

## Infofiche KOOKSLAG jamsessie 23/10/23

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

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

Filosofie van de 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 formulier [Kookslag : Battle met streekproducten. | Streekproduct.be](https://www.streekproduct.be/kookslag-battle-met-streekproducten)
- De deelnemers is als kok werkzaam in horecasector in België
- Selectievraag: beschrijf een gerecht met producten uit de lijst streekproduct.be
- We verwachten:
  - geen receptuur!
  - toegankelijk gerechten zoals je thuis zou maken
  - basic koken
  - eenvoud siert
- Deadline om in te schrijven is 11/9
- De deelnemers worden geselecteerd op basis van originaliteit & smaak en vakmanschap
- De namen worden van de 6 ambassadeurs worden op 21 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

- De deelnemers ontvangen een mystery box met 3 ingrediënten die moeten verwerkt worden. Er zijn 3 sessies met telkens, beide chefs ontvangen dezelfde mystery box.
- De overige ingrediënten zoals groenten, zuivel, kruiden en specerije, ... 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 2 porties, borden zijn aanwezig.

### 4. Het proefpanel

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

5. De beloning voor de ambassadeurs

**Alle deelnemers ontvangen:**

- een diploma en eetbaar trofee
- een streekproducten cheques ter waarde van 250€ te gebruiken bij streekproduct.be licentiehouders.
- 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

6. Timing Maandag 23 oktober 2023

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

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