



Concours International des Jeunes Chefs Rôtisseurs

Inbjudan till tävlingen Årets Unga Kock 2024

Årgång 48 i samarbete med Gastronomord

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 2024

Den svenska tävlingen äger rum 11 april 2024 på
Gastronord, Stockholmsmässan i Älvsjö.

Hålltider

- | | |
|-------------|--|
| 31 januari | Tävlingsansökan och arbetsprov ska vara tävlingsledaren tillhanda |
| 15 februari | Resultat meddelas respektive finalist 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 2024 äger rum i Ungern 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 31 januari

Ditt arbetsprov skickas in till tävlingsledare:

Per Idlund

per@idlund.se

Conseiller Culinaire

Chaîne des Rôtisseurs Bailliage de Suède

Frågor tas emot av Per via mejl