

REGLEMENT en INSCHRIJVINGSFORMULIER JUNIORCUP 2025

1. INRICHTING EN DOEL

Ter gelegenheid van ARTISAN 2025 organiseert de Koninklijke Landsbond der Beenhouders, Spekslagers en Traiteurs van België, in samenwerking met Kortrijk Expo, de **JUNIORCUP Vakwedstrijd 2025** met als doel het vakmanschap, de specialisatie en de creativiteit van de Belgische slager, spekslager en traiteur te bevestigen en te stimuleren in een vakwedstrijd met een hoge promotionele waarde.

2. DATA VAN DE VAKWEDSTRIJDEN

De JUNIOR CUP 2025 (voor leerlingen) vinden plaats op zondag 28 september 2025.

3. DEELNAME

Alle leerlingen uit het slagersonderwijs.

4. INSCHRIJVINGSRECHT

Het inschrijvingsrecht voor scholen met meer dan 40 producten bedraagt per schotel of per product 10 EUR (BTW niet inbegrepen). Dit inschrijvingsrecht wordt door Kortrijk Xpo aan de school aangerekend.

Individuele deelnemers betalen per schotel of per product 15 EUR (BTW niet inbegrepen).

Het inschrijvingsrecht is betaalbaar op het ogenblik van ontvangst van de factuur van Kortrijk Xpo, Doorniksesteenweg 216, 8500 Kortrijk, door overschrijving op een bankrekening van Kortrijk Xpo, met vermelding van het factuurnummer en van de naam van de deelnemer. Bij eventuele niet-deelname wordt dit inschrijvingsgeld NIET TERUGBETAALD.

De deelnemer ontvangt na betaling een bevestiging van inschrijving van Kortrijk Expo. Indien u dit bericht niet ontvangt dient u zelf contact op te nemen met Kortrijk Expo vóór de wedstrijddag.

5. INSCHRIJVING

De deelnemers vullen het inschrijvingsformulier, waarop zij ook de correcte benaming van de schotel(s) en/of product(en) dienen te vermelden, online in.

De producten kunnen UITSLUITEND worden ingezonden op naam van de deelnemer, **dus onder geen enkele voorwaarde op een firmanaam.**

Producten zonder productiefiche worden niet beoordeeld.

In AUGUSTUS ontvangen de deelnemers, voor zover de facturen werden voldaan

1. de nodige deelnamedocumenten;
2. de productkaartjes, die zij aan de schotel(s) en/of product(en) moeten bevestigen;
3. de praktische richtlijnen;
4. een bevestiging van inschrijving.

De uiterste inschrijvingsdatum is 30 juni 2025.

6. RUBRIEKEN

Rubriek 1: Tapassschotel. De schotel moet uit ten minste 2/3 vlees bestaan.

Rubriek 2: Ambachtelijke kookham: gehele kookham zonder been, gebraseerde ham of gebakken ham

Rubriek 3: Ambachtelijke gezouten ham: Cobourg en rauwe ham zonder been, al dan niet gerookt

Rubriek 4: Ambachtelijk gezouten vleeswaren zoals nootham, filet de Saxe, bacon, buikspek en rook- vlees met uitzondering van ham

Rubriek 5: Ambachtelijke vleesproducten op basis van vlees of gevogelte

Opgelet: Parijse worst met een diameter van minstens 75mm worden niet beoordeeld in de EUROBEEF vakwedstrijd maar dient u in bij de Meesterschapwedstrijd.

Rubriek 6: Ambachtelijke droge worst (gerookt of niet gerookt)

Opgelet: Salami met een diameter van minstens 75 mm worden niet beoordeeld in de EUROBEEF vakwedstrijd maar dient u in bij de Meesterschapwedstrijd.

Rubriek 7: geleibereidingen

Vleesproducten op basis van bloed worden om organisatorische redenen ter gelegenheid van deze editie niet aanvaard.

Opgelet: geen leverbereidingen: Vleesproducten op basis van lever worden in de afzonderlijke wedstrijd - die wij organiseren in samenwerking met de organisatie van het Concours International du paté de Gibier -, ingeschreven. Deze wedstrijd wordt georganiseerd ter promotie van wildpasteien en enkel patés op basis van wild worden geaccepteerd.

