



WEDSTRIJDREGLEMENT AEHT 2025

Culinary Art

De wedstrijd Culinary Art bestaat uit 4 onderdelen:

1. Theoretische voorbereiding van de praktische proef
2. Budgetopdracht
3. Vaardigheidsproef: fileren van hondshaai
4. Wedstrijdlunch

Algemene afspraken

- Een **team Culinary Art** bestaat uit twee deelnemers geselecteerd uit leerlingen derde graad domein Voeding & Horeca.
- Naar het voorbeeld van de vorige editie van de AEHT-wedstrijd, betrekken we het team Pastry opnieuw bij de wedstrijd lunch. Een volledig dienstteam bestaat dus uit zes deelnemers; telkens twee deelnemers van team Pastry, team Culinary Arts en team Restaurant Service.
- De teams worden via loting samengesteld. Indien er een oneven aantal deelnemers ingeschreven werd, zal COLOMApus de teams vervolledigen met een eigen leerling.
- De deelnemers werken in teamverband en met aandacht voor de HACCP-reglementering.
- Tijdens de praktische proeven dragen de deelnemers hun eigen schooluniform uitgezonderd koksvest en halterschort. Logo's van de eigen school mogen niet zichtbaar zijn op de kledij.
 - COLOMApus zorgt voor:
 - Restaurant Service: halterschort
 - Culinary Art: koksvest
 - Pastry: koksvest
- Elk team bereidt de gerechten voor een tafel van **8 personen** en maakt twee presentatieborden voor de wedstrijdjury. **In totaal maak je dus 10 borden.**
- Tijdens de voorbereidende opdrachten op donderdag en vrijdag voorziet de deelnemer zelf multimedia (laptop, gsm, ...). COLOMApus faciliteert multimedia-ondersteuning.



- **Gedurende de uitvoering** van de opdrachten op donderdag en vrijdag mag er geen contact zijn tussen de kandidaten en hun begeleiders en mag er geen gebruik gemaakt worden van mobiele telefoons en andere elektronische communicatiemiddelen.
- Alle deelnemers staan toe dat de sponsors van de wedstrijd vrij gebruik mogen maken van de recepturen.
- De beslissingen van de vakjury zijn bindend. Voor mogelijke geschillen waarin het reglement niet voorziet, is het oordeel van de voorzitter van de jury bindend.

Deelopdrachten

1. Theoretische voorbereiding van de praktische proef

- Op woensdagavond starten de keukenteams met de theoretische voorbereiding.
- Elk keukenteam creëert een menu, bestaande uit een hapje, een voorgerecht en een hoofdgerecht op basis van de verplichte hoofdingrediënten. (richtlijnen zie punt 4. Wedstrijdlunch).
- Het keukenteam moet de receptuur en de werkwijze voor het hapje, voorgerecht en hoofdgerecht, telkens voor 10 personen, uitschrijven op een **bereidingsfiche** (8 voor de wedstrijdnlunch en 2 voor de jury)
 - ❖ Behalve aandacht voor de ingrediënten, bereidingswijze en bestelling met foodcost, wordt ook gelet op duurzaam gebruik van grondstoffen (verspilling en restverwerking van ingrediënten / foodwaste).
- *Voor deze opdracht downloaden de deelnemers de fiche 'Ingrediënten en bereidingswijze'.*
- Op basis van het uitgewerkte menu, stelt het keukenteam een **organisatieplan** op voor een vlot verloop van de dienst. Het organisatieplan moet in onderling overleg uitgeschreven worden.
- *Voor deze opdracht downloaden de deelnemers de fiche 'Organisatieplan keuken'. Beide fiches vinden jullie vanaf woensdagavond 19 maart 2025 via de website van AEHT België.*

2. Budgetopdracht

- De kandidaten van het team Culinary Art krijgen een budget van **€225,00** waarmee ze extra ingrediënten kunnen bestellen voor het hapje, het voorgerecht en het hoofdgerecht en de bieren voor de bereiding.

De hoeveelheden en de foodcost van de hoofdingrediënten (hondshaai en kalfsvlees) zijn vooraf vastgesteld en voor elk team identiek. Deze foodcost wordt meegerekend in het totale budget van €225,00.

Via de website van AEHT België vinden jullie vanaf woensdagavond 19 maart 2025 een lijst met alle beschikbare ingrediënten = Fiche **'Ingrediëntenlijst'**
De ingrediëntenlijst vermeldt prijzen per kilo en/of eenheidsprijs per verpakking.

