

## Infofiche KOOKSLAG jamsessie 30/9/2024

Samenwerking tussen VLAM Steunpunt Streekproducten, Euro-Toques België en SIEMENS Kitchen Experience Center

De KOOKSLAG jamsessie wordt gepresenteerd door Sabine Goethals en gefilmd in samenwerking met VIEWFALLS

Filosofie van een jamsessie in de keuken

***Wil jij andere chefs ontmoeten en ervaring opdoen in de keuken? Bij een jamsessie kan dat! Deze bijeenkomst geeft bovendien de mogelijkheid om je talent te laten zien, te leren van andere chefs en nieuwe ideeën te creëren. Hier is ruimte voor spontaniteit, creativiteit, inspiratie en culinaire vrijheid!***

### 1. Selecteren van de 6 deelnemers/ambassadeurs

- Deelnemen kan via dit formulier [Kookslag : Battle met streekproducten. | Streekproduct.be](#)
- De deelnemer is als kok werkzaam in horecasector in België
- Selectievraag: beschrijf een gerecht met producten uit de lijst streekproduct.be  
We verwachten:
  - Een beschrijving, geen receptuur!
  - Een toegankelijk gerecht.
  - Basic koken, eenvoudig siert.
- **Deadline om in te schrijven is 19/8**
- De deelnemers worden geselecteerd op basis van originaliteit, smaak en vakmanschap
- De namen worden van de 6 ambassadeurs worden op 10 september bekendgemaakt.

### 2. Verloop van de jamsessie

Sessie bestaat uit		10 min.	Voorstelling 2 kandidaten
		10 min.	Box ontvangen + brainstorm
		10 min.	Shopping
		30 min.	Koken
		10 min.	Voorstellen
	totaal	70 min.	

### 3. Gerecht

- Per sessie ontvangen de 2 deelnemers een mystery box met 2 ingrediënten die moeten verwerkt worden. Er zijn 3 sessies, beide chefs ontvangen dezelfde mystery box.
- De overige ingrediënten zoals groenten, zuivel, kruiden en specerijen, ... zijn ter plaatste
- Enkel de producten en toestellen die ter plaatste voorzien zijn kunnen gebruikt worden
- De chefs worden tijdens de brainstorm bijgestaan door de peter en meter.
- De chefs maken van het een gerecht 4 porties, borden zijn aanwezig.

### 4. Het proefpanel

Bestaat uit de Euro-Toques peter Lieven Demeestere en de meter Manon Schenck, een vertegenwoordiger van VLAM en EURO-TOQUES en de 2 chefs van de jamsessie.

5. De beloning voor de ambassadeurs

**Alle deelnemers ontvangen:**

- een diploma en eetbaar trofee,
- een korf streekproducten ter waarde van 200€ thuis geleverd,
- een filmpje met een verslag van hun deelname aan de jamsessie,
- bekendmaking van de ambassadeurs en hun gerechten in persbericht en op digitale VLAM-kanalen
- een verslag van de KOOKSLAG 2024 in Horeca Magazine

6. Timing Maandag 30 september 2024

We ontvangen de deelnemers in de Siemens keuken bij BHS in Tour&Taxis. Info over bereikbaarheid en parkeren worden tijdig bezorgd. Drank, ontbijt en lunch worden voorzien.

**NIEUW: Tijdens de jamsessies worden er voor de aanwezigen 2 workshops met traditionele streekproducten georganiseerd.**

Voorbreiding	7.30
<b>Sessie 1</b>	<b>8.30u</b>
Proeven	9.40u
Afruimen & klaarzetten	9.40u
<b>Sessie 2</b>	<b>10.20u</b>
Proeven	11.30u
Afruimen en klaarzetten	11.30u
<b>Sessie 3</b>	<b>12.10u</b>
Proeven	13.20u
Afruimen en klaarzetten	13.20u
Awards uitreiking	13.45u
Receptie	13.45u
Einde	15.00u