

Bocuse d'Or Sweden Commis Award 2025

Måndagen den 31 mars på Münchenbryggeriet i Stockholm

Bocuse d'Or Sweden

Vi tar Sverige ut i världen så att världen kommer till Sverige.

Bocuse d'Or är världens främsta och mest prestigefyllda internationella tävling för kockar och avgörs vartannat år i Lyon, Frankrike.

Tävlingen, som grundades 1987 av stjärnkocken Paul Bocuse, har idag utvecklats till ett globalt nätverk för gastronomi, måltid och turism. Totalt deltar 60 länder, som via kvaltävlingar på varje kontinent, blir 24 tävlande länder i VM finalen i Bocuse d'Or.

Sverige har deltagit med framgång sedan starten 1987. Genom åren har Bocuse d'Or utvecklats och konkurrensen hårdnat markant, vilket också innebär att högre krav ställs på både tävlingskockarna och nationernas organisationer. Bakom den svenska satsningen i Bocuse d'Or står Bocuse d'Or Sweden.

Bocuse d'Or Sweden bildades av de kockar som tidigare tävlat, man ville hjälpa nya talanger att komma fram. 2021 togs ägarskapet över av Restaurangakademien AB.



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.
- ❖ Tidigare vinnare
 - 2020: Thilda Mårtensson - Globens Restaurangskola, Stockholm
 - 2021: Linnéa Sandgren - Österänggymnasiet, Kristianstad
 - 2022: Isabella Winkler - Dackeskolan, Mjölby
 - 2023: Lovisa Hutton - Sturegymnasiet, Halmstad
 - 2024: Paula Bernzen - Dackeskolan, Mjölby
- ❖ 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 Münchenbryggeriet.
- ❖ Av samtliga inskickade recept (Fas 1) kommer en jury att plocka ur 3 stycken tävlande som får laga upp sina inskickade recept inför juryn (Fas 2).
- ❖ Årets finaltävling genomförs den 31 mars på Münchenbryggeriet i Stockholm, i samband med svenska Bocuse-uttagningen.

Tävlingsuppgift

- ❖ Årets uppgift är att laga en modern rätt med rot- och blekselleri som huvudråvaror enligt följande kriterier
 - På tallriken ska minst två huvudkomponenter tydligt (visuellt och smakmässigt) bestå av rot- och blekselleri, tillagade separata eller i kombination.
 - Ovan huvudkomponenter ska ackompanjeras av valfritt protein (även växtbaserat protein är tillåtet) efter eget val. Valt protein ska förhöja huvudråvarorna, inte tvärtom. Mer än en (1st) proteinkälla är tillåtet på tallriken.
 - Rätten ska serveras i sin helhet på tallrik. Fler såser är tillåtna, endast en får serveras apart
 - Huvudråvarorna får tillagas på valfritt sätt.
 - Totalt 6 portioner tillagas.
 - Tävlade tar själv med porslin (inkl. eventuellt porslin för sås) för 6 portioner.
- ❖ I första delen av tävlingen (Fas 1) vill vi att tävlade skickar in ett en bild och recept på sitt tävlingsbidrag.
- ❖ Tre finalister från Fas 1 kommer väljas ut av en jury. Dessa tre kommer under finalen (Fas 2), den 31 mars på Münchenbryggeriet, laga upp sina rätter på plats inför publik och jury.
- ❖ I finaltävlingen kommer samtliga tävlade ha totalt 120 minuter till sitt förfogande för uppsättning kök och matlagning.
- ❖ Då matlagningstiden är begränsad till 120 minuter får tävlade
 - Förbereda samtliga råvaror (skala, skära, väga, mäta, mala).
 - Ta med färdig fond och buljong. Färdig sås är ej tillåten.
 - Eventuella flarn får förberedas och tas med in i kök.
- ❖ Tävlade tar själv med sig råvaror till tävlingen.

Kompletterande information

- ❖ Notera att tävlingsrätten måste vara en mellan- eller huvudrätt.
- ❖ Rätten ska serveras varm.
- ❖ Det är tillåtet att ta med eventuella färdiga pulver.
- ❖ Det är tillåtet att ta med eventuella blötlagda baljväxter.
- ❖ Eventuella flarn får tas med färdiga.
- ❖ Tävlande utser själv en commis som under tävlingen hjälper till med arbetet i köket. Det är tillåtet att även commis går i årskurs 3.
- ❖ Tävlande utser själv en coach. Coachens roll är enbart att från utsidan av köket verbalt coacha den tävlande samt commis. Coachen får under tävlingstiden varken smaka på maten eller röra utrustning/tallrikar och råvaror.
- ❖ Vid eventuella frågor, kontakta tävlingsledare Fredrik Hultgren på Restaurangakademien.
fredrik.hultgren@restaurangakademien.se 0730-78 59 09

Anmälan till tävlingen

❖ För att anmäla dig till tävlingen vill vi att du skickar in följande:

❖ I din anmälan vill vi att du har med

- Recept och bild på din rätt
- Rubrik och kort beskrivning av din rätt
- Namn på tävlande.
- Namn på commis och coach
- E-mailadress och telefonnummer till tävlande
- Skola
- Namn och kontaktuppgifter till din huvudlärare på skolan.

Anmälan skickas till fredrik.hultgren@restaurangakademien.se senast fredag den 14/2 2025

Tävlingspris

- ❖ Den tävlande som fått högst totalpoäng av juryn vinner Commis Award 2025.
- ❖ 1:a pris i tävlingen är
 - En resa tillsammans med Team Sweden till Europafinalen av Bocuse d'Or.
 - Plats på en upplagning/tidsträning hos Bocuse-teamet inför kommande EM
 - En valfri dagkurs på Restaurangakademien.
 - Priser från våra partners.
- ❖ 2:a pris i tävlingen är
 - Plats på en upplagning/tidsträning hos Bocuse-teamet inför kommande EM
 - En valfri dagkurs på Restaurangakademien.
 - Priser från våra partners.
- ❖ 3:e pris i tävlingen är
 - En valfri dagkurs på Restaurangakademien
 - Priser från våra partners

A large, dense crowd of people is shown in a celebratory mood. Many individuals are holding up Swedish flags (blue with a yellow cross). The air is filled with a thick shower of gold confetti. In the foreground, several people are visible, some wearing blue and yellow striped scarves. Many are holding up smartphones to capture photos or videos. The overall atmosphere is one of high energy and national pride.

Lycka till!