



***2021 Wedstrijdregels
Open Nederlands Culinair
BBQ-Kampioenschap ***

Regel 1.

Veiligheid en deelname zijn voor eigen risico en verantwoordelijkheid.

Regel 2.

Tenminste één van de leden van een deelnemend wedstrijdteam dient lid van WBQA te zijn in één van de aangesloten landen. Een deelnemend team bestaat uit minimaal 2 en maximaal 6 personen. De teamleider(s) moet(en) 18 jaar of ouder zijn en teamleden mogen niet jonger dan 16 jaar zijn. Tijdens de gehele wedstrijd moet er tenminste 1 teamlid van tenminste 18 jaar in het teamgebied aanwezig zijn tijdens het BBQ'en.

Het teamgebied is alleen toegankelijk voor de WBQA toezichthouder en eigen teamleden die zijn ingeschreven voor deze wedstrijd.

Regel 3.

Aan een wedstrijd mogen maximaal 60 teams deelnemen. Per deelnemend team dient inschrijfgeld worden betaald worden.

Regel 4.

Per categorie wordt de top 3 bekend gemaakt. Een overall kampioen is gebaseerd op de totaalscore van de 6 hoofdcategorieën (plaats 1, 2, en 3).

Regel 5.

De organisatie maakt de eindscores bekend per categorie en overall.

Regel 6.

De aangewezen locatie en veiligheid worden bepaald door het organiserend land en de daarvoor geldende landelijke regels.

Regel 7.

Een team heeft een ruimte van 3 x 4,5 meter tot zijn beschikking. Alle bij het team behorende tenten en accessoires dienen zelf meegebracht te worden en binnen deze ruimte opgesteld te worden. Bij afwijkende maten neem je contact op met de organisatie.

Regel 8.

Ieder deelnemend team moet over een eigen brandblusser/deken en EHBO-trommel beschikken.





***2021 Wedstrijdregels
Open Nederlands Culinair
BBQ-Kampioenschap ***

Regel 9.

Een BBQ dient te bestaan uit een warmtebron. De brandstof hiervoor moet zijn organische brandstoffen en/of gas. De basisingrediënten dienen voor minimaal 75% bereid te worden op een BBQ-rooster.

Regel 10.

De bereiding van de gerechten dient in het teamgebied plaats te vinden.

Regel 11.

Toezichthouder en Voedselveiligheid inspecteurs controleren of de teams zich aan de richtlijnen houden.

Regel 12.

De wedstrijdorganisatie levert de benodigde basisingrediënten (vis, kip, varken of lam, rundvlees, vegetarisch* en keuzegerecht) aan voor de wedstrijd. Deze ingrediënten moeten verplicht worden verwerkt in de 6 te bereiden gerechten en in de volgorde zoals vooraf is aangekondigd.

*Let op: vegetarisch gerecht dient volledig vegetarisch te zijn. Toevoegingen zoals bijv. kippenbouillon e.d. zijn niet toegestaan.

Regel 13.

Bijgerechten dienen door de teams zelf meegebracht te worden en ter plekke klaargemaakt te worden. De organisatie is eventueel gerechtigd ook (gesponsorde) bijgerechten op te nemen in de basisingrediënten.

Regel 14.

De jury bestaat uit de volgende verantwoordelijke leden:

- Hoofdjury (1 st. WBQA Hoofdjury)
- Toezichthouder en Voedselveiligheid inspecteurs (max. 2)
- Jurytafel met tafelverantwoordelijke

De Hoofdjury is 1 WBQA Hoofdjury.

Toezichthouder(s) en Voedselveiligheid inspecteurs bestaan uit maximaal 2 personen. Niet noodzakelijk WBQA leden.

De jurytafel bestaat uit minimaal 4 en maximaal 6 juryleden, inclusief 1 tafelverantwoordelijke. Iedere jurytafel kan maximaal 15 borden (gerechten) beoordelen.

Regel 15.

Van elk gerecht worden 2 borden ingeleverd. Deze borden worden door de organisatie beschikbaar gesteld en zijn per gerecht gelijk aan elkaar. Er wordt een foto gemaakt van elk wedstrijdbord door een aangewezen fotograaf buiten de juryruimte.





***2021 Wedstrijdregels
Open Nederlands Culinair
BBQ-Kampioenschap ***

Regel 16.

Een onafhankelijke jury zal onder leiding van de WBQA Hoofdjury de gerechten beoordelen aan de hand van te voren bekend gemaakte criteria. Het oordeel van de jury is onherroepelijk en beroep is niet mogelijk.