Rubriek 1

De schotels en de producten moeten voldoen aan de eisen van de huidige geldende Belgische wetgeving. Zij moeten door de deelnemers persoonlijk op ambachtelijke wijze vervaardigd zijn. De afmetingen van de schotels mogen maximaal 50 cm x 110 cm bedragen. De deelnemer dient er voor te zorgen dat elke schotel ook na de aflevering, gemakkelijk verplaatsbaar blijft (voor delicate schotels dient eventueel een onderstel voorzien, zodanig dat de schotel met het onderstel tentoongesteld kan worden). Het maximale gewicht wordt vastgelegd op 40 kg.

Ter plaatse bestaat de mogelijkheid om aan de schotel(s) eventueel kleine herstellingen uit te voeren. De schotels en de producten blijven eigendom van de deelnemers, voor zover zij worden afgehaald binnen de vastgestelde termijn.

Let op voor contaminatie tussen vlees, vis, kaas,...

Rubrieken 2 tot en met 7

De vleesproducten in deze rubriek moeten als een volledig product aangeboden worden, dus NIET DOORGESNEDEN EN NIET AANGESNEDEN.

7. AANTAL INZENDINGEN

Er kan deelgenomen worden in één, in meerdere of in elk der rubrieken, telkens met maximum 5 schotels of producten per rubriek.

8. BEOORDELING

De beoordeling van elke rubriek gebeurt door een jury samengesteld uit 3 vaklieden.

Een onafhankelijke commissaris volgt permanent de jurywerkzaamheden en waakt over het regelmatig verloop van de wedstrijd. De werkzaamheden van de jury's worden gecoördineerd door een voorzitter.

In geval van twijfel of voor alle punten die niet zouden voorzien zijn in het reglement, zal de voorzitter soeverein beslissen.

De schotels en producten komen pas bij de jury's nadat zij volledig anoniem zijn gemaakt (geen decoratie van de producten met herkenningstekens, enz...) en nadat zij zijn gecontroleerd op hun conformiteit met de geldende wetgeving en met het reglement. Bij inbreuk op het reglement of op de ter zake geldende wetgeving, wordt de inzending afgewezen en niet beoordeeld door de jury. De afwijzing wordt vastgesteld door de voorzitter van de jury. Indien wordt vastgesteld dat een niet-ambachtelijk product wordt aangeboden, wordt dit geweigerd. Indien nadien vastgesteld wordt dat een niet ambachtelijk vervaardigd product werd gekeurd en bekroond, zal dit aanleiding geven tot nietigverklaring van de onderscheiding.

De organisatie is niet verantwoordelijk voor eventueel verlies van producten of van schotels.

Elk jurylid quoteert volledig zelfstandig.



DOOR ZIJN DEELNAME AANVAARDT DE KANDIDAAT DE BESLISSING VAN DE JURY.

9. BEOORDELINGSNORMEN

voor rubriek 1

- algemene esthetische indruk 100 punten
- samenstelling (passende ingrediënten en verhoudingen) 100 punten
- afwerking en finesse 100 punten
- vleespromotie 100 punten
- originaliteit en creativiteit 100 punten

TOTAAL: 500 punten

voor de rubrieken 2 tot en met 7

- uitzicht uitwendig 100 punten
- uitzicht aangesneden 100 punten
- samenstelling (passende ingrediënten en verhoudingen) 100 punten
- smaak 100 punten
- geur 100 punten

Opgelet: alle ingrediënten en versieringen op de schotel moeten EETBAAR zijn!

TOTAAL: 500 punten

10. PRIJZEN EN onderscheidingen

a) Individueel

- een diploma met gouden medaille-opdruk (minimum 90%)
- een diploma met zilveren medaille-opdruk (minimum 80%)
- een diploma met bronzen medaille-opdruk (minimum 70%)

b) Nationale trofeeën Juniorcup

Een nationale trofee voor elk van de 7 rubrieken.

De Juniorcup voor de leerling die de hoogste totaalscore behaald heeft over de 7 rubrieken.

