

20ste EUROPA - WISSELTROFEE

GEORGES BOUTE

Dinsdag 17 mei 2022

Thema: "The flower in all its beauty"

(De bloem in al haar schoonheid)

Het woord "flower" mag in de breedste zin van het woord geïnterpreteerd worden.

Opdracht: sierstuk met daarin een taart verwerkt rond het thema

Wedstrijdreglement

1) Opdracht

- Het maken van een sierstuk bestaande uit eetbare grondstoffen zoals suiker, chocolade, brood of pastillage. In het sierstuk zit één taart in verwerkt die nep mag zijn.
 - Maximum afmetingen:
 - grondvlak 60cm op 60cm;
 - hoogte: maximum 1 meter
 - Het geheel mag onder een stolp geplaatst worden die door de kandidaten zelf wordt meegebracht.
- Het binnen brengen, het voorstellen, aansnijden (in 8 stukken van één van de taarten) aan de vakjury van 2 echte taarten, identiek aan deze in het sierstuk.

2) Organisatie.

De Europa Wisseltrofee G. Boute wordt ingericht door VABA-St. Aubertuscentrum, de Brood- en Banketbakkerijschool Ter Groene Poorte "Dè Gastronomische school" en de oud-leerlingen bond I.V.V.O.B. V.Z.W."

De wedstrijd heeft plaats in de gebouwen van "Dè Gastronomische school Brugge" tijdens de viering van het 50 jarig bestaan van de oud-leerlingen bond IVVOB.

3) Staat open voor alle vaklui.

De minimumleeftijd voor deelname aan de wedstrijd is 17 jaar. (Op datum van inschrijving).

4) Opdracht taarten.

- De kandidaten brengen twee taarten binnen waarin het thema zit verwerkt.
- De kandidaten stellen hun taarten voor aan een vakjury en beantwoorden de vragen betreffende hun taarten en het sierstuk. De vragen zijn erop gericht de vakbekwaamheid van de kandidaten te beoordelen.
- De kandidaten snijden één taart in acht verbruikersporties en plaatsen deze op neutrale witte borden zonder decoratie (aangereikt door de organisatie) voor de vakjury.
- Een derde identieke taart is onderdeel van het sierstuk en mag nep zijn. Het sierstuk en de taart moet echter de volledige periode van de dag in goede staat kunnen blijven staan.
- De inzending moet begeleid zijn van de receptuur en beschrijving van de taart.
- De taart wordt beoordeeld op smaak, opbouw, samenstelling en het uitzicht.
- De voorstelling gebeurt tussen **(nog te bepalen)**. Het correcte uur wordt per kandidaat vooraf nog doorgegeven.

De organisatie zorgt dat er een koelkast ter beschikking is voor de taarten die voorgesteld dienen te worden aan de jury.

5) Het sierstuk.

- Het grondvlak van het sierstuk mag niet groter zijn dan 60x 60 cm en mag niet hoger zijn dan 1 meter.
- Het sierstuk is gemaakt van eetbare grondstoffen zoals suiker, chocolade, brood, pastillage en mag onder een stolp geplaatst worden die de kandidaten zelf meebrengen en de maximale afmetingen niet overschrijdt.
- In het sierstuk zit een identieke taart verwerkt die echter nep mag zijn.
- Het sierstuk moet langs de elke zijde bekeken kunnen worden.
- Het sierstuk wordt beoordeeld op originaliteit, wijze van presenteren en opbouw.
- Het plaatsen van het sierstuk gebeurt tussen **nog te bepalen**.
- De organisatie voorziet **geen extra** ruimte dan de plaats waar de sierstukken gepresenteerd worden om nog aan het stuk te werken.
- De organisatie stelt ook geen grondstoffen en materiaal ter beschikking.
- Voor de presentatie en voor de opbouw van het sierstuk en de taart is er geen elektrische aansluiting voor toestellen of verlichting beschikbaar.
- Verlichting mag wel meegebracht worden met eigen krachtbron.
- Het sierstuk wordt gepresenteerd op een houten sokkel met een bovenzijde van 60 op 60 cm. Deze worden ter beschikking gesteld door de organisatie.
- Op de dag van de wedstrijd, tussen **nog te bepalen**, zijn alleen de personen betrokken bij de wedstrijd, toegelaten in de tentoonstellingsruimte.

6) Inschrijving.

