❖ Årets finaltävling genomförs den 10 april på Stockholmsmässan i Stockholm där Fredrik Hultgren (Restaurangakademien) är tävlingsledare.

Tävlingsuppgift

- ❖ Årets uppgift är att laga en modern mellan- eller huvudrätt med torsk som huvudråvara enligt följande kriterier
 - Rätten ska serveras varm i sin helhet på tallrik. Endast sås à part är tillåtet.
 - Helt valfritt hur torsken tillagas.
 - På tallrik ska även två (2) garnityr serveras, varav det ena måste bestå av jordärtskocka som är framträdande visuellt och/eller smakmässigt. Det andra garnityret är valfritt.
 - Kandidaten (tävlade) tar själv med valfritt porslin.
 - Totalt 7 portioner, varav 6 stycken serveras till smakjuryn. Sista bidraget går till fotografering.
- ❖ I första delen av tävlingen vill vi att tävlande skickar in ett en bild och recept på sitt tävlingsbidrag. Sex finalister kommer att få laga upp sina rätter inför juryn.
- ❖ I finaltävlingen kommer samtliga Kandidater ha totalt 180 minuter till sitt förfogande för uppsättning kök och matlagning.

Kompletterande information

- ❖ Eftersom matlagningstiden är begränsad får Kandidaten
 - Förbereda samtliga råvaror (skala, skära, väga, mäta, mala).
 - Ta med färdig fond och buljong. Färdig sås är ej tillåten.
- ❖ Kandidaten tar själv med sig råvaror till tävlingen.
- ❖ Att använda filé på torsk är tillåtet.
- ❖ Det är tillåtet att ta med färdigt pulver och blötlagda baljväxter.
- ❖ Commis bjuder Kandidaten själv in till tävlingen. Det är tillåtet att Kandidatens Commis också går i årskurs 3.
- ❖ Utformning av kök och utrustning återkommer vi med.
- ❖ **Nytt för 2024**
 - Kandidaten får under tävlingen ha med en Coach som får stötta och hjälpa Kandidaten från utsidan av köket under hela tävlingstiden. Notera att Coach under tävlingstiden inte får gå in i tävlingsköket och/eller laga mat.
 - För att höja nivån ytterligare i tävlingen kommer teknik på rätterna att bedömas (*se mer på kommande bild*).

Bedömningskriterier

❖ Maxpoäng för den presenterade rätten är 100 poäng fördelade enligt nedan

- 50 poäng Smak och textur (kombination av olika smaker och texturer)
- 20 poäng Presentation (utseende på tallrik)
- 15 poäng Teknik (svårighetsgrad och genomförande av vald tillagningsteknik)
- 15 poäng Metod (hygien, planering, hållbarhet)

Tävlingspris

- ❖ Kandidaten som fått högst totalpoäng av juryn vinner Commis Award 2024.
- ❖ 1:a pris i tävlingen är
 - En resa tillsammans med Team Sweden till VM-finalen av Bocuse d'Or i Lyon (januari 2025).
 - En middag för två personer på en restaurang med koppling till Bocuse d'Or Team Sweden.
 - En valfri dagskurs på Restaurangakademien.
 - Presentkort från våra partners.
- ❖ 2:a och 3:e i tävlingen är
 - En valfri dagskurs på Restaurangakademien.
 - Presentkort från våra partners.

Anmälan till tävlingen

❖ För att anmäla dig till tävlingen skicka recept i valfritt format samt bild till info@restaurangakademien.se senast kl. 12:00, söndag 10 mars.

- ❖ I din anmälan vill vi att du har med
- Rubrik och kort beskrivning av din rätt.
 - Recept på rätten.
 - Bild på rätten.
 - Namn på tävlande.
 - E-mailadress och telefonnummer till tävlande.
 - Skola.
 - Namn på din huvudlärare på skolan.
 - E-mailadress och telefonnummer till läraren.

A large, dense crowd of people is shown in a celebratory mood. Many individuals are holding up Swedish flags (blue with a yellow cross) and wearing blue and yellow striped scarves. The air is filled with falling gold confetti. The scene is brightly lit, suggesting an indoor arena or stadium. The overall atmosphere is one of excitement and national pride.

Lycka till!