Overzicht van de beoordeling door de jury:

Hoe ziet het gerecht eruit: 10%

Smaak: 45%

Malsheid/textuur: 30%

Bijgerecht/garnering: 10%

Creativiteit/technische uitvoering van de opmaak: 5%

Hygiëne en voedselveiligheid: maximaal 10 punten aftrek van totaalscore.

Regel 17.

Toekenning punten:

Score 0: Gerecht gediskwalificeerd en moet onder de aandacht van de Hoofdjury worden gebracht die hier een oordeel over geeft.

Score 1: Oneetbaar het gehele gerecht.

Score 2: Zwaar verkoold of rauw (meeste oneetbaar). Jurylid spuugt dit liever uit.

Score 3: Te lang of te kort gegaard (meeste oneetbaar).

Score 4: Te lang of te kort gegaard (delen zijn eetbaar om te beoordelen).

Score 5: Aanvaardbaar.

Score 6: Lekker. Allround goed, eetbaar maar niet uitzonderlijk.

Score 7: Goed. Een goed bereid gerecht.

Score 8: Heel goed. Een jurylid zal nog een hap willen nemen maar moet niet.

Score 9: Top. Een jurylid moet zich inhouden om niet de hele portie op te eten.

Score 10: Uitstekend! Dit gerecht is goed genoeg om in een toprestaurant geserveerd te worden.

Regel 18.

De gerechten worden door de jury blind geproefd (de juryleden blijven afgezonderd van de deelnemende teams) en zonder overleg met andere juryleden beoordeeld. Juryleden leveren de scores in bij de tafelverantwoordelijke; deze controleert op correctheid en levert deze in bij de Hoofdjury. De tafelverantwoordelijke is het enige aanspreekpunt voor de Hoofdjury. Na inleveren van de scoringsformulieren moet de tafeljury 2-5 minuten evalueren. De tafelverantwoordelijke houdt de tijd bij.

Regel 19.

Hygiëne en voedselveiligheid worden ter plaatse door de Toezichthouder en Voedselveiligheid inspecteurs beoordeeld. In overleg met Hoofdjury kan er besloten worden bij het niet nakomen van de (hygiëne) regels een team te waarschuwen, diskwalificeren of puntenaftrek (zie Regel 16) te geven.





***2021 Wedstrijdregels
Open Nederlands Culinair
BBQ-Kampioenschap ***

Regel 20.

Calamiteiten tijdens een wedstrijd (wedstrijdbord valt, te laat ingeleverd, verkeerd ingeleverd, teveel deelnemers, enz.) zullen per voorval door WBQA Hoofdjury worden beoordeeld.

Regel 21.

Programma:

Dag 1:

- 10.00 uur Sluiting wedstrijdterrein (alleen te voet bereikbaar)
- 12.00 uur Samenkomst BBQ-teams en toelichting reglement door WBQA Hoofdjury.
Uitreiking van basisingrediënten met onder andere vis, vlees en gevogelte.
- 23.00 uur Stiltetijd op het wedstrijdgebied.

Dag 2:

- 12:00 uur Jury meeting.
- 14.00 uur Uiterlijke tijd inlevering gerecht 1.
- 14.30 uur Uiterlijke tijd inlevering gerecht 2.
- 15.00 uur Uiterlijke tijd inlevering gerecht 3.
- 15.30 uur Uiterlijke tijd inlevering gerecht 4.
- 16.00 uur Uiterlijke tijd inlevering gerecht 5.
- 16.30 uur Uiterlijke tijd inlevering gerecht 6.
- 18.30 uur Prijsuitreiking
- 19.30 uur Einde en start met afbraak.

(*) Wedstrijdprogramma van 1 dag is eveneens mogelijk.

Regel 22.

De inlevertijd per gerecht is maximaal 10 minuten voorafgaande aan de uiterlijke inlevertijd.

Regel 23.

Het niet naleven van het wedstrijdreglement kan leiden tot diskwalificatie. Dit wordt per categorie bepaald door de Hoofdjury.

Regel 24.

Nadat het inschrijfgeld is ontvangen, wordt de inschrijving geldend en bevestigd door de organisatie. De betaling dient te geschieden binnen de inschrijvingstermijn.

Regel 25.

Het annuleringstraject wordt door de lokale organisatie bepaald. Bij Open NK Culinair BBQ'en is kosteloos annuleren mogelijk tot 6 weken voor aanvangsdatum NK.