- Het inschrijvingsformulier kan aangevraagd worden bij de organisatie. (Gegevens zie punt 13)
- De inschrijving gebeurt enkel op eigen naam.
- Aan de hand van de ingestuurde recepturen, foto's of tekeningen worden de beste kandidaten weerhouden.
- De inrichters behouden zich het recht voor de wedstrijd af te lassen indien het aantal inschrijvingen te laag is.
- Per deelnemer kan er slechts één inzending gebeuren.

- Het inschrijvingsformulier moet in het bezit zijn van de organisatie te laatste op 31 januari 2022.

7) Recepten en ontwerp sierstuk.

- De deelnemer moet de recepten, de samenstelling en opbouw van de taart en een schets of omschrijving van het sierstuk digitaal opsturen ten behoeve van de voorselectie en dit ten laatste op 31 januari 2022. Dit gebeurt per e-mail naar: gesquiere.edwin@gmail.com
- De inschrijving is pas definitief als deze gegevens in handen zijn van de organisatie.

8) Geen kenmerken.

- De producten mogen op geen enkele wijze een kenmerk dragen waaruit afgeleid kan worden wie de inzender is.
- Het enige herkenningpunt bij het sierstuk en de taarten is het wedstrijdnummer.
- De organisatie heeft het recht om een inzending die niet voldoet aan het reglement te weigeren of te verwijderen.

9) Prijsuitreiking.

- De uitreiking van de Europa Wisseltrofee G. Boute gebeurt op dinsdag uur nog te bepalen u in de gebouwen van 'Dè Gastronomische school Brugge.
- De kandidaten moeten persoonlijk aanwezig zijn in beroepskledij met passende vest en hoofddekseel.
- Voor elke kandidaat is er een certificaat voorzien.

10) Afhalen stukken.

- Alle stukken blijven tentoongesteld en kunnen pas verwijderd worden tussen op dinsdagavond 17/05/2022 en dit tussen uur nog te bepalen
- De niet-afgehaalde stukken worden eigendom van de organisatie.

11) Organisatie.

- De organisatie is niet verantwoordelijk voor eventuele schade aan de stukken.
- De organisatie houdt zich het recht voor om foto's en andere technische informatie, betreffende de deelnemende inzendingen te publiceren.

12) Geschillen.

- Bij eventuele geschillen zal de voorzitter van de jury in samenspraak met de inrichtende verenigingen een uitspraak doen.
- Tegen deze uitspraak is geen verhaal mogelijk.

13) Inschrijvingsformulier en reglement.

- Het wedstrijdreglement en inschrijvingsformulier kunnen verkregen worden
 - Via telefoon IVVOB 0475 73 18 29 of Bakkerijschool Ter Groene Poorte telefoonnummer 050/40.30.20.
 - Via mail: gesquiere.edwin@gmail.com
- De inschrijving gebeurt door het opsturen of mailen van een inschrijvingsformulier **vóór 31 januari 2022**.
- De inschrijving is pas definitief eens volgende zaken in het bezit zijn van de inrichters en dit **ten laatste op 28 februari 2022**:
 - Inschrijvingsformulier;
 - Recepten, bereiding en samenstelling van de taart (digitaal);
 - Foto of schets van het sierstuk;
 - Recente pasfoto;
 - Persoonlijk e-mailadres en telefoonnummer.
- De geselecteerde kandidaten worden verwittigd via mail en dit gedurende de eerste week van februari 2018.

- Het inschrijvingsformulier kan bekomen worden op volgend adres:
gesquiere.edwin@gmail.com

IVVOB vzw
Europa Wisseltrofee Georges Boute
't Vliegend Paard 53
8970 Poperinge
Tel: 057 33 79 63 of 0475 73 18 29

14) De kandidaten.

- Elke deelnemer die zich inschrijft aan de Europa wisseltrofee G. Boute engageert zich om zowel in woorden als in daden de andere deelnemers, de jury, de organisatoren, de partners en alle vrijwilligers te respecteren.
- De winnaar verbindt er zich toe om bij elke gelegenheid die zich zou voordoen in de pers de wedstrijd positief te promoten.

15) Verantwoordelijkheid.

- De inrichters behouden het recht om de uurregeling nog aan te passen voor een vlotte organisatie van de wedstrijd. De kandidaten worden hiervan rechtstreeks verwittigd door de organisatie.
- De organisatie is niet verantwoordelijk voor eventuele schade of ongevallen.
- Wie zich inschrijft verklaart zich akkoord met dit reglement en zal dit ook respecteren.
- Op dinsdag 17 mei 2022 zijn de inrichters enkel te bereiken op het gsm-nummer: 0475 73 18 29