



BBQ Wedstrijd Open BBQ Kampioenschap Haarlem voor scholen

17 mei 2024



Briefing

Beste deelnemer aan de wedstrijd.

Op Vrijdag 17 mei is het zover, de messen geslepen en de vuren aan.

In deze briefing lees je alles wat je moet weten om van je deelname een succes te maken. Wij hebben er nu al ongelofelijk veel zin in en kijken er naar uit om jullie te mogen ontvangen

Locatie

- Parkeerterrein Sligro Haarlem
- Jan van Krimpenweg 11
- 2031 CE Haarlem
- Telefoonnummer 023 517 5757
- Contactpersoon: Marcel Wijnberger 06-54630280

Tijd

- We verwachten jou en je team tussen 8.45 en 09.00
- Om ca 16.30 is de prijsuitreiking en sluiten we af met een drankje.
 - Verderop vind je het uitgebreide tijdschema.

Team

- Bestaat uit twee leerlingen en één leermeester (praktijkdocent).

Uitvoering

- Leerlingen koken, leermeester begeleid en coacht.

Opdracht

- Vier gangen diner bereiden binnen de daarvoor gestelde tijd.
- Per gang twee borden één voor de jury en één voor de presentatie tafel.

Deelnemers

- In totaal nemen er dit jaar 6 scholen deel.
 1. Opleiding Hubertus Berkoff Amsterdam (VMBO)
 2. Nova college Haarlem (MBO)
 3. ROC van Amsterdam (MBO)
 4. ROC Flevoland (MBO)
 5. College de Brink Laren (VMBO)
 6. Spaarne College Haarlem (VMBO)
- Daarnaast verzorgt de Hogere Hotel School den Haag/ afdeling Amsterdam een demonstratie met vegan van de BBQ.

Materialen

- Er staat voor ieder Team een Kamado/ Bastard ter beschikking + Houtskool en Hout.
- Er kan gebruik worden gemaakt (in gezamenlijkheid) van een Smoker.
- Samen met het buurtteam kan er gebruik worden gemaakt van een Ofyr.
- Een werkbank, snijplanken, afvalbak etc. zijn aanwezig.
- Borden worden vanuit de organisatie voorzien.
- Tijdens de wedstrijd kan er aan de organisatie gevraagd om materialen. Denk daarbij aan zaken als spuitzakken, bindtouw etc.



BBQ Wedstrijd Open BBQ Kampioenschap Haarlem voor scholen

17 mei 2024



Zelf meenemen

- Je messen set, een kerntemperatuurmeter en mogelijk een staafmixer.
- Thermoblenders zijn niet toegestaan!

Wat ga je maken?

We geven nog niet alles prijs maar vertellen je in grote lijnen wat je opdracht is.

Voor de teams staat er twee shopping tafels klaar

- **De eerste met groenten en fruit**, het staat je vrij om daarvan te pakken wat je nodig hebt. Let wel wat je nodig hebt! Neem niet meer. We streven naar zo min mogelijk waste (daar let de jury ook op) en daarnaast is het fijn als je medeteams niet misgrijpen.
- **De tweede met condimenten**, denk daarbij azijn olie, sojasaus, mosterd kruiden maar ook eieren, bloem etc. Hier staan disposables en een weegschaal bij zodat wel afgewogen mee kunt nemen wat je nodig hebt.

De Winkel in

- Buiten deze materialen kan je ook bij de Sligro, tijdens de wedstrijd, nog boodschappen doen.
- We geven ieder team een cheque ter waarde van € 50,00.

De Box

In de box zit je opdracht. De ingrediënten hierin moet je in de onderstaande volgorde bereiden. Hoe je deze bereid laten we aan jullie creativiteit en kunde over.

- 1 ste gerecht: Rondvis
De vis is heel en dient geportioneerd te worden voor twee borden. Hoe je dat doet staat vrij
- 2 de gerecht: Staat in het teken van Dutch Cuisine
Natuurvlees, van Nederlandse bodem, is 20 % van dit gerecht. De rest vul je aan met een keuze uit lokale groenten volgens het principe 80/20 van <https://dutch-cuisine.nl/>
- 3 de gerecht: Poussin of coquelet.
Oftewel piepkuiken, een kippetje. Je krijgt er twee. Hoe je deze bereid, in zijn geheel of in delen, staat je vrij.
- 4 de gerecht Tart Tatin.
Hiervoor krijg je van ons een kant en klaar deeg. De invulling, welk fruit of ander ingrediënt je hiervoor gebruikt of wat je er verder aan toevoegt staat je geheel vrij. Voor inspiratie kijk eens op <https://www.tantefanny.nl/recept/tarte-tatin/>