11. AFLEVEREN EN AFHALEN VAN DE SCHOTELS EN/OF PRODUCTEN

a) Afleveren van de schotels en/of producten

Alle producten worden aangeleverd op zondag 28 september 2025 vanaf 7u tot 9u30. De exacte locatie voor afleveren van de producten op de campus van Kortrijk Xpo wordt meegedeeld in de bevestiging van uw deelname. Schotels en producten die ingediend worden na deze voorziene uren, worden

geweigerd en worden niet beoordeeld door de jury. Bij het afleveren van de producten ontvangt de deelnemer een ontvangstbewijs dat moet voorgelegd worden bij de afhaling van de producten.

b) Afhalen van de schotels en/of producten

Alle producten uit rubriek 1 moeten afgehaald worden op zondag 28 september vanaf 18u.

De producten uit de andere rubrieken worden tentoongesteld gedurende de ganse beurs. Zij kunnen opgehaald worden op 1/10 vanaf 15 uur.

12. PRESENTATIE

Er wordt een speciale tentoonstellingsruimte voorzien.

De etalage en de presentatie van de inzendingen gebeuren volledig door de inrichters, in samenwerking met ervaren

vakmensen en specialisten.

Bij elke schotel of product wordt een kaartje geplaatst met daarop de naam van het product, de naam van de deelnemer en de behaalde onderscheiding.

De organisatoren behouden zich het recht voor bepaalde inzendingen niet tentoon te stellen. De organisatoren zijn niet verantwoordelijk voor beschadigde of verloren producten en/of versiering.

13. PRODUCTINFO

De heren Vande Ginste en Van Speybroeck verbonden aan onze technische dienst helpen u graag verder indien u voorafgaand aan de wedstrijd vragen heeft die verband houden met de productie.

U kan hen contacteren op volgend mailadres

norbert.vanspeybroeck@gmail.com

bertrand.vandeginste@scarlet.be

14. PRIJSUITREIKING

Alle deelnemers aan de vakwedstrijd worden uitgenodigd om deel te nemen aan de prijsuitreiking, die zal plaatsvinden op **dinsdag 30 september 2025 om 17u30. Nadien wordt er een receptie voor alle deelnemers en standhouders aangeboden** in het Meeting Centrum van Kortrijk Xpo.

Voor de deelnemers en hun partner is de toegang gratis. Familie en/of genodigden dienen op voorhand ingeschreven te worden. Zij betalen **20 EUR** per persoon.

Niet-afgehaalde diploma's worden **meegegeven met de verantwoordelijken van de plaatselijke syndicaten.**

De organisatie houdt zich het recht voor om trofeeën niet uit te reiken in geval van onvoldoende inzendingen en/of onvoldoende hoog kwaliteitsniveau.





**TERUG TE STUREN AAN
UITERLIJK OP 30 JUNI 2025**



P/a Kortrijk Xpo
Doorniksesteenweg 216, 8500 Kortrijk
eurobeef@kortrijkxpo.com

INSCHRIJVINGSEFORMULIER JUNIORCUP

(terugmailen naar **eurobeef@kortrijkxpo.com**)

Naam:
Voornaam:
Straat: Nr:
Postnummer: Gemeente:
Tel:
Fax:
E-mailadres:

- schrijft hierbij in voor de JUNIORCUP 2025.
- heeft kennis genomen van het reglement en verklaart zich te onderwerpen aan de bepalingen hiervan
- verklaart op zijn/haar eer, de producten en/of schotels volledig persoonlijk op ambachtelijke wijze te zullen vervaardigen
- zal, na ontvangst van de factuur, het inschrijvingsgeld betalen door overschrijving op bankrekening van Kortrijk Xpo, met vermelding van de naam van de deelnemer en van het factuurnummer.
- Indien u 8 dagen na betaling geen bevestiging ontvangt dient u de organisatie te contacteren. Zonder bevestiging is uw deelname niet geregistreerd.
- wenst deel te nemen in de volgende rubrieken

