

VISKOK VAN HET JAAR 2024

Nationale horecawedstrijd

Blaas jij een gerenommeerde jury van de sokken met je gerecht met schartong? De nationale horecawedstrijd **VISKOK VAN HET JAAR 2024** is de uitdaging bij uitstek om je talenten te tonen.

Voor de 34ste keer gaan we op zoek naar het lekkerste en origineelste gerecht met de 'Vis van het Jaar' in onze restaurants. Hoofdingrediënt is dit jaar **SCHARTONG** in combinatie met traditionele streekproducten.

Durf jij de uitdaging aan?

Naast de befaamde titel 'VISKOK VAN HET JAAR' liggen er fantastische prijzen voor je klaar.

- Draag een jaar lang de titel **VISKOK VAN HET JAAR**

Je sluit aan in de rij topchefs die de wedstrijd de voorbije jaren wonnen. Recente winnaars waren onder andere Baptiste Tieberghien van restaurant Lin'eau, Piet Vande Castele van Duchateau catering, Jan Audenaert van D'Oude Pastorie, Michael Vanderhaeghe van Hostellerie Saint Nicolas, Stijn de Vreese van restaurant Benoit en Bernard Dewitte, Sam Van Houcke van restaurant Maste en Rob Stevens van D'Oude Pastorie.



*Baptiste Tieberghien
Viskok 2023 - Restaurant Lin'eau,*

- Steek een **AARDIGE SOM** op zak

Als Viskok van het jaar ga je niet met lege handen naar huis. Integendeel, naast de prachtige trofee, ontworpen door kunstenaar Marc Vanhecke, ontvang je ook een mooie cheque ter waarde van € 750.

- Geniet van een diner voor twee in **HOF VAN CLEVE*****

Je ontvangt een dinerkaart voor twee voor het Hof van Cleve*** in Kruishoutem. De overige laureaten genieten van een diner voor twee in De Jonkman** van NorthSeaChef Filip Claeys in Brugge.

- **EEN CAMPAGNE OP SOCIALE MEDIA** met cadeaubons t.w.v. € 1000

We verloten vijf bonnen ter waarde van € 200 om te komen eten in jouw restaurant.

Schrijf je in voor 09/10/2023. Stuur je originele recept met schartong voor **09/10/2023** naar viskok@vlam.be. In het reglement op de achterzijde lees je wat je moet doen voor de felbegeerde titel **VISKOK VAN HET JAAR**.

Veel succes!

Team visserij- en aquacultuur

VISKOK VAN HET JAAR 2024

Reglement

- Wie kan deelnemen?

Elke **beroepskok**, die in België zijn beroep uitoefent in een restaurant of traiteurzaak, kan inschrijven. Deelname van bedrijfsrestaurants is uitgesloten. Elke deelnemer verbindt zich er toe slechts één recept in te sturen en **dit gerecht op de menukaart te plaatsen**. We zoeken immers het lekkerste gerecht met SCHARTONG gecombineerd met traditionele streekproducten op de kaart van onze restaurants.

- Hoe schrijf je in?

Stel het recept op een neutraal wit blad op: 1° titel van het recept, 2° ingrediënten voor vier personen schartong minimum 150 g per persoon gecombineerd met minstens één traditioneel streekproduct te kiezen uit [deze lijst](#), 3° bereidingswijze, 4° presentatie met foto, 5° bereidingstijd (max. 1u45).

Je naam, de naam van je restaurant met adres en telefoonnummer en de titel van je gerecht voeg je op een afzonderlijk blad toe. Vervolgens mail je alles naar viskok@vlam.be (bij voorkeur). Je mag deze gegevens ook opsturen naar: VLAM - Vispromotie – Koning Albert II-laan 35 bus 50, 1030 Brussel.

*De inschrijvingen worden afgesloten op 9 oktober 2023 om 12 uur. **Vergeet niet om het ingezonden gerecht op je menukaart te plaatsen en ons hiervan een kopie te bezorgen.***



- Hoe verloopt de wedstrijd en jurering?

Vertegenwoordigers van onze gerenommeerde restaurateursverenigingen zullen de ingezonden creaties anoniem beoordelen en vijf finalisten selecteren. Gerechten waarin schartong als hoofdingrediënt het best tot zijn recht komt is een belangrijk aandachtspunt voor de leesjury, evenals het gebruik van één aangeduid traditioneel streekproduct en andere inlandse producten. De focus in het gerecht moet liggen op de schartong, andere ingrediënten zoals vlees en groenten dienen hoofdzakelijk als garnituur. Alle kandidaten worden schriftelijk op de hoogte gesteld van de beoordeling van de leesjury. Het gebruik van meerdere streekproducten levert geen extra punten op.

De finalisten bereiden hun gerecht op **Horeca Expo Gent** op **maandag 20 november**. De finalisten kunnen een keukenhulp meebrengen, enkel voor hulp bij de dressage van de degustatieborden en uitvoering van eenvoudige taken die geen invloed hebben op het gerecht. VLAM stelt schartong ter plaatse ter beschikking. Alle andere ingrediënten dienen door de finalist meegebracht te worden. Opgelet: het schoonmaken en voorbereiden/fileren van de schartong maken deel uit van de wedstrijd. Het gebruik van de afvalresten is een pluspunt.

- Proclamatie en de prijzen

Op **20 november 2023** worden de winnaar en de vier laureaten bekendgemaakt tijdens een feestelijke receptie.

- Aanvullend op het reglement dienen de finalisten de volgende regels te respecteren:

Kledingvoorschriften: Het dragen van een koksjas is verplicht tijdens de gehele wedstrijd. De koksjas dient als beschermende kleding en draagt bij aan zowel het hygiënische aspect als de veiligheid van de deelnemers.

Verbod op vooraf bereide producten: Het is niet toegelaten om vooraf bereide producten mee te brengen naar de wedstrijd. Alleen rauwe, onbewerkte producten/ingrediënten zijn toegestaan. Dit zal vooraf aan de wedstrijd gecontroleerd worden.

Tijdslimiet: Elke deelnemer heeft een vastgestelde tijdslimiet om hun gerechten te bereiden. Zodra de tijd om is, moet de deelnemer onmiddellijk stoppen met koken en het gerecht presenteren zoals het op dat moment is.

Door hun inzending verklaren de deelnemers zich akkoord met het reglement en geven zij toestemming hun ingezonden recept, gratis en vrij van alle rechten, beschikbaar te stellen voor promotiedoeleinden.