



Regler

Konkurrencen er for alle kokke, der er ansat i en IACC virksomhed. Konkurrencen vil blive bedømt af professionelle inden for hotel- og restaurationsbranchen.

Den vindende kok fra Danmark, kommer til at møde de vindende kokke fra Australien, Canada, Holland, Sverige, USA, England m.fl.

Finalen kommer til at foregå på "La Torretta Lake Resort i Montgomery", Texas USA <http://montgomery-lakeresort.com/> den 21. marts 2012.

I finalen skal hver kok kreere en ret ud fra en mystisk kurv, denne ret skal kunne serveres i service på et konference hotel. Et panel af dommere kårer så verdens mesteren i IACC 2012.

Deltagerne får udleveret en hemmelig kurv med friske råvarer, korn og 3 animalske ingredienser (kød, fisk, fjerkræ osv.) Mindst 2 af disse proteiningredienser SKAL anvendes til den endelige ret.

Hver kok får 15 minutter til at kigge på råvarerne og planlægge retten ud over den ½ time, der er til at tilberede retten.

En liste med basisvarer er vedhæftet (side 4).

Kokkene må bruge så mange eller så få basisvareingredienser, som de ønsker.

Det konferencecenter, hvor kokkene arbejder, må invitere maks. 20 personer (kunder eller personale) til at overvære konkurrencen.

Du vil blive bedømt efter:

- Originalitet og konsistens på retten
- Den anvendte teknik og balancen mellem de forskellige smagsnuancer i retten
- Præsentationen af den endelige ret
- Hygiejne i forbindelse med arbejdet.



Tøjkodeks

Kokkeuniform (jakke, bukser, forklæde, træsko/sikkerhedssko, hat/hue).

Udstyr

- 1 paletkniv
- 1 grydeske, træ
- 1 hulske
- 2 knive, en spidsudbener og en forskærerkniv
- 2 tænger, metal
- 1 piskeris
- 10 smageskeer (spiseskeer)
- 2 røreskåle (10" og 12")
- 1 klemmeflaske
- 2 skærebrætter
- 1 brænder (gasblus inkl. ny gaspatron)
- 1 kobberpande
- 1 kobbersauterpande

Tallerken til præsentation af retten

Vinkøler med isterninger

Kande med vand

Viskestykke

Papirservietter

Engangshandsker

Stanniøl

Skraldespand

Kasse til opvask (under bordet)

Saltkværn

Peberkværn (tom) til sort, hvid eller rosa peber efter eget valg

Blok og kuglepen

Dette udstyr bliver stillet til rådighed af arrangørerne. Herudover vil der være adgang til vand.

Det er tilladt for kokkene at medbringe deres egne knive, en skrællekniv, et rivejern og en paletkniv.

Intet andet specialværktøj, specielle tallerkener eller skåle må anvendes.



Basisvarer

- Banan-skalotteløg
- Hvidløg
- Forårsløg
- Peberrod
- Mango
- Sølvbeder
- Gule rødder
- Grønne asparges
- Grønkål
- Bagekartoffel
- Bøgehatte
- Pærer
- Chili, mild
- Spinat
- Frisk timian
- Frisk koriander
- Frisk basilikum, grøn
- Frisk rosmarin
- Citron
- Clementiner
- Rapsolie
- Olivenolie
- Sesamolie
- Hvidvinseddike
- Soltørrede tomater
- Hakkeede flåede tomater (dåse)
- Peber, hel sort
- Peber, hel hvid
- Rosa peberkorn
- Dijonsennep
- Gourmetsalt
- Stødt melis
- Rørsukker
- Hvedemel
- Maizena
- Rødvin
- Hvidvin
- Usaltet smør
- Sødmælk
- Piskefløde
- Store, friske æg
- Rasp
- Fiskefond
- Hønsfond
- Brun kalvesky
- Fond med lavt saltindhold



Den internationale del

Årets konference kok 2012

International Association of Conference Centres, også kendt som IACC, er klar over den store betydning maden har i konference centrene. Så derfor er vi stolt af at kunne præsentere den 9. årlige konkurrence for internationale kokke "Copper Skillet Award"

Denne konkurrence sætter fokus på de færdigheder og det fantastiske håndværk, de forskellige kokke på konferencecentrene har og ikke mindst for ære deres bidrag til vores fælles mål at give vores gæster en fantastisk oplevelse på vores konference hoteller.

