

DE GOUDEN IJSSPATEL

wedstrijdreglement 2022



WEDSTRIJDEN
IJS·vak

VOORONDE 9&10 FEBRUARI
FINALE 7 MAART 2022
SMAAK: STRACCIATELLA

LOCATIE:
EVENEMENTENHAL
GORINCHEM

DE GOUDEN IJSSPATEL STRACCIATELLA-IJS

De vakwedstrijd om 'De Gouden IJsspatel 2022' staat open voor leden van Vereniging Ambachtelijk IJscentrum die, binnen of buiten Nederland, werkzaam zijn in de ambachtelijke ijsbereiding. Elk deelnemend bedrijf dient in het bezit te zijn van een zelfstandige inschrijving van de Kamer van Koophandel. Het wedstrijdijjs wordt bereid binnen het ingeschreven bedrijf. Elk deelnemend bedrijf mag slechts met één vestiging deelnemen.

DE OPDRACHT

- Het bereiden van stracciatella-ijs van een door jou bereide ijsmix.

DE VOORONDE

De voorronde van de wedstrijd om 'De Gouden IJsspatel' vindt plaats op woensdag 9 februari en donderdag 10 februari 2022 in Evenementenhal Gorinchem. Hier vinden in maart de Bakkersvak en IJsVak-beurs plaats.

Aanleveren ijs: woensdag 9 februari 2022

Jurering: donderdag 10 februari 2022

De jurering is, als de omstandigheden het toelaten, voor iedereen toegankelijk.

VOORRONDE - AANLEVEREN

AANLEVEREN VAN HET IJS OP WOENSDAG 9 FEBRUARI

- Lever het ijs aan in de 2,5 literbakken die door de Vereniging Ambachtelijk IJscentrum worden verstrekt.
- De hoeveelheid wedstrijdijis die moet worden ingeleverd is 2 x 2,5 liter, in een schone en nette verpakking.
- Het is de verantwoordelijkheid van de deelnemer om het ijs aan te leveren volgens het advies 'ontvangst goederen', zoals vermeld in de Hygiëncode voor de Ambachtelijke IJsbereiding (2020). Dit advies is als volgt:

Advies NVA: accepteer bij voorkeur alleen consumptie-ijs van van -15°C of kouder. Plak het etiket op het deksel. Voorzie het etiket van: naam van het ijs en productiedatum. Let op: geen naam/logo op de bakken.

- IJs dat warmer is dan -15°C wordt geweigerd.
- De aanlevertijd voor het ijs is tussen 10:00 en 13:00 uur.
- Het ijs wordt direct na inname opgeslagen in een vriezer bij een temperatuur van -14°C
- Het ingeleverde ijs wordt gecontroleerd door een keurmeester. Indien niet voldaan wordt aan de bovenstaande eisen, wordt het ijs geweigerd. Deelname is dan uitgesloten.

DE FINALE

De beste 24 ijsjes uit de voorronde gaan door naar de finale. Deze vindt plaats op maandag 7 maart tijdens de Bakkersvak/IJsvak. Deze vakbeurs wordt gehouden op 6, 7 en 8 maart in Evenementenhal Gorinchem. Op maandag 7 maart draaien de finalisten hun stracciatella-ijs live af op het wedstrijdpodium. Het ijs wordt dezelfde dag beoordeeld. Aan het eind van de dag vindt de prijsuitreiking plaats.

FINALE - AANLEVEREN

Aanleveren van de ijsmix voor de finale op 7 maart:

- De aanlevertijd voor de ijsmix is tussen 9:00 en 9:30 uur.
- De mix en de eventuele garnituur moeten gescheiden in een schone verpakking worden aangeleverd.
- De aangeleverde hoeveelheid mix moet tussen de 3.500 en 4.000 gram zijn.
- De mix en garnituur moeten aangenaam ruiken.
- De mix dient gekoeld aangeleverd te worden (max. 7°C)
- Alle ingrediënten worden gecontroleerd door de keurmeester. Indien niet voldaan wordt aan de bovenstaande eisen, wordt de mix geweigerd. Deelname is dan uitgesloten.

