

KARTOFFEL- PRISEN

SØNDÅG DEN 20. OKTOBER 2024



REGLER FOR FINALEN TL KARTOFFELPRISEN 2024

Konkurrencen afvikles hos Culinary Institute by VejleErhverv, i Food Innovation House, Vejle, søndag den 20. oktober 2024. Afviklingen sker med forskudt start- og sluttidspunkt.

Den første deltager starter kl.8.30. Konkurrencetiden er 5½ time. Senest 1 time efter start, skal hver deltager aflevere en menutekst på den menu, som kreeres. Deltagerne skal fremstille og tilberede en 3-retters menu, hvori kartofflen skal indgå med min. 60%.

Menuen skal bestå af:

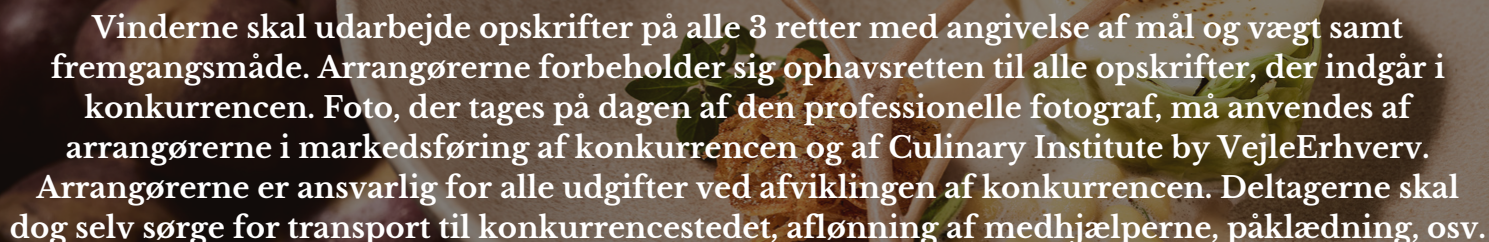
- Forret – Der skal anvendes minimum 3 forskellige kartoffelsorter.
- Hovedret – Kartofflen er hovedemnet og skal være fremtrædende.
- Dessert – Kartofflen skal være fremtrædende.

Ud over en fælles råvarebuffet, udleveres en råvarekurv umiddelbart før hver enkelte deltager's starttidspunkt. Der skal anvendes min. 3 råvarer fra kurven.

Der skal anrettes 5 couverter til bedømmelse og 1 couvert til fotografering. Retterne afleveres efter tidsskemaet.

Deltagerne må medtage 1 person som medhjælper. Medhjælperen må ikke have afsluttet svendeprøven som kok, konditor eller lignende.

Deltagerne medbringer selv service til anretning og køkkenudstyr såsom gryder, pander, håndmikser, blender o. lign. Deltagerne må ikke selv medbringe pynt og råvarer.



Vinderne skal udarbejde opskrifter på alle 3 retter med angivelse af mål og vægt samt fremgangsmåde. Arrangørerne forbeholder sig ophavsretten til alle opskrifter, der indgår i konkurrencen. Foto, der tages på dagen af den professionelle fotograf, må anvendes af arrangørerne i markedsføring af konkurrencen og af Culinary Institute by VejleErhverv. Arrangørerne er ansvarlig for alle udgifter ved afviklingen af konkurrencen. Deltagerne skal dog selv sørge for transport til konkurrencestedet, aflønning af medhjælperne, påklædning, osv.

REGLER FOR FINALEN TL KARTOFFELPRISEN 2024

Der er adgang til konkurrenceområdet i Food Innovation House, søndag den 20. oktober, fra kl. 7.00. Der er morgenbuffet for deltagerne fra kl 8.00 til kl. 9.30.

Fra kl. 10.00 er der offentlig adgang til konkurrencen, som også kan følges på skærme og livestream. Udvælgelsen og bedømmelsen foretages af fagdommere. Der gives point ud fra følgende kriterier:

- Præsentation af retterne (max. 10%)
- Service (max. 5%)
- Retternes smag (max. 50%)
- Køkkentekniske kompetencer (max. 35%)
 - Mise en place (max. 5%)
 - Spild/økonomi (max. 5%)
 - Hygiejne (max. 10%)
 - Klargøring/forberedelse (max. 15%)

Dagens program

Lodtrækning af rækkefølge	kl. 8.00
Første deltager starter i køkkenet	kl. 8.30
Menubeskrivelse fra første deltager	kl. 9.30
Sidste deltager starter i køkkenet	kl. 9.05
Første deltager afleverer forret	kl. 12.00
Sidste deltager afleverer dessert	kl. 14.35

**Præmieoverrækkelse af
Kartoffelprisen 2024 forventes kl. 15.30**

Vi forbeholder os retten til evt. ændringer i programmet.

PRÆMIER

GULD

- Rejselegat på 20.000 kr.
- Vinderstatuette
- Diplom
- Blomster
- Bobler

SØLV

- Rejselegat på 10.000 kr.
- Diplom
- Blomster
- Bobler

BRONZE

- Rejselegat på 5.000 kr.
- Diplom
- Blomster
- Bobler

**Hvis præmierne benyttes som rejselegat, er de skattefrie.*



TILMELDING TIL KARTOFFELPRISEN 2024

Tilmelding til Kartoffelprisen 2024 skal ske senest **fredag den 30. august 2024** til Culinary Institute by VejleErhverv.

For at tilmelde sig skal man udfylde tilmeldingsblanketten samt udarbejde et eksempel på en ret med kartoffel, som grundlag for udvælgelse til konkurrencen. Den udfyldte tilmeldingsblanket skal sendes til mandrup@culinaryinstitute.dk sammen med opskrifter, råvareliste samt tydelige billeder af kartoffelretten (gerne fra flere vinkler). Udvælgelsen sker af dommerpanelet.

Ved yderligere spørgsmål kan Per Mandrup kontaktes på tlf. 20 64 24 62.

Navn: _____

E-mail: _____

Privatadresse: _____

Virksomhed: _____

Telefon: _____

Menu navn: _____

Forret: _____

Hovedret: _____

Dessert: _____

SAMARBEJDSPARTNERE



GAMMELMARK
Photographer

