

# Madmødets kokkelevbattle

Kvalifikation til European Young Chef Award



# Indhold

<b>Praktisk</b>	<b>3</b>
<b>Formål og koncept</b>	<b>4</b>
Ny kokkelevbattle skal sætte Midt- og Vestjylland på verdenskortet	4
Vinderen indstilles til den internationale kokkelevkonkurrence European Young Chef Award	4
Vi har lokale råvarer og den gode fortælling i fokus	5
Et stærkt og anerkendt dommerpanel	5
<b>Kriterier for kokkelevbattlen</b>	<b>6</b>
Deltagelseskriterier	6
Konkurrencekriterier	6
Bedømmelseskriterier	7
Ansøgningsproces	7
<b>Spørgsmål og ansøgningskriterier</b>	<b>7</b>

## Sted

Nørre Vosborg  
Vembvej, 7570 Vemb

## Dato

25. maj 2023  
Kl. 9.00 til 16.00

## Arrangør

Business Region MidtVest, Madmødet, Uddannelsescenter  
Holstebro og Nørre Vosborg

## Format

Kokkelevbattle med et anerkendt dommerpanel. Der stilles køkkener/arbejdspladser til rådighed for deltagerne.

## En del af Madmødet

Kokkelevbattlen er en del af Madmødet 2023. Madmødet har til formål at gøre Midt- og Vestjylland rigere ved at invitere til dialog mellem folket, producenten, kokken og politikerens. Midtjylland står for godt 40% af dansk fødevareeksport og knap 40% af de danske fødevarerarbejdspladser. Ifølge en analyse fra Dansk Erhvervsfremmebestyrelse er etableringen af samarbejder og partnerskaber på tværs af værdikæderne afgørende for at kunne udnytte vækstpotentialet i fødevarerhvervet. Det er netop det, Madmødet bidrager til gennem synliggørelse og udvikling af regionens fødevarerhverv. Madmødet 2023 finder sted i dagene 22.-29. maj 2023. Se mere på Madmødet ([madmodet.dk](http://madmodet.dk)).

## **Ny kokkelevbattlen skal sætte Midt- og Vestjylland på verdenskortet**

Kokkelevbattlen handler i alt enkelthed om at sætte fokus på, at vi i Midt- og Vestjylland har fantastiske råvarer til gastronomi og ikke mindst fremme og hylde at vi i Midt- og Vestjylland har yderst dygtige køkkener og kokke, der dagligt serverer lokale råvarer på et gastronomisk højt niveau.

Kokkelevbattlen har til formål at fremme og skabe awareness omkring vores dygtige kokkelever, som er altafgørende for ønsket om at fremme kulinarisk innovation og bæredygtighed ved hjælp af lokale råvarer, samt sikre en gastronomisk udvikling i Midt- og Vestjylland. Vores og andre egne i Danmark bugner af gode råvarer, dygtige kokke, spændende køkkener og fantastiske naturområder. Flere skal have øjnene op for de kvaliteter, vi kan præsentere på vore egne, så livet i lokalsamfundet vedholdes og styrkes. Vi har brug for at skabe et liv omkring hotel og gastronomi, så de unge har lyst til at komme tilbage til vores egn som professionel arbejdskraft.

## **Vinderen indstilles til den internationale kokkelevkonkurrence European Young Chef Award**

Vinderen af Madmødets kokkelevbattlen får indstillet sin ret i den internationale kokkelevkonkurrence European Young Chef Award af Business Region MidtVest. Business Region MidtVest betaler vinderens deltagelsesgebyr samt transport og overnatning for kokkeleven plus én ledsager til European Young Chef Award. Der er tale om en samlet værdi på omtrent 30.000 kr.

2. pladsen vinder en middag for to på N.V. Tasting og 3. pladsen vinder et kokkeknivsæt fra Bent Brandt. Foruden gevinsterne vil vi markedsføre deltagerne samt deres køkkener gennem pressemeddelelser og online annonceringer primært gennem Madmødet. Madmødet 2022 nåede ud til over 3.3 mio. mennesker.