Rubriek 1:	Tapasshotel	met schotels	=EUR
Rubriek 2:	Ambachtelijke kookham	met producten	=EUR
Rubriek 3:	Ambachtelijke gezouten ham	met producten	=EUR
Rubriek 4:	Ambachtelijk gezouten vleeswaren	met producten	=EUR
Rubriek 5:	Ambachtelijke vleesproducten op basis van vlees of gevogelte	met producten	=EUR
Rubriek 6:	Ambachtelijke droge worst	met producten	=EUR
Rubriek 7:	Geleibereidingen	met producten	=EUR

Totaal Producten = EUR

***: SCHRAPPEN WAT NIET PAST**



INSCHRIJVINGSFORMULIER JUNIORCUP

(terugmailen naar eurobeef@kortrijkxpo.com)

Naam:
Voornaam:
Straat: Nr:
Postnummer: Gemeente:
Tel:
E-mailadres:

Nr	Benaming van de schotel en/of product	Rubriek	In te vullen door Kortrijk Xpo
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			
17			
18			

Naam:

Datum:

Handtekening:

INSCHRIJVINGSFORMULIER OFFICIELE PRIJSUITREIKING MET RECEPTIE OP 30 SEPTEMBER

Wenst deel te nemen met personen aan de OFFICIELE PRIJSUITREIKING MET RECEPTIE.

Daartoe schrijf ik, vóór 1/8/2025 aanstaande, het gewenste bedrag over op
rekeningnummer: van Kortrijk Xpo met duidelijke vermelding van
je naam en "PRIJSUITREIKING"

..... x €20 = €

Opgelet : De kandidaat en zijn/haar partner worden gratis op de receptie uitgenodigd. Familie
en vrienden dienen – vooraf – € 20 per persoon te betalen.

Op vraag van de deelnemers tijdens vorige wedstrijden schrijven wij hierna de BEOORDELINGSNORMEN uit zodat u perfect weet op basis van welke criteria er punten gegeven worden door de vakjury.

Voor rubriek 1

- Algemene esthetische indruk 100 punten

Dit beoordelingscriterium richt zich op het algemene visuele effect van de sierschotel. Er wordt gelet op het visuele evenwicht van de presentatie, kleurharmonie, contrasten en de aantrekkelijkheid voor het oog. De schotel moet er uitnodigend uitzien, waarbij rekening wordt gehouden met de opstelling en de verhouding van de elementen, of het geheel samenhangend en elegant overkomt, en of het een professioneel niveau van presentatie weerspiegelt. Elk detail is belangrijk!

Opgelet: alle ingrediënten en versieringen op de schotel moeten EETBAAR zijn!

- Samenstelling (passende ingrediënten en verhoudingen) 100 punten

Bij dit criterium wordt gelet op de keuze van vleeswaren en bijbehorende ingrediënten. Het gaat om hoe goed de verschillende soorten vleeswaren en garnituren elkaar aanvullen in termen van smaak, textuur en uitstraling. De ingrediënten moeten in verhouding staan tot elkaar, en de samenstelling moet een harmonieuze mix vormen die zowel visueel als culinair aantrekkelijk is. Er wordt beoordeeld of de combinatie logisch en coherent is, zonder dat één ingrediënt overheerst of afbreuk doet aan het geheel. De kwaliteit en versheid van de producten spelen een belangrijke rol.

- Afwerking en finesse 100 punten

Hier wordt gekeken naar de technische perfectie van de presentatie. Dit omvat de nauwkeurigheid van snijtechnieken, de precisie van de opmaak, en de zorgvuldigheid in het plaatsen van de decoratieve elementen. Er wordt op gelet of de afwerking gedetailleerd en zorgvuldig is uitgevoerd, en of er finesse te zien is in de afwerking van zowel het vlees als de decoraties. Dit criterium beoordeelt de mate van professionaliteit en vakmanschap in de presentatie.

- Vleespromotie 100 punten

Het accent ligt hier op de wijze waarop de vleeswaren worden gepromoot door de presentatie. Dit kan betekenen dat de schotel het vlees in de schijnwerpers zet, bijvoorbeeld door het vlees aantrekkelijk en op een manier te presenteren die de kwaliteit en verscheidenheid van het product benadrukt. Het moet duidelijk zijn dat de focus ligt op het vlees en niet op de bijgerechten of decoraties. De promotie moet subtiel maar effectief zijn en de kijker overtuigen van de waarde en aantrekkingskracht van de vleeswaren.

