

**Udvælgelseskonkurrence**  
**Bocuse d'Or**  
**mandag den 15. november 2021**  
**Cookery, Odense**

Bocuse d'Or Danmark inviterer dig hermed til at deltage i udvælgelseskonkurrencen om at blive den næste danske deltager i Bocuse d'Or.

Vinderen vil blive Danmarks næste kandidat ved **Europamesterskabet i Budapest 23/24 marts 2022** og forventeligt kvalificere Danmark til **Verdensmesterskabet i Lyon 2023**.

Såfremt du vinder og skal repræsentere Danmark, skal du have mulighed for at afsætte den fornødne tid til træning fra januar 2022 til og med februar 2023.

Du, din commis samt 2 hjælpere vil blive aflønnet af Akademiet 3 måneder op til konkurrencerne og 1 måned efter konkurrencerne svarende til i alt 8 måneders løn.

I hele perioden fra december 2021 til februar 2023 vil der på Hotel- og Restaurantskolen være stillet et køkken til rådighed.

Det forventes at du sammen med din commis og eventuelle hjælpere fysisk træner i køkkenet minimum 3 måneder op til konkurrencerne.

Der vil ligeledes i måneden efter konkurrencerne skulle afvikles nogle sponsorarrangementer efter nærmere aftale.

På konkurrencedagen vil du blive bedømt af ti kokke, der bl.a. tæller tidligere Bocuse d'Or deltagere (selvfølgelig undtaget kokke med arbejdsrelationer til deltagere).

Praktiske oplysninger:

- **Tilmelding til konkurrencen skal ske senest 16. september 2021**
- Tilmelding sker på mail til generalsekretær Ulla Trolle på [ulla@bocusedor.dk](mailto:ulla@bocusedor.dk).
- Ligeledes kan spørgsmål stilles til generalsekretæren – enten på mail eller på tlf. 3111 2238
- Hvert team til udvælgelseskonkurrencen består af en kandidat, en commis (må ikke være fyldt 23 år i januar 2023) og en coach. Sidstnævnte er ikke obligatorisk, men det anbefales kraftigt at man finder en.
- Du medbringer selv diverse udstyr
- Køkkenplan fremsendes til kandidaterne senere.
- Du skal tilberede 2 hovedretter til 10 dommere
- Du har 5 timer til afleveringen af 1. ret og herefter 35 min. til aflevering af 2. ret
- Du medbringer selv diverse udstyr
- Der laves menukort til 10 dommere

Vi ser frem til at høre fra dig.

Med venlig hilsen

**Ulla Trolle**

Akademiet Bocuse d'Or Danmark

## **Bilag 1 – Opgaven**

### **1. ret:**

- Kartoffel skal indgå i retten
- Varm ret anrettes på tallerken og alt på tallerkenen skal være spiseligt
- Retten skal være vegetarisk
- Det er kun tilladt at servere én sauce til retten

### **2. ret:**

- Torsk og hummer skal indgå i retten (hovedemnerne udleveres på dagen)
- Varm ret anrettet på fad. Dekorative elementer må indgå på fad, men på tallerkenen skal alt være spiseligt. Alt på denne ret skal være på fadet, dog er det tilladt at krydre med salt og peber ved anretterbordet. Der vil være 2 kokke til at hjælpe med anretning
- 1 torsk på 3,5 kg (hovedemnerne udleveres på dagen)
- 2 danske hummere á ca 500 gr. (hovedemnerne udleveres på dagen)
- Varm ret anrettet på fad. Dekorative elementer må indgå på fad, men på tallerkenen
- Mindst 3 garniturer
- Én sauce
- Deltagerne vil til konkurrencen få stillet ens runde og hvide corian-fade til rådighed

### **Du må medbringe:**

- Skællede og bælgede grøntsager (må ikke være formgivet, pudset eller tilberedt)
- Plukkede urter og blomster (ikke udstykket)
- Tynde fond/bouillon/baser (ikke saucer). Dommerne smager på den inden start
- Bagt brød – ikke formgivet eller skåret i skiver
- Bacon, lardo og saltet charcuteri
- Kapers og ramsløgskapers
- Saltet citron
- Tørrede svampe
- Trøfler
- Fiskeæg
- Mejeri og æg
- Tørrede krydderier

### **Du må ikke medbringe:**

- Nogen form for extra skaldyr eller bløddyr
- Nogen form for ekstra fisk
- Grøntsags juice
- Tørrede grøntsager
- Nogen form for dej

Alt udstyr og alle råvarer vil blive gennemgået og kontrolleret af teknisk dommer inden konkurrencens start.