



Concours International des Jeunes Chefs Rôtisseurs

# Inbjudan till tävlingen Årets Unga Kock 2023

Årgång 47 i samarbete med Stockholms Hotell & Restaurangskola

Tävlingen är öppen för unga kockar med fast heltidsanställning på restauranger anslutna till Chaîne des Rôtisseurs.

Tävlande får ej ha fyllt 27 år före den 1 september 2023.

Den svenska tävlingen äger rum i mitten av april 2022 på Stockholms Hotell & Restaurangskola.

## Hålltider

- |             |  |
|-------------|--|
| 14 februari | Tävlingsansökan och arbetsprov ska vara tävlingsledaren tillhanda  |
| 21 februari | Resultat meddelas respektive finalist och publiceras på <a href="http://www.chaine.se">www.chaine.se</a> |

Tävlingsdag blir i mitten av april. Exakt datum meddelas senare.

## Uttagning

Tävlande skickar in arbetsprov skrivet på svenska bestående av :

Recept på en trerättersmeny för 4 personer, med ingrediensförteckning samt arbetsgång och där du själv väljer råvaror.

Färgfoto på varje maträtt upplagd på en tallrik (utan logga) såsom rätten är tänkt att se ut

*De sex finalisterna utses anonymt av en jury bestående av ledande kockar inom Chaîne des Rôtisseurs. För mer information om regler, se vidare i bilagan "Instruktion för arbetsprov till Årets Unga Kock".*

## Finalen

Varje tävlingsdeltagare får en hemlig korg med identiska råvaror, varav ett antal är obligatoriska. Därefter skriver tävlingsdeltagaren en trerättersmeny för 4 personer; förrätt, varmrätt och dessert som sedan tillagas av tävlingsdeltagaren på tid.

En professionell smakjury bedömer anonymt finalisternas menyer och en teknikjury bedömer köksarbetet. Tävlingen följer reglerna för den internationella tävlingsfinalen dit den segrande i Sverige kvalificerar sig.

## Världsfinalen

Världsfinalen 2023 äger rum i Turkiet där ett tjugotal tävlande från hela världen deltar. Tävlingen är, utöver chansen att bli bland en av de bäst rankade unga kockarna i världen, ett utmärkt tillfälle att skapa internationella kontakter.

## Välkommen med ditt arbetsprov senast 14 februari

Ditt arbetsprov skickas in till tävlingsledare:

**Per Idlund**

[per@idlund.se](mailto:per@idlund.se)

*Conseiller Culinaire*

*Chaîne des Rôtisseurs Bailliage de Suède*

Frågor tas emot av Per via mejl

[per@idlund.se](mailto:per@idlund.se) eller på

mobil 070-6604820