

SIRH/+
BOCUSE D'OR
TEAM SWEDEN

Next
Generation
2026

Innehåll

➤ Om Bocuse d'Or Team Sweden

➤ Bakgrund & Syfte

➤ Tävlingsuppgift

➤ Övrig information

Om Bocuse d'Or Team 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 Team Sweden.

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



Organisationsstruktur i den aktuella satsningen

Commercial & Advisory Board		Gastronomical Board
CEO Andreas Stenberg	President Tommy Myllymäki	
Jury Peter Asp Jelksäter		
Candidate Ludwig Tjörnemo		
Commis Emilia Björklund	Coach Jimmi Eriksson	

Innehåll

➤ Om Bocuse d'Or Team Sweden

➤ Bakgrund & Syfte

➤ Tävlingsuppgift

➤ Övrig information

Bakgrund & Syfte

- Från och med 2026 går "Bocuse d'Or Commis Awards" in i en ny fas och blir "**Bocuse d'Or Sweden Next Generation**". Tävligen byter namn och breddas.
- Syftet med den tidigare tävlingen (Commis Awards) var att inspirera fler kvinnor till att tävla i matlagning samt att på sikt hitta en potentiell svensk kandidat till Bocuse d'Or.
- Under året har vi lyssnat till den input som kommit från olika skolor och lärare. Ett tydligt budskap från dessa har varit att tjejerna inte längre vill tävla för sig själva. De vill mäta sig mot alla. Därför ha vi fattat beslut om att från och med 2026 öppna upp tävlingen för både unga kvinnor och män som går sista året på gymnasiet på Restaurang- & Livsmedelsprogrammet.
- Årets upplaga av Bocuse d'Or Sweden Next Generation består av två tävlingsfaser.
 - Fas 1: Anmälan (inskick av recept och bild).
 - Fas 2: Finaltävling i Stockholm den 20 april.
- Av samtliga inskickade recept (Fas 1) kommer en jury att plocka ur ett antal tävlande som får laga upp sina inskickade recept inför juryn (Fas 2).
- Årets finaltävling genomförs i Stockholm den 20 april. Mer information kommer.

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

2025: Alma Knez - Sturegymnasiet, Halmstad

Innehåll

- Om Bocuse d'Or Team Sweden
- Bakgrund & Syfte
- Tävlingsuppgift
- Övrig information

Tävlingsuppgift 2026 (1/2)

- Årets upplaga av Bocuse d'Or Sweden Next Generation vänder sig till samtliga ungdomar som går sista året (Årskurs 3) på gymnasiet på Restaurang- & Livsmedelsprogrammet.
- Tävlingen består av två tävlingsfaser.
 - Fas 1: Anmälan (inskick av recept och bild).
 - Fas 2: Finaltävling i Stockholm den 20 april.
- Av samtliga inskickade recept (Fas 1) kommer en jury att plocka ur ett antal tävlande som får laga upp sina inskickade recept inför juryn (Fas 2).
- Årets finaltävling genomförs i Stockholm den 20 april. Mer information om finalplats kommer.
- Anmälan ska skickas senast den 12 mars till andreas.stenberg@restaurangakademien.se



Tävlingsuppgift 2026 (2/2)

- Årets tävlingsuppgift har tagits fram tillsammans med Ludwig Tjörnemo, Sveriges kandidat till Bocuse d'Or 2026-2027.
- Uppgiften är att laga en modern varmrätt med sej, kikärtor och kronärtskocka som huvudrätter enligt följande kriterier
 - Rätten ska serveras i sin helhet på tallrik. Totalt 6 portioner.
 - Helt valfritt hur huvudrätterna tillagas och serveras. Dock måste samtliga tre huvudrätter vara framträdande både visuellt och smakmässigt.
 - Övriga råvaror och/eller garnityr är valfria.
 - Till rätten måste en valfri sås à part serveras.
 - Tävlade tar själv med sig råvaror till tävlingen.
 - Tävlade väljer själv och tar med sig porslin. Detta gäller både tallrik och porslin för sås.
- 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 och pulver får förberedas och tas med in i kök.
 - Baljväxter får vara blötlagda.
- Tävlade utser själv en commis som under tävlingen hjälper till med arbetet i köket. Det är tillåtet att även commis går i årskurs 3.
- Tävlade utser själv en coach. Coachens roll är enbart att från utsidan av köket verbalt coacha den tävlade samt commis. Coachen får under tävlingstiden varken smaka på maten eller röra utrustning/tallrikar och råvaror.
- Vid eventuella frågor, kontakta Andreas Stenberg på Restaurangakademien, andreas.stenberg@restaurangakademien.se

Innehåll

- Om Bocuse d'Or Team Sweden
- Bakgrund & Syfte
- Tävlingsuppgift
- Övrig information

Bedömningskriterier

- I Bocuse d'Or Sweden Next Generation bedömer vi tävlande på samma sätt som under den svenska uttagningen till Bocuse d'Or, dvs. enligt nedan.
- Tallriksservering. Max 80 poäng per jurymedlem. Fem personer i juryn
 - Visuell presentation och helhet på tallrik /10
 - Teknisk svårighet/exakthet/finish/precision /20
 - Tillagning av huvudråvaror (smak/textur/temperatur) /20
 - Tillagning av garnityr/tillbehör (smak/textur/temperatur) /15
 - Tillagning av sås (smak/textur/temperatur) /15
- Metodjury. Max 80 poäng per jurymedlem. Två personer i juryn.
 - Hantering av råvaror /20
 - Hygien /20
 - Samarbete med Commis & Coach /20
 - Handlag /20
 - Tidsavdrag (vid sen leverans, max 59 sekunder) /-40

Tävlingspris

- Den tävlande som fått högst totalpoäng av juryn vinner Bocuse d'Or Sweden Next Generation 2026.
- 1:a pris i tävlingen är
 - En resa tillsammans med Team Sweden till VM-finalen av Bocuse d'Or i Lyon 2027.
 - En valfri dagskurs på Restaurangakademien.
 - Priser från våra partners.
- 2:a och 3:e pris i tävlingen är
 - En valfri dagskurs på Restaurangakademien.
 - Priser från våra partners.
- Samtliga skolor som har en tävlande i final kommer under HT2026 att erbjudas en föreläsning i praktisk matkemi av Jesper Johansson. Föreläsningen hålls för utvalda elever på Restaurangakademien eller på respektive skola (där det är möjligt).



Anmäl dig till tävlingen

- För att anmäla dig till tävlingen ska du skicka recept i valfritt textformat samt bild till andreas.stenberg@restaurangakademien.se senast kl. 17:00, torsdag 12 mars 2026.
- 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 crowd of people is shown in a stadium or arena, celebrating enthusiastically. Many individuals are holding up Swedish flags (blue with a yellow cross) and wearing blue and yellow striped scarves. The air is filled with a dense shower of gold confetti. The crowd is diverse in age and appearance, all showing expressions of joy and excitement. The scene is brightly lit, likely by stadium lights, creating a vibrant and festive atmosphere.

Lycka till!