

Wedstrijdreglement



EersteKlas : HorecaHelden – versie 2

2023 - 2024

Artikel 1 – Organisatie

1.1 De wedstrijd “EersteKlas: HorecaHelden van de toekomst” wordt georganiseerd door Horeca Vlaanderen, met de ondersteuning van het Departement Onderwijs & Vorming, met als doel de ondersteuning en ontwikkeling van hotelschoolleerlingen in Vlaanderen.

Artikel 2 – Doel van de wedstrijd

2.1 Het doel van de wedstrijd is het ondersteunen van leerlingen uit de hieronder vermelde studierichtingen in het studiedomein ‘Voeding en Horeca’, om hun talenten verder te ontwikkelen en hun vaardigheden, kennis en attitudes, zoals groepswork en hospitality, te versterken.

Artikel 3 – Deelnemers

3.1 Deelname aan de wedstrijd is mogelijk voor alle klassen van het 1^{ste} en 2^{de} jaar van de 3^{de} graad van de volgende studierichtingen:

- Horeca (dubbele finaliteit - TSO)
- Restaurant en keuken (arbeidsmarkt finaliteit – BSO)
- Grootkeuken (arbeidsmarkt finaliteit - BSO)

3.2 De deelnemende leerlingen moeten samenwerken als een klas en een gezonde groepsdynamiek ontwikkelen om hun vaardigheden en talenten optimaal te benutten.

3.3 Een deelnemende klas bestaat uit minstens 6 en maximum 13 leerlingen. Om aan het minimumaantal leerlingen te komen kunnen samenwerkingen aangegaan worden binnen de graad of dezelfde studierichting van dezelfde school. Om het maximumaantal leerlingen te bekomen mogen klasgroepen opgesplitst worden. Er is geen beperking van het aantal deel te nemen klassen of leerlingen per school.

Artikel 4 – Verloop van de wedstrijd

4.1 Het project loopt over het volledige schooljaar 2023-2024 en bevat verschillende fasen:

- Schriftelijke proef (indienen uiterlijk 19/01/2024).
 - Talenten van het klasteam ontdekken;
 - Duurzaamheid;
 - Gerecht ontwikkelen;
- Pitch (in de week 5 van 29/01/2024).
- Praktische proef (in week 12 van 18/03/2024).
- Awarduitreiking (in week 19 of 20)

Hieronder worden de verschillende fasen uitgebreid toegelicht.

SCHRIFTELIJKE PROEF:

Alle klassen van het 1^{ste} en 2^{de} jaar van de 3de graad – Horeca (dubbele finaliteit – TSO), Restaurant en keuken (arbeidsmarkt finaliteit – BSO) en Grootkeuken (arbeidsfinaliteit – BSO) – die zich hebben ingeschreven voor het project nemen deel aan de schriftelijke proef.

De schriftelijke proef bestaat uit 3 onderdelen:

De Nederlandse taal wordt in elke schriftelijke proef mee geëvalueerd.

1. Talenten van het klasteam ontdekken:

Iedereen heeft zijn of haar talenten. Weet jij welke talenten jij hebt? In het project EersteKlas staat teamwork centraal, een goed overzicht van wie binnen het team over welk talent beschikt is daarbij belangrijk. Laat dit onderdeel mee begeleiden door je klastitularis of praktijkleerkracht. Er zijn verschillende manieren om de talenten van een groep te ontdekken. [Gebruik het voorbeeld](#) of ga zelf aan de slag. Lijst per teamlid zijn of haar talent(en) op. Op basis van de talenten van jouw klasteam verdeel je de taken doorheen het volledige project.

2. Duurzaamheid:

Geef 1 suggestie voor een duurzaam alternatief voor hotel x of grootkeuken y.

Omschrijf je voorstel:

- Omschrijf je voorstel
- Hoe implementeer je dit in een hotel of grootkeuken?
- Welke meerwaarde heeft de nieuwe maatregel voor de gasten?

Inspiratie nodig?

Er zijn tal van bronnen die geraadpleegd kunnen worden bij het uitwerken van deze opdracht.