- Een aantal basisingrediënten zal ter beschikking zijn in het wedstrijdlokaal en mogen gebruikt worden zonder opgenomen te worden in de budgetopdracht. Deze basisingrediënten zullen vermeld staan op de fiche 'Digitale bestelbon' zonder prijs.
- Als het budget overschreden is, dan zullen de deelnemers een nieuwe keuze moeten maken totdat de totale kostprijs onder het vooropgestelde bedrag zit van **€225,00** voor een bestelling van 10 personen.

- *Voor deze opdracht downloaden de deelnemers de fiche **'Digitale bestelbon'**. Het team realiseert de aankoop door deze digitale bestelbon in te vullen en op donderdagochtend in te dienen voor 10.00 u. Deze fiche is beschikbaar vanaf woensdagavond 19 maart 2025 via de website van AEHT België.*

Donderdagochtend, tussen 9.00 u. en 10.00 u., krijgen de deelnemers tijd om de theoretische opdrachten nog even na te kijken en aan te passen indien nodig.

Afspraken technische fiches.

- ✓ COLOMAplus zorgt voor blanco, digitale fiches.
- ✓ Deze fiches zijn vanaf woensdagavond 19 maart 2025 beschikbaar via de website van AEHT België.
- ✓ De fiches worden digitaal ingevuld in het Nederlands
- ✓ Alle fiches worden ten laatste op donderdag 20 maart '25 doorgestuurd naar het volgende mailadres AEHT2025@colomaplus.be
- ✓ De fiches zullen donderdag, in drievoud afgedrukt worden door COLOMAplus, één voor de voorzitter van de jury, één voor de organiserende school en één voor de deelnemers zelf.
- ✓ Alle fiches worden geparafeerd door de kandidaten enerzijds en de voorzitter van de jury anderzijds.
- ✓ De geparafeerde fiches mogen gebruikt worden tijdens de dienst.
- ✓ De inhoud van de fiches is bindend en wijzigingen zijn niet meer toegelaten.

Specifieke richtlijnen praktische proef Culinary art

- COLOMAplus voorziet de nodige bieren, grondstoffen en het nodige basismateriaal, tenzij anders vermeld.
- Op donderdagochtend zal het wedstrijdlokaal getoond worden, kunnen de deelnemers kennismaken met de te gebruiken materialen/toestellen en kunnen zij borden kiezen uit het assortiment van COLOMAplus.
- Bijkomend, specifiek klein keukenmateriaal moet door de deelnemer zelf meegebracht worden.
- Groot keukenmateriaal is aanwezig met uitzondering van: pacojet, röhner, thermomixer en cutter. Deze mogen wel door de deelnemers zelf worden meegebracht.
- Het gebruik van meegebrachte halffabricaten en grondstoffen in de keuken is niet toegelaten.
- De teams moeten de opdrachten binnen de voorziene tijd en in de juiste volgorde afwerken en serveren.

3. Vaardigheidsproef

Elke kandidaat zal **hondshaai** op kundige wijze en onder tijdsdruk dienen schoon en bereidingsklaar te maken voor een jury.
De hondshaai dient nadien correct verpakt, gelabeld en bewaard te worden. De volgende dag wordt de vis verwerkt in het voorgerecht.

4. Wedstrijdlunch

Bereiden van een lunchmenu voor **10 personen**:

- **8 personen aan de wedstrijdtafel**
- **1 presentatiebord**
- **1 proefbord voor de jury**

Bepalingen wedstrijd lunch:

- **Hapje (10 porties)**

Elk team maakt een hapje op basis van één groente (plant based).
In dit hapje verwerk je de groente in minstens drie verschillende structuren.
Garnituur en presentatie kan je kiezen uit de ingrediëntenlijst.

- **Voorgerecht (10 porties)**

Verplicht ingrediënt: **hondshaai**.

Elk team krijgt 5 hondshaaien ter beschikking. Dit aantal kan wijzigen op basis van de grootte van de geleverde vis.

Garnituur en presentatie kan je kiezen uit de ingrediëntenlijst.

- Verplichte verwerking van een bier uit de lijst in bijlage.

- Tijdens de contactdag delen we mee uit welke bieren je kan kiezen voor de bereiding van het voorgerecht.

- **Hoofdgerecht (10 porties)**

Verplicht ingrediënt: **Kalfsvlees (kleinhoofd)**, een stuk van 1,50 kg à 1,80 kg per team wordt voorzien.

Bij dit kalfsvlees serveer je minstens 3 groentebereidingen, een aardappelproduct en een saus.

Garnituur en presentatie kan je kiezen uit de ingrediëntenlijst.

- Verplichte verwerking van een bier uit de lijst in bijlage.