DE IJSBEREIDING

- Geef op het inschrijfformulier de ijsmachine van jouw voorkeur aan. Dit is geen garantie dat deze machine beschikbaar is op het moment van de wedstrijd.
- De volgorde van deelname wordt bepaald aan de hand van de volgorde van inleveren en beschikbaarheid van de gewenste machine.
- Deelnemers moeten in professionele outfit het ijs bereiden. Er is omkleedruimte aanwezig. Outfit houdt in: gepaste schoenen, broek, jas en of schort, hoofddekseel. Deelnemers moeten te allen tijde hygiënisch te werk gaan. Geldende norm is de Hygiëncode voor de Ambachtelijke Ijsbereiding.
- Bij aanvang is de werkplek en machine bedrijfsklaar (schoon en gedesinfecteerd).
- Iedere deelnemer krijgt 20 minuten de tijd voor het afdraaien van de mix en het schoon achterlaten van de werkplek.
- Bij elke machine is een instructeur aanwezig, voor instructie van de machine.
- Het ijs moet worden afgevuld in de door de jury aangereikte rvs-vitrinebak van 5 liter. De bakken moeten glad afgestreeken worden, waarna ze 8 minuten in een shockvriezer worden geplaatst en daarna in de ijsvitrine met een bewaartemperatuur van -14 °C.
- De beoordeling vindt later op de dag plaats. De schep- en beoordelingstemperatuur zal voor alle deelnemers worden vastgesteld op -14 °C
- Wanneer de deelnemer onverhoopt de machine niet volgens afspraak achterlaat, zal dit meegenomen worden in de beoordeling. De instructeur van de machine draagt er zorg voor dat een volgende deelnemer altijd op een schone machine het ijs kan draaien.

INSCHRIJVEN

- Inschrijven is alleen mogelijk via de website van [Ambachtelijk IJscentrum](#).
- Inschrijven is mogelijk vanaf 15 december 2021 en dient vóór 15 januari 2022 in het bezit te zijn van de organisatie.
- Er is maximaal één inschrijving per bedrijf, formule of franchiseorganisatie mogelijk.
- Het ijs voor de voorronde en de ijsmix voor de finale moet bereid worden in de ijskeuken van het ingeschreven bedrijf.
- Voor deelname aan 'De Gouden IJsspatel 2022' betalen leden van Ambachtelijk IJscentrum een inschrijfgeld van € 75,- excl. btw per inzending.
- De inschrijving is voltooid na het voldoen van de iDeal-betaling.
- Na 15 januari 2022 ontvangen de deelnemers de definitieve uitnodiging voor deelname en de ijsbakken met deelnemernummer voor het aanleveren van het wedstrijdijds op 9 februari.

Iedere deelnemer maakt kans genomineerd te worden voor de titel IJssalon van het Jaar 2022. Aan deze verkiezing kunnen uitsluitend in Nederland gevestigde bedrijven deelnemen. Deelname aan deze verkiezing is kosteloos.

BEOORDELING VOORRONDE

Het aangeleverde ijs wordt beoordeeld op: de netheid van de verpakking en de aanlevertemperatuur. Tijdens het proeven wordt beoordeeld op: kleur, structuur/mondgevoel en smaak.

BEOORDELING FINALE

De aangeleverde mix

wordt beoordeeld op

- Temperatuur
- Verpakking
- Geur



Tijdens het ijsbereiden

wordt beoordeeld op

- Persoonlijke hygiëne
- Gebruik van schone en toegestane materialen
- Werkplekhygiëne

Het gedraaide ijs

wordt beoordeeld op

- Kleur
- Structuur/mondgevoel
- Smaak



De uitspraak van de jury is bindend; er is geen beroep tegen mogelijk. In twijfelgevallen is het oordeel van de juryvoorzitter doorslaggevend.



Commissie IJsVak-wedstrijden
Vereniging Ambachtelijk IJscentrum

WEDSTRIJDPODIUM SITUATIESCHETS 2020