U kan het opgenome webinar herbekijken via deze link:

<https://youtu.be/sgsB3HspoS4>

Horeca Vlaanderen lijstte 30 snelle tips om energie te besparen op.

[Raadpleeg de brochure digitaal](#) of contacteer ons om een papieren versie te ontvangen.

De deelopdracht wordt gequoteerd aan de hand van een beoordelingsschaal:

	ondermaats	onvoldoende	voldoende	goed	zeer goed
INNOVATIEF/ RELEVANTIE <i>Hoe origineel is het voorstel?</i>					
VOLLEDIGHEID OMSCHRIJVING MAATREGEL <i>Is de omschrijving volledig?</i>					
HAALBAARHEID <i>Implementatiegraad</i>					
CORRECT GEBRUIK VAN DE NEDERLANDSE TAAL					

3. Gerecht ontwikkelen

Ga aan de slag met een bestaand hoofdgerecht en buig het om naar een duurzaam gerecht. Volgende items moeten opgenomen zijn:

- 1 gerecht met 2 mogelijkheden: eiwitrijk of plantaardig. Alle ingrediënten blijven hetzelfde, enkel het hoofdbestanddeel kan vervangen worden door een eiwitrijk of plantaardig alternatief.
- Lokaal
- Seizoensgebonden
- Zero waste van alle groenten, koolhydraten, vlees/vis
- Geen convenience food
- Rekening houdend met verschillende smaken
- Rekening houdend met verschillende structuren

Volgende deelopdrachten komen aanbod:

- Ingrediëntenlijst + hoeveelheden voor 10 personen
- Chronologische werkwijze
- Foodcost-berekening voor 10 personen
 - Gebruik de actuele inkooprijzen van november/december 2023.

- Maak gebruik van de Guidea-app om deze op te maken.
www.guidea.be/Ondernemer/Foodcostberekening
 Na het invullen hiervan kan je een pdf-bestand downloaden en ons deze bezorgen.
- Maak het klaar en bezorg ons min. 3 foto's van het gerecht.

De deelopdracht wordt gequoteerd aan de hand van een beoordelingsschaal:

	ondermaats	onvoldoende	voldoende	goed	zeer goed
CREATIVITEIT VAN HET GERECHT <i>Combinatie smaken, kleur op bord, structuren, eiwitrijk</i>					
DUURZAAMHEID Lokaal, seizoensgebonden, beperkt afval <i>(restverwerking zoals prei, loof wortel, radijs, ...)</i>					
BEREIDINGSWIJZE VOLLEDIG UITGESCHREVEN					
CORRECTE FOODCOST BEREKENING Actuele aankooprijzen, berekening, waste-factor, ...					
CORRECT GEBRUIK VAN DE NEDERLANDSE TAAL					

PITCH:

De leerlingen komen hun schriftelijke opdracht samen pitchen aan een professionele jury. Ze stellen de opdrachten voor – talenten van de klas, duurzaamheidsmaatregelen en de taakverdeling van de schriftelijke opdracht en het gerecht waar één bord gepresenteerd wordt aan en geproefd wordt door de jury.

Voor de opleiding Restaurant en Keuken wordt de pitch per provincie georganiseerd. Voor de opleiding Grootkeuken zal dit georganiseerd worden op een centrale locatie die bepaald wordt a.d.h.v. de klassen die zich inschrijven. De winnende klassen worden geselecteerd op basis van zowel de schriftelijke proef als de pitch.

Bereid je pitch grondig voor. Wil je tips & tricks doornemen over het geven van een pitch? Vraag een code aan via Horeca Forma Vlaanderen voor de toegang tot Goodhabitz platform. Contacteer je sectorsconsulent van Horeca Forma Vlaanderen:

- Oost-Vlaanderen: Dorien Podevijn
 - West-Vlaanderen: Lore D'heygere
 - Antwerpen: Filip Govaerts
 - Limburg & Vlaams Brabant: Kenny Peeters
- [Klik](#) hier om de contactgegevens te raadplegen

Na het activeren van je account kan je de e-learning "Elevator pitch" raadplegen.