## **Vi har lokale råvarer og den gode fortælling i fokus**

Til kokkelevbattlen skal hver kokkelev lave en traditionel hovedret baseret på lokale råvarer. Helt særligt skal retten indeholde fortællingen om den gode lokale historie samt råvarernes oprindelse og geografi. Herefter skal kokkeleven lave en nyfortolkning af retten. Nyfortolkningen må præsenteres gennem en forret, hovedret eller dessert. Nyfortolkningen skal stadig indeholde lokale råvarer. Kokkelevens tanker, inspiration, teknikker og udførelse ift. nyfortolkningen er særligt i fokus her. Til European Young Chef Award vægtes det højt, at nyfortolkningen tager udgangspunkt i en lokal forfatter, maler, sanger eller lignende, hvorfor dette vil anbefales. Kokkeleven skal altså udarbejde to retter. Disse to retter skal tilberedes, forberedes og fremvises for dommerpanelet torsdag den 25. maj 2023. Præcis plan for dagen følger.

## **Et stærkt og anerkendt dommerpanel**

Madmødets kokkelevbattle bedømmes af yderst erfarne og anerkendte ikoner i restaurantbranchen.

- Ole Troelsø, Gastronomi-redaktør på Børsen
- Dak Wichangoen, Tidligere Michelin-kok og nu dommer i Masterchef
- Andreas Bjerring, Tidligere vinder af European Young Chef Award

## Deltagelseskriterier

- Kandidaten skal være i alderen 18-26 år
- Kandidaten skal være under uddannelse
- Kandidaten skal være under uddannelse indtil slutningen af 2023
- Kandidaten skal have læreplads i enten Holstebro Kommune, Herning Kommune, Lemvig Kommune, Skive Kommune, Struer Kommune, Ringkøbing-Skjern Kommune eller Ikast-Brande Kommune
- Kandidaten skal kunne deltage i European Young Chef Award i dagene den 22.-24. november 2023

## Konkurrencekriterier

- Retten skal serveres i tre til fem kuverter til dommerpanelet, samt en ekstra kuvert til billeder
- Min. 75 % af retten skal bestå af råvarer, der er produceret i Midt- og Vestjylland
- Kokken skal kunne dokumentere råvarernes geografiske oprindelse
- Kokken skal selv medbringe samtlige råvarer på konkurrencedagen. Der gives tilskud på 1.000 kroner hertil.
- Der skal anvendes sæsonfriske råvarer
- Fortilberedning er ikke tilladt
- De eneste forberedelser, der er tilladt før konkurrencen, er følgende: gæring, hærkning, marinering, dehydrering, rehydrering eller pyrolisering

## Bedømmelseskriterier

- Præsentation og storytelling 30 %
- Æstetik 10 %
- Smagsoplevelse 40 %
- Harmoni og komposition 10 %
- Innovation og kreativitet 10%

## Ansøgningsproces

- Kandidaten skal besvare tre simple spørgsmål
- Kandidaten skal indsende en kort videopræsentation på 10-20 sekunder
- Spørgsmål og videokrav findes i ansøgningskemaet, der er vedlagt denne drejebog. Alternativt kan det også findes på Madmødets hjemmeside.

## Ansøgning og spørgsmål

7

### Deadline for ansøgninger

Send din ansøgning til [stine.jespersen@br-mv.dk](mailto:stine.jespersen@br-mv.dk) senest onsdag den 12. april 2023. De otte udvalgte finalister får svar i samme uge.

Haves nogle spørgsmål til konkurrencen, ansøgningsprocessen eller lignende, så kontakt venligst Stine Jespersen på [stine.jespersen@br-mv.dk](mailto:stine.jespersen@br-mv.dk) eller + 45 29 36 65 31.

