



## DE ZILVEREN CHAMPIGNON

Organisatie  
p/a Postbus 385  
3700 AJ Zeist  
[info@zilverenchampignon.nl](mailto:info@zilverenchampignon.nl)  
[www.zilverenchampignon.nl](http://www.zilverenchampignon.nl)

### Technisch Dossier Wedstrijd Zilveren Champignon 2011

---

In dit document vindt u de technische informatie en details voor de wedstrijd.  
Mocht u na het lezen hiervan nog een vraag hebben, neemt u dan contact op via  
[info@zilverenchampignon.nl](mailto:info@zilverenchampignon.nl).

#### Opdracht

Elke wedstrijddeelnemer of team bereidt 2 gerechten met champignons. De keuze is vrij. De totaal beschikbare tijd is 2 ½ uur.  
Elk gerecht wordt in 4-voud gemaakt en gepresenteerd op borden of een ander serviesdeel. De keuze voor borden/servies is vrij.  
Drie gerechten gaan ter beoordeling naar de jury en 1 gerecht wordt gebruikt voor de fotografie.

#### Recepturen

De wedstrijddeelnemers zijn verplicht om de recepturen van hun gerechten als word document **uiterlijk 15 september 2011** toe te sturen aan [info@zilverenchampignon.nl](mailto:info@zilverenchampignon.nl)  
Het niet of te laat toesturen van de recepturen kan leiden tot diskwalificatie.

#### Producten - champignons

De organisatie levert de champignons voor het gebruik tijdens de wedstrijd. Alle overige ingrediënten worden door de deelnemers zelf meegenomen.  
De deelnemer dient de champignons tijdig te bestellen door het zenden van e-mail bestelling aan [info@zilverenchampignon.nl](mailto:info@zilverenchampignon.nl).  
Dit formulier moet **uiterlijk 15 september 2011** door de organisatie zijn ontvangen.

De volgende champignons zijn beschikbaar:

##### Vers

witte en kastanje champignons fijn 1 tot 45 mm (hoed diameter)  
witte en kastanje champignons middel, 1 tot 60 mm (hoed diameter)  
witte en kastanje champignons reuze, 1 tot 100 mm (hoed diameter)  
mini champignons tot +/- 30 mm

##### Conserven

Champignon (wit) schijfjes 7 mm 1/1 liter  
champignon (wit) heel 25 – 35 mm 1/1 liter  
champignon (wit) heel 30 – 40 mm 3/1 liter

De wedstrijddeelnemer is vrij in zijn keuze.

#### Overige ingrediënten

De wedstrijddeelnemers nemen alle benodigde ingrediënten zelf mee. Met uitzondering van de champignons.  
Deelnemers mogen basisfondsen en basissauzen meenemen. De overige voorbereiding moet ter plaatse gebeuren. Halffabricaten of al bereide producten mogen niet worden meegenomen.

---

## Wedstrijdtijden

Alle deelnemers starten om 9 uur. Elke deelnemer krijgt in totaal 2 ½ tijd voor het bereiden en presenteren van de twee gerechten aan de jury. De deelnemer bepaalt welk gerecht het eerst wordt gepresenteerd. Een deelnemer geeft aan de organisatie aan wanneer een gerecht klaar is om aan de jury te presenteren. De organisatie brengt de gerechten naar de juryleden.

## Borden

In tegenstelling tot de vermelding in de wedstrijdvoorwaarden (artikel 4, 5<sup>e</sup> bullit) brengen de deelnemers hun eigen borden of ander servies mee. Zij hebben voor elk gerecht 4 exemplaren nodig en in totaal dus 2 x 4 stuks. Reserveborden voor onvoorziene situaties zijn toegestaan.

## Beoordeling jury

De jury beoordeelt de gerechten op de basis van de criteria voor de betreffende categorie.

Criteria:

Restaurantkoks: Smaak, technieken, kleur/cuisson, creativiteit/originaliteit, presentatie

Koks grootkeukens: Smaak, creativiteit/originaliteit, bereidingsgemak, voedingswaarde

Kookstudio's: Smaak, creativiteit/originaliteit, authenticiteit/regionaal of (inter)nationaal karakter.

De jury ontvangt vooraf de door de deelnemer ingezonden recepturen.

Hier kan ook een toelichting op de receptuur worden vermeld.

## De wedstrijdkeuken

De wedstrijdkeukens bevinden zich op de tweede verdieping van ROC van Amsterdam, Elandstraat 175, Amsterdam. De keukens bevatten units met fornuizen.

In bijlage treft u een lijst aan met aanwezig keukenapparatuur.

Deelnemers mogen zelf extra kleine materialen meenemen. Het meebrengen en gebruiken van eigen ovens of grote apparatuur is niet toegestaan. In geval van twijfel wordt deelnemers aangeraden om vooraf toestemming te vragen aan de organisatie.

## Keukenreglement

In de wedstrijdkeukens kan het voorkomen dat bepaalde apparatuur gezamenlijk moet worden gebruikt. Een ijsblokjesmachine is niet in alle keukens voorhanden.

## Transport, laden en lossen materialen

Locatie Elandsstraat 175 van ROC van Amsterdam bevindt zich in het centrum van Amsterdam.

Door wegwerkzaamheden is de Elandstraat tijdelijk niet gemakkelijk bereikbaar.

Deelnemers kunnen vroeg in de ochtend (tussen 08.00 en 08.30 uur) eventueel hun goederen lossen en daarna parkeren in de nabij gelegen parkeergarage Europarking Marnixstraat.

Een alternatief is eerst te parkeren en vervolgens de materialen te vervoeren naar Elandstraat.

Een routebeschrijving staat op de site [www.zilverenchampignon.nl](http://www.zilverenchampignon.nl).

Tegenover de parkeergarage ligt een tijdelijke brug. Steek deze over, ga links af langs de gracht en neem de eerste straat rechts. Het ROC van Amsterdam bevindt zich aan de rechterkant na een paar honderd meter.

Na het presenteren gerechten aan de jury keuken maken deelnemers de keuken zelf schoon.

## Overige informatie

Voor de deelnemers is na de wedstrijd een broodjeslunch beschikbaar.

Om ongeveer 14.00 uur vindt de prijsuitreiking plaats.

Voor het bijwonen van de wedstrijd worden media en speciale gasten uitgenodigd.

De wedstrijd is niet geopend voor publiek.

---

## Voor meer informatie

Organisatie Zilveren Champignon

[info@zilverenchampignon.nl](mailto:info@zilverenchampignon.nl)

[www.zilverenchampignon.nl](http://www.zilverenchampignon.nl)