Per provincie worden 3 klassen geselecteerd om voor 1 dag een Hotel over te nemen. Binnen de opleiding grootkeuken worden er eveneens 3 klassen geselecteerd om voor 1 dag een grootkeuken over te nemen.

PRAKTISCHE PROEF:

De winnende klas nemen voor 1 dag een hotel in hun provincie of grootkeuken in Vlaanderen over.

Julie werken samen met collega's van de verschillende afdelingen.

De winnende klassen zullen op voorhand gebriefd worden over de verschillende taken en functies die opgenomen moeten worden. Deze worden gelinkt aan de talenten van de teamleden.

Tijdens de overnamedagen zal er een jury aanwezig zijn om het verloop op te volgen. Ook de collega's van het Hotel of Grootkeuken zullen na afloop mee de klas beoordelen.

Voor de opleiding Restaurant en keuken wint er één klas per provincie. Voor de Grootkeuken en catering opleiding wint één klas op Vlaams niveau. De winnende klassen nemen deel aan een inspiratiedag.

Artikel 5 – Inschrijving

5.1 Scholen kunnen zich aanmelden voor de wedstrijd door het inschrijvingsformulier in te vullen via de aangewezen registratieprocedure.

Inschrijven doet één leerling, de praktijkleerkracht of klastitularis via:

<https://forms.gle/YBZVkuTZGaYgqha5A>

5.2 Inschrijven kan tot en met **vrijdag 22 december 2023**.

5.3 Om geldig deel te nemen moet het VOLLEDIG schriftelijk dossier per e-mail verstuurd worden naar eersteklas@horeca.be voor **vrijdag 19 januari 2024 om 23u59**. Zodra alles is ingestuurd wordt er een ontvangstbevestiging verstuurd binnen 24 uur. Onvolledige dossier komen niet in aanmerking en worden gediskwalificeerd.

Maximaal één week na inzending wordt er na gekeken of het dossier volledig is. De jury zal dan het dossier doornemen en beoordelen tijdens de pitchdag in de aangewezen provincie.

5.4 De inschrijving is pas geldig na ontvangst van een volledig dossier, bevestigd door Horeca Vlaanderen.

Artikel 6 - Timing

6.1 De wedstrijd loopt volgens aangewezen fases en data. Hierbij proberen we rekening te houden met de verschillende stageperiodes per provincie voor de organisatie van de pitch & praktische proeven.

- **Schriftelijke proef:** uiterlijk 19/01/2024 om 23u59
- **Pitch:** tussen 29/01/2024 en 1/02/2024
- **Praktische proef:** tussen 18/03/2024 en 21/03/2024
- **Praktische proef:** tussen 18/03/2024 en 21/03/2024
- **De awarduitreiking:** tussen 6/05/2024 en 13/05/2024

Artikel 7 – prijzen

7.1 Voor elke winnende klas wordt een inspiratiedag georganiseerd. Dit houdt in dat er 5 klassen Horeca of Restaurant en Keuken in de prijzen vallen (één per provincie) en 1 klas Grootkeuken.

Deze dag zal tegen het einde van het schooljaar georganiseerd worden in onderling overleg met de scholen & directies.

7.2 De prijzen zijn voor de deelnemende leerlingen en zijn niet overdraagbaar.

Artikel 8 – Kosten

8.1 Het project is kosteloos voor de leerlingen en scholen. Horeca Vlaanderen voorziet transportkosten voor de leerlingen, beeldmateriaal, catering tijdens de pitchdagen en de praktische proef en de kost voor de inspiratiedag.

Artikel 9 – Publiciteit

9.1 De leerlingen en scholen ontvangen gratis beeldmateriaal (foto's en video's) dat gemaakt wordt tijdens het verloop van het project EersteKlas.

9.2 Horeca Vlaanderen behoudt het recht om beeldmateriaal en informatie over de wedstrijd te gebruiken voor publicitaire doeleinden.

9.3 De toestemming om al dan niet beeldmateriaal te maken van de leerlingen stemt overeen met de afspraken gemaakt tussen de leerlingen en de school. Bij een reeds gemaakte afspraak waar de leerling niet herkenