



Concours International des Jeunes Chefs Rôtisseurs

Tävlingsinbjudan till Årets Unga Kock 2025

Tävlingen är öppen för unga kockar med fast heltidsanställning på restauranger anslutna till Chaîne des Rôtisseurs. Tävlade får ej ha fyllt 27 år före den 1 september 2025. Den svenska tävlingen äger rum 23 maj 2025 på Stockholms Hotell - och restaurangskola.

Hålltider

3 mars Tävlingsansökan och arbetsprov ska vara
 tävlingsledaren tillhanda

Resultat meddelas respektive finalist cirka två veckor efter sista
anmälningsdag och publiceras på www.chaine.se

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 ger ett utmärkt tillfälle att skapa internationella kontakter.

Välkommen med ditt arbetsprov senast 3 mars 2025

Ditt arbetsprov skickas in till tävlingsledare:

Per Idlund

per@idlund.se

Conseiller Culinair

Chaîne des Rôtisseurs Bailliage de Suède

Frågor tas emot av Per via mejl