- Originaliteit en creativiteit 100 punten

Dit criterium richt zich op de mate waarin de sierschotel vernieuwend en uniek is. Er wordt gekeken naar het gebruik van creatieve technieken, onverwachte combinaties van vleeswaren

en decoratieve elementen, en of de schotel een originele uitstraling heeft die afwijkt van standaard presentaties. De originaliteit kan blijken uit de vormgeving, de thema's, of de manier waarop de verschillende componenten gecombineerd worden. Creativiteit en out-of-the-box denken worden gewaardeerd, maar dit moet wel binnen de context van een harmonieus geheel passen.

TOTAAL: 500 punten

Voor de rubrieken 2 tot en met 7

- Uitzicht uitwending 100 punten

Dit criterium beoordeelt de uiterlijke presentatie van het vleeswarenproduct in zijn geheel voordat het aangesneden wordt. Er wordt gelet op de afwerking van de buitenkant, zoals consistentie in kleur, glans en structuur. Ook wordt de visuele aantrekkelijkheid beoordeeld: ziet het product er vers en smakelijk uit, en is de afwerking verzorgd? Eventuele gebreken zoals scheuren... aan de buitenkant kunnen puntenaftrek opleveren.

- Uitzicht aangesneden 100 punten

Bij dit beoordelingscriterium ligt de focus op het uiterlijk van het vleeswarenproduct nadat het is aangesneden. Het gaat om de structuur en de consistentie van het snijvlak, de zichtbaarheid van ingrediënten, en hoe de binnenkant eruitziet in termen van kleur en textuur (mondgevoel, beet). Een goed vleeswarenproduct moet na het aansnijden een gelijkmatige, uniforme en smakelijke indruk maken zonder vlekken of oneffenheden. De snijzijde moet netjes en consistent zijn, zonder dat het product uit elkaar valt.

- Samenstelling (passende ingrediënten en verhoudingen) 100 punten

Hier wordt gekeken naar de balans tussen de verschillende ingrediënten in het vleesproduct. De gebruikte vleessoorten en andere componenten moeten in evenwicht zijn en elkaar aanvullen, zowel qua smaak als textuur. Dit criterium beoordeelt of de verhouding tussen vet, vlees en eventuele toevoegingen (zoals kruiden, inlegstukken, garnituren...) in harmonie is en of ze gezamenlijk een goed uitgebalanceerd product vormen. De samenstelling moet logisch zijn en een coherent geheel vormen dat bijdraagt aan zowel de smaak als het uiterlijk.

- Smaak 100 punten

Dit is een van de belangrijkste beoordelingscriteria, waarbij het gaat om de algehele smaaksensatie van het product. Er wordt gelet op hoe de verschillende smaken zich ontwikkelen in de mond, of de smaak in balans is, en of de juiste kruiden en specerijen zijn gebruikt. De smaak moet vol, rijk en aangenaam zijn, zonder overdreven zoutheid, vetheid of een overheersende smaakcomponent. Het gaat hier om het creëren van een harmonieuze smaakbeleving die representatief is voor het type vleeswaren.

- **Geur 100 punten**

De geur van het vleesproduct is belangrijk voor de eerste indruk. De geur moet fris, aangenaam en passend bij het product zijn. Dit criterium beoordeelt of de geur overeenkomt met de verwachtingen van het type vleeswaren en of er geen ongewenste geuren aanwezig zijn, zoals een muffe of te sterke geur van specerijen. De geur moet uitnodigend zijn en bijdragen aan de algehele eetervaring.

Aangenaam en passend bij het vleesproduct

Opgelet: alle ingrediënten en versieringen op de schotel moeten EETBAAR zijn!

TOTAAL: 500 punten

MEER INFO:

De heren Bertrand Vande Ginste en Norbert Van Speybroeck verbonden aan onze technische dienst helpen u graag verder indien u voorafgaand aan de wedstrijd vragen heeft die verband houden met de bereiding. U kan hen contacteren op volgend mailadres:

norbert.vanspeybroeck@gmail.com

bertrand.vandeginste@scarlet.be

