



## Wedstrijdreglementen 2012



## WEDSTRIJDREGLEMENT

### "Beste Professionele Bierschenker van België 2012 De Witte Ranke"

1. Kunnen meedingen: alle personen die het beroep van kelner/bierschenker uitoefenen, die afgestudeerd zijn in hoger secundair onderwijs hotel- en restaurantafdeling en/of middenstandopleiding horeca en die werken in een Belgisch restaurant, brasserie of bistro.
2. De kandidaten sturen **voor 20 februari 2012** de vragenlijst (vermeld in punt 3) met antwoorden en de bierkaart van de zaak waar zij werken of zaakvoerder van zijn naar:  
Keurbroederschap "De Witte Ranke" vzw t.a.v. Mevr. Vroman-Desmet  
Doornstraat 15 bus 15h 8970 Poperinge  
T 057 33 75 33, [dewitterranke@gmail.com](mailto:dewitterranke@gmail.com)
3. Vragenlijst:
  - a. Wat versta je onder "rookbier"?
  - b. In welk jaar stopte brouwerij Rodenbach met het brouwen van Rodenbach Alexander?
  - c. In welk jaar werd voor het eerst Poperings Hommelbier gebrouwen?
  - d. Kent u het beste bier van brouwerij De Ranke volgens bierjournalist Bob Magerman?
  - e. De Lambiek van Girardin wordt gebruikt door meerdere geuzestekers. Welke?
  - f. Wat is de meest voorkomende hopsoort in Duitsland?
  - g. Sinds juni 2011 is er een 8<sup>ste</sup> trappistenbier. Welk?
  - h. In 1982 kwam het eerste bovengistende bokbier op de markt. Geef de naam van dat bier.
  - i. Wat zijn saisons bieren?
  - j. Met welke hopsoorten brouwt men Duvel?
  - k. Wat gebruikte men vroeger in bier i.p.v. hop?
  - l. In welk jaar vinden de volgende bier- en hoppefeesten in Poperinge plaats?
4. Een jury selecteert op basis van de correcte antwoorden de zes finalisten.
5. De zes finalisten worden uitgenodigd tot de **finale op dinsdag 13 maart 2012** om 10.00u. in Zaal Palace, Ieperstraat 34, 8970 Poperinge.
6. Tijdens de finale wordt van de finalisten verwacht:
  - Deel 1 A) Theoretische proef  
B) Mondeling verdedigen van de bierkaart van de zaak  
C) Bier en gerecht
  - Deel 2 a) Het opnemen van een bestelling en het serveren van 3 verschillende bieren op correcte wijze  
b) Blind proeven en becommentariëren van 4 bieren
7. De deelnemers bieden zich in stadskledij aan.
  - Deel 1A start om 10u30. Delen 1B en 1C starten om 11u30.  
De exacte volgorde van de mondelinge presentatie aan de jury wordt vastgelegd bij loting.  
De deelnemers houden zich strikt aan dit opgelegde tijdschema.
  - Delen 2a en 2b starten om 13u30.  
De exacte volgorde van de praktische proeven wordt vastgelegd bij loting.  
De deelnemers houden zich strikt aan dit opgelegde tijdschema.  
Tijdens de wedstrijd is het voor de deelnemers niet toegelaten internet, gsm, telefoon of fax te gebruiken.
8. Jury 1 beoordeelt de theoretische en mondelinge proeven.  
Jury 2 beoordeelt in de zaal de praktische proeven.
9. De rekenjury staat in voor de verwerking van de puntentotalen van de jury's.
10. De laureaat krijgt de titel van 'Beste Professionele Bierschenker van België 2012 De Witte Ranke - Erepijs hop- en bierstad Poperinge', uitgedrukt in een diploma en erelint. De laureaat ontvangt als hoofdprijs 500 euro in speciën en een prijzenpakket. De finalisten krijgen een diploma, erelint en prijzenpakket.
11. De beslissingen van de jury's zijn onaanvechtbaar en bindend, er wordt geen briefwisseling over gevoerd.
12. De deelnemers hebben geen verhaal tegenover de inrichtende vereniging bij gebeurlijke ongevallen en nemen vrijwillig en op eigen aansprakelijkheid deel.
13. De proclamatie gebeurt op 13 maart 2012 om 19.00u. in Gasthof De Kring, Burg.Bertenplein 7 in Poperinge en wordt gevolgd door een receptie en een kapittelbanket waar alle finalisten gratis doch verplicht aanwezig zijn (in stadskledij). Bij afwezigheid kunnen de verworven prijzen niet worden opgeëist.

Deze eerste wedstrijd voor 'Beste Professionele Bierschenker van België' is een organisatie van vzw Keurbroederschap De Witte Ranke, met volle medewerking van de stad Poperinge.

## WEDSTRIJDREGLEMENT

### “Beste Juniorkok 2012 culinaire wedstrijd De Witte Ranke”

1. Kunnen meedingen: alle personen afgestudeerd in hoger secundair onderwijs hotel- en restaurantafdeling en/of middenstandsopleiding horeca of werkzaam in een restaurant, geboren na 31/12/1983 (max. 28 jaar op 01/01/2012) en niet tot laureaat van deze wedstrijd bekroond.
2. De kandidaten sturen **voor 20 februari 2012** hun **uitgetikt** recept, opgesteld in correct Nederlands, naar:  
Keurbroederschap “De Witte Ranke” vzw t.a.v. Mevr. Vroman-Desmet  
Doornstraat 15 bus 15h 8970 Poperinge  
T 057 33 75 33 Email: [dewitteranke@gmail.com](mailto:dewitteranke@gmail.com)
3. Het recept moet aan volgende voorwaarden voldoen:
  - a. bedoeld zijn voor zes personen
  - b. de juiste bereiding beschrijven van een vrije creatie met hopscheuten
  - c. een opsomming bevatten van de correcte grondstoffen (verse producten)
  - d. van creativiteit getuigen en nog nooit eerder met een prijs bekroond zijn
4. Een leesjury selecteert op basis van een anonieme leesproef zes finalisten.
5. De zes finalisten worden uitgenodigd tot de **finale** op **dinsdag 13 maart 2012** om 10.00u. in de keukens van Syntra West, Doorniksesteenweg 220 in 8500 Kortrijk.
6. Tijdens de finale wordt van de finalisten verwacht om te bereiden:
  - a. het onder 3b beschreven gerecht
  - b. een opgelegd gerecht (uit de klassieke keuken) met hopscheuten, al dan niet met een eigentijdse toets. Alle gerechten dienen gedresseerd te worden op neutrale witte borden van Syntra West.
7. De deelnemers brengen zelf de grondstoffen (voor zes personen) mee voor het onder 3b beschreven gerecht. De ingrediënten voor het opgelegde gerecht zijn ter plaatse aanwezig. Er mogen geen bereide producten meegebracht worden, bladerdeeg en fonds uitgezonderd. Alle hedendaagse keukenapparatuur (zoals paco jet, thermomix enz.) dienen de deelnemers zelf mee te brengen. De werkzaamheden beginnen om 11 uur. Het proeven van het eerste gerecht begint om 13u30. De exacte volgorde van presentatie aan de zaaljury wordt vastgelegd bij loting. De deelnemers houden zich strikt aan dit opgelegde tijdschema. Tijdens de wedstrijd is het voor de deelnemers niet toegelaten internet, gsm, telefoon of fax te gebruiken.
8. Jury 1 beoordeelt de keukenactiviteiten.  
Jury 2 beoordeelt in de zaal beide gerechten.
9. De rekenjury staat in voor de verwerking van de puntentotalen van de jury's.
10. Titel en prijzen:
  - a. De laureaat krijgt de titel 'Beste juniorkok van de twaalfde culinaire wedstrijd De Witte Ranke - Erepreis NV Dupont', uitgedrukt in een diploma en erelint. De laureaat ontvangt als hoofdprijs 1.000 euro in speciën en een prijzenpakket. De finalisten krijgen een diploma, erelint en prijzenpakket.
  - b. De meest inventieve en creatiefste finalist van de wedstrijd wordt bekroond met de creativiteitsprijs, uitgereikt door Syntra Vlaanderen.
  - c. De prijs van de Stad Poperinge gaat naar de deelnemer met de best bereide en smakelijkste hopscheuten.
11. De beslissingen van de jury's zijn onaanvechtbaar en bindend, er wordt geen briefwisseling over gevoerd.
12. De deelnemers hebben geen verhaal tegenover de inrichtende vereniging bij gebeurlijke ongevallen en nemen vrijwillig en op eigen aansprakelijkheid deel.
13. De proclamatie gebeurt op 13 maart 2012 om 19.00u. in Gasthof De Kring, Burg.Bertenplein 7 in Poperinge en wordt gevolgd door een receptie en een kapittelbanket waar alle finalisten gratis doch verplicht aanwezig zijn (in beroepskledij). Bij afwezigheid kunnen de verworven prijzen niet worden opgeëist.
14. De inrichtende vereniging geniet het voorrecht om de winnende recepten te publiceren en/of er gebruik van te maken.
15. De laureaat krijgt de kans mee te werken aan het kapittelbanket, gelinkt aan de volgende editie van deze culinaire wedstrijd.

Deze twaalfde culinaire wedstrijd voor juniorkoks is een organisatie van vzw Keurbroederschap De Witte Ranke, met volle medewerking van de Flemish Foodies.



POPERINGE