Kokkene skal først deltage i deres eget lands konkurrence. Den lokale vinder skal så sende en kort beskrivelse af sig selv, sammen med et portrætbillede og opskrift og billeder på 2 forskellige hors d'oeuvres, der hver især ikke må koste mere end 1\$ eller mindre pr. stk. Den ene eller måske dem begge vil blive serveret ved den internationale konkurrence. Disse sendes til IACC Copper Skillet kontaktperson: Jerry White at jwhite@iacconline.org

Til den internationale konkurrence skal kokkene kreere en hovedret ud fra en mystisk kurv. Retten skal indeholde 2 proteinholdige ingredienser plus ingredienser fra den tilhørende spisekammerliste.

Et uafhængigt dommerpanel vil evaluere retten ud fra nogle givne retningslinjer.

Den vindende kok fra Danmark, kommer til at møde de vindende kokke fra Australien, Canada, Holland, Sverige, USA, England m.fl.

Finalen kommer til at foregå på "La Torretta Lake Resort i Montgomery", Texas USA <http://montgomery-lakeresort.com/> den 21. marts 2012.

I finalen skal hver kok kreere en ret ud fra en mystisk kurv, denne ret skal kunne serveres i service på et konference hotel. Et panel af dommere kårer så verdens mesteren i IACC 2012.

Internationale regler:

Fase 1:

Inden den 17. februar 2012 sendes et portræt-foto, en kort beskrivelse af dig, 2 Hors d'oeuvres opskrifter med foto.



Fase 2:

Finalen den 21. marts 2012

1. De vindende kokke fra hvert land, får i forbindelse med konkurrencen en gratis flybillet til Houston Texas, registrering, ophold samt forplejning på "La Torretta Lake Resort i Montgomery", Texas USA fra den 21. marts til og med den 23. marts. 2012

Alle kokkene skal være ankommet til hotellet senest den 20. marts kl. 17.00.

2. Den 30 minutters konkurrence vil blive afholdt onsdag den 21. marts kl. 17.00

3. Deltagerne får udleveret en hemmelig kurv med friske råvarer, korn og 3 animalske ingredienser (Kød, fisk, fjerkræ etc.)
Mindst 2 af disse animalske produkter SKAL anvendes til den endelige ret.
Hver kok får 15 minutter til at kigge på råvarerne og forberede retten, ud over den ½ times der er tildelt til konkurrencen.
En liste med basisvarer vil blive præsenteret for kokkene lige inden konkurrencen

4. Hver arbejdsstation vil have
1 paletkniv, 2 grydeskeer(den ene er en hulske), 1 spiseske, 2 knive, (Den ene en afpareringskniv), 2 tænger, 1 piskeris, sølvpapir, 1 vin åbner, 24 smageskeer, 2 røreskåle(10" og 12"), 1 blød plastikflaske til dressing, 2 engangsskærebrætter, 1 blus, 1 pande, 1 gryde, 1 håndklæde, engangsservietter, plastikhandsker, 1 skraldespand, 1 tallerken til præsentation.
Dette udstyr bliver stillet til rådighed af arrangørerne, ud over dette vil der være adgang til vand.
Det er tilladt for Kokkene, at medbringe deres egne knive, en skrællekniv, et rivejern og en paletkniv.
Intet andet specialværktøj, specielle tallerkener eller skåle må anvendes.



5. Finalisterne vil blive vurderet af et panel af dommere der alle arbejder i den kulinariske industri

Du vil blive bedømt efter:

- Originalitet og konsistens på retten.
- Teknikken du anvender og balancen mellem de forskellige smagsnuancer og forskellige teksturer i retten.
- Præsentationen af den endelige ret.
- Hygiejne i forbindelse med arbejdet.

Kokkene må bruge så mange eller så få af basisvarer ingredienserne, som de ønsker at anvende.

Spisekammerlisten:

Hav salt, sort Peber, Rasps olie, Ekstra Jomfru Oliven olie, Sesam olie, Hvedemel, Sukker, Rørsukker, Majsmel, Soltørrede tomater, Høsebouillon, Oksebouillon, Fiskefond, Frisk Basilikum, Rosmarin, Koriander, Timian, hvidløg og skalotteløg.
Rasp, Piskefløde, Friske æg, Usaltet smør, Sødmælk, Hakkede dåsetomater, Dijon sennep, maizena, 2 citroner, 1 flaske hvid og 1 flaske rødvin og en fond med lavt indhold af natrium(Salt)