

Juniorkokkelandsholdet afholder kvalifikation til teamet med henblik på VM og OL



Nu har du muligheden for at kvalificere dig og blive en del af det danske Juniorkokkelandshold. Juniorkokkelandsholdet består af Danmarks nyeste og mest passionerede unge kokke og kokkeelever under 25 år, der sammen skaber sublime resultater og når nye højder for internationale kokkekonkurrencer. Et stærkt og erfarent team står i spidsen for holdet og målsætningen for det kommende VM i Luxembourg 2026 er at stå på det øverste trin – skal det være med dig på holdet?

For at være en del af Juniorkokkelandsholdet lægger vi vægt på, at du:

- Er højt teknisk interesseret og stopper aldrig med at blive bedre.
- Er mødestabil. Vi træner 2 dage pr. måned i Odense. Du skal kunne komme til alle træninger. Sørg for at lave en aftale med din arbejdsgiver, din familie og dig selv om, at du kan prioritere tiden til det.
- Har mulighed for at være med til slutningen af 2026 – gerne længere tid.
- Er velsoigneret og med sober fremtoning.
- Er en teamplayer.
- Ligestiller holdet og de andre deltagere med egne ambitioner.
- Gerne har erfaringer fra konkurrencer, men er ikke et krav.
- Ønsker at bidrage til udvikling af holdet og dine teamkammerater.
- Fylder 25 år tidligst den 1. december 2024. (Der kan laves få undtagelser, hvis du er den helt rette for teamet).

De kandidater vi søger i denne omgang besidder kompetencer inden for:

- Pastry, dessertkøkkenet og chokoladearbejde
- Det salte køkken – både koldt og varmt
- Det vegetariske og grønsagsbaserede køkken

Juniorkokkelandsholdet afholder kvalifikation mandag d. 25. marts 2024 for landets skarpeste unge kokketalenter, som til dagligt slår sine folder i restaurationsbranchen.

For at blive inviteret til kvalifikationsdagen skal du indsende nedenstående punkter på e-mail til: jesper.schmidt@dkgu.dk senest fredag d. 8. marts 2024. (Nedenstående 3 punkter må gerne laves som en video).

1. Beskriv kort lidt om dig selv og din motivation for at søge. Herunder hvad du selv synes, du er allerbedst til, samt hvilken funktion du søger på Juniorkokkelandsholdet.
2. Vedhæft dit CV der beskriver, hvad du laver og har lavet, hvilke arbejdsopgaver/partier du har varetaget, dine konkurrenceerfaringer, etc.
3. Uddyb dine personlige egenskaber og hvad der gør dig til den ultimative holdspiller, der vil vinde sammen med resten af dit team.

Når jeg har modtaget ovenstående, vil du få direkte besked på, om du er udtaget til kvalifikation i Odense d. 25. marts 2024. Her vil du ligeledes få præcise detaljer om kvalifikationsdagen, så du kan forberede dig på denne.

HVAD KAN DU FORVENTE, HVIS DU UDTAGES TIL KVALIFIKATION?

Du vil modtage **2 praktiske opgaver**, som bliver stillet individuelt for alle der søger, alt efter hvilke kompetencer du søger at bidrage med på Juniorkokkelandsholdet.

Opgaverne modtager du samtidig med, at du får besked om du er udtaget til kvalifikationsdagen.

Vi sørger for, at der vil være følgende til rådighed:

Ovn, komfur, gryder, pander, bordplads, varmeplader, opvaskemaskine, og tallerkener.

HUSK

Alt specialudstyr skal du selv sørge for at medbringe.

Til kvalifikationen vil du deltage i en individuel samtale, hvor du vil få mulighed for at uddybe dig selv som person, stille spørgsmål til os og finde ud af, om dine forventninger matcher vores.

VI GLÆDER OS TIL AT MODTAGE DIN TILMELDING TIL KVALIFIKATIONSDAGEN

SENEST TILMELDING 8. marts 2024 (Se ovenstående)

På mail til Team Manager Jesper H. Schmidt – jesper.schmidt@dkgu.dk indeholdende:

- Navn
- Fødselsdag og år
- Arbejdsplads
- Evt. dokumentation for tidligere konkurrencer du har deltaget i.

PRAKTISK INFO

Adressen for kvalifikationen er: Cookery – C. F. Tietgens Blvd. 28 – 5220 Odense SØ.

Ved spørgsmål, kontakt venligst **Team Manager** – Jesper H. Schmidt – jesper.schmidt@dkgu.dk – Mobil: 2166 1337

HVAD KAN DU FORVENTE, HVIS DU KVALIFICERER DIG TIL JUNIORKOKKELANDSHOLDET?

Du vil blive en del af et dygtigt og homogent team under Dansk Gastronomisk Union, som har super træningsfaciliteter i Odense, hvor vi også deler lokaler med de øvrige landshold.

Du skal forvente, at vi afholder 2 dages træning ca. 1 gang om måneden efter en fast plan. (oftest søndag – mandag).

Du må ligeledes forvente, at der kan være ting, som kræver hjemmetræning for, at du kan stå forberedt og skarp til enhver træningssamling. Derudover kan du forvente at få opgaver (efter aftale og afregning) i forbindelse med at servicere vores sponsorer til forskellige arrangementer og events.

Du vil blive en del af et større netværk, som sandsynligvis vil kunne bidrage til din fremtidige karriere og omvendt.

Kost, logi og kørsel, vil blive dækket mens træning mv. er for egen tid. De fleste har dog gode aftaler med deres arbejdsplader, men den del står du selv for.

Der er 2 store konkurrencer, som er vores primære mål – VM = Culinary Worldcup & OL = Culinary Olympics.

De ligger med 2 års mellemrum, hvilket vil sige, at du skal kunne se dig selv være en del af holdet i længere tid.

Næste konkurrence er VM i Luxembourg i slutningen af 2026.

Jeg glæder mig til at høre fra dig.

Med venlig hilsen

Jesper H. Schmidt

Team Manager

Fonden Dansk Gastronomisk Union