17 mei 2024

Wedstrijd verloop

- 08.45 <> 09.00uur Ontvangst teams
 - Koffie, thee en een broodje.
 - Kennis maken, werkplek, toiletten.
 - Briefing wedstrijd regelement.
 - Loting deelnemers nummer 1 t.m. 6
- 09.30 uitdelen van basis ingrediënten.
 - Houtskool, hout en Wedstrijd ingrediënten.
- 09.45 Start wedstrijd.
 - Vuren mogen aan. Box doos mag open. Gelegenheid tot boodschappen doen.
- 09.45 <> 13.00 MEP.
 - Teams maken hun Mise en place voor de vier gerechten
 - Jury maakt een HACCP-rondje controleert op netheid, kijkt naar techniek.
- 11.30 Broodje, drankje, fruit voor de teams.

Vanaf 13.00 Inleveren gerechten bij de jury.

Om de 5 minuten meldt een team op de hieronder aangegeven tijd bij de jurytafel met een bord met daarop het gerecht. (*tip, denk aan warme borden!*)

Hierbij mag je persoonlijk toelichten wat je gemaakt hebt en waarom. Je levert één bord aan de jurytafel en zet één bord op de showtafel zodat het publiek kan zien wat jullie gemaakt hebben en jezelf achteraf nog eens kunt terugkijken hoe de andere teams het gedaan hebben.

Tijden inleveren.

- 13.00 Eerste gerecht Rondvis
 - Team 1 13.00<> 13.05
 - Team 2 13.05<> 13.10
 - Team 3 13.10<>13.15
 - Team 4 13.15<>13.20
 - Team 5 13.20<>13.25
 - Team 6 13.25<>13.30
- 14.00 Tweede gerecht Dutch Cuisine
 - Team 1 14.00<> 14.05
 - Team 2 14.05<> 14.10
 - Team 3 14.10<>14.15
 - Team 4 14.15<>14.20
 - Team 5 14.20<>14.25
 - Team 6 14.25<>14.30
- 14.45 Derde gerecht Poussin
 - Team 1 14.45<> 14.50
 - Team 2 14.50<> 14.55
 - Team 3 14.55<>15.00
 - Team 4 15.00<>15.05
 - Team 5 15.05<>15.10
 - Team 6 15.10<>15.15



BBQ Wedstrijd Open BBQ Kampioenschap Haarlem voor scholen



17 mei 2024

•15.30 Vierde gerecht Tarte Tattin

- Team 1 15.30<> 15.35
- Team 2 15.35<> 15.40
- Team 3 15.40<> 15.45
- Team 4 15.45 <>15.50
- Team 5 15.50 <>15.55
- Team 6 15.55 <>16.00

16.00 Einde wedstrijd

- Je ruimt je werkplek netjes op, zorgt dat afval in een gesloten zak zit, materialen en werkbank schoon zijn, de Kamado geheel gesloten zodat deze dooft.
- Tijd voor een drankje 😊

16.30 Prijsuitreiking

- De Jury maakt uitslag bekend met bijbehorende motivatie

De Jury

- De jury bestaat uit 3 personen die professioneel betrokken zijn BBQ en voedselbereiding
 - Ze werken aan de hand van een jury notitiesysteem waarin aan de hand de onderstaande regels punten worden gegeven. In het totaal zijn er maximaal 50 punten te verdienen
- | | |
|-------------------------|--------------------|
| • Opmaak | maximaal 10 punten |
| • Smaak | maximaal 10 punten |
| • Malsheid/textuur | maximaal 10 punten |
| • Creativiteit/techniek | maximaal 10 punten |
| • Garnituur | maximaal 10 punten |
| • Totaal | maximaal 50 punten |

Aandachtspunten

- Let op dat jury beoordeeld op basis van de regel dat alles wat het bord ligt ook eetbaar moet zijn. Dus geen bindtouwjes, prikkers of kruiden die niet eetbaar zijn serveren. Dit levert een aftrek van 2 punten per aangetroffen item op.
- De jury kijkt ook naar producten die afwijken van de opdracht, dit kunnen bijvoorbeeld meegenomen ingrediënten zijn. Hoe goed het gerecht dan ook is het wordt voor de jury onmogelijk om gelijkwaardig te beoordelen. Er worden voor dat gerecht dan geen punten gegeven.
- De jury let ook op hygiëne en netheid van werken. Dit levert geen extra punten op maar kan wel leiden tot aftrek van punten.