- Tijdens de contactdag delen we mee uit welke bieren je kan kiezen voor de bereiding van het hoofdgerecht.

- **COLOMAplus werkt met dagverse producten. Houd er rekening mee dat, bij een verstoorde marktaanvoer, een gelijkwaardig alternatief zal voorzien worden.**

5. Evaluatie

- Je wordt beoordeeld door een externe jury.
- Elk onderdeel wordt apart beoordeeld.
- De jury beoordeelt per team en geeft na afloop mondelinge feedback aan de leerlingen.
- Na afloop van de wedstrijd worden de verschillende resultaten bij elkaar opgeteld om te bepalen welk team als winnaar uit de bus komt.
- In het geval van ex aequo geeft de beoordeling van de voorzitter van de jury de doorslag om de winnaar aan te duiden.
- De beslissingen van de jury zijn bindend. Bij mogelijke geschillen is het oordeel van de jury bepalend.

Volgende zaken zullen geëvalueerd worden:

Tijdens de contactdag krijgen jullie de evaluatiecriteria voor elke opdracht.

Het team met het hoogste puntentotaal wint de **AEHT Cornet Trophy 2025 – Culinary Art**

Heb je na het lezen van het reglement 'Culinary Art' nog specifieke vragen, stel ze dan via mail aan aeht2025@colomaplus.be

Veel succes!

In bijlage

Timing

De uren zijn indicatief, definitieve timing wordt gecommuniceerd tijdens de contactdag op 11 februari 2025.

Bieren

- Selectie bieren AEHT Cornet Trophy (op de contactdag)
- Stappenplan en scoreformulier bierschenken AEHT 2025

DAGPROGRAMMA CULINARY ART

Woensdag 19 maart 2025		
Tijdstip	Activiteit	Locatie
16.00 u.	Onthaal en check-in	Hotel Van der Valk, Mechelen
16.30 u – 17.00 u.	Welkom in de ontvangstruimte	
17.00 u.	Welkomstwoord	
17.30 u.	Teamverdeling	
18.00 u.	Eerste kennismaking team/begeleiders	
18.30 u.	Avondmaal	
19.30 u. – 22.00 u.	Netwerkmoment deelnemers	

Donderdag 20 maart 2025		
Tijdstip	Activiteit	Locatie COLOMAplus
Tussen 6.30 u. en 8.30 u.	Ontbijt	Hotel Van der Valk
8.30 u.	Transfer naar COLOMAplus met autocar	
9.00 u.	Aankomst COLOMAplus	
9.00 u. – 10.15 u.	Wedstrijdlokaal bezoeken Borden kiezen per gerecht Organisatieplan en budgetproef nakijken en uploaden voor 10.15u	
10.15 u.	Omkleden praktijk uniform	Kleedkamer
10.30 u. – 12.00 u.	Vaardigheidsproef: Hondshaai bereidingsklaar maken	Keuken
12.00 u.	Lunch	
12.45 u. – 14.45 u.	MEP wedstrijd lunch	Keuken
14.45 u.	Omkleden	Kleedkamer
15.00 u. – 16.00 u.	Teamoverleg met restaurant service, pastry, culinary arts	
16.15 u.	Transfer van COLOMAplus naar hotel met de autocar	Afspraak inkomhal
	Tijd om zich op te frissen voor de gala- avond	Hotelkamer
18.00 u.	Transfer van hotel naar COLOMAplus met de autocar	Afspraak aan de receptie van het hotel
18.30 u.	Galadiner (dresscode: casual chic)	Restaurant COLOMAplus
22.30 u. - 23.00 u.	Transfer van COLOMAplus naar hotel met de autocar	

Vrijdag 21 maart 2025		
Tijdstip	Activiteit	Locatie COLOMAplus
Tss 6.30 u. en 8.30 u.	Ontbijt	
8.30 u.	Eigen vervoer naar COLOMAplus	Voorbehouden parking IHAM
9.00 u.	Aankomst COLOMAplus	
	Omkleden praktijk uniform	Kleedkamer
9.15 u.	MEP wedstrijd lunch	Keuken COLOMAplus
11.00 u.	Korte lunch	
11.30 u.	Ontvangst wedstrijd lunch	Restaurant COLOMAplus
12.00 u.	Aanvang wedstrijd lunch	Restaurant COLOMAplus
15.00 u.	Einde wedstrijd lunch	
Vanaf 15.30 u.	Receptie	Feestzaal
16.00 u.	Prijsuitreiking	Feestzaal
	Omkleden na de proclamatie	Kleedkamer
17.30 u.	Einde van de 13 ^{de} editie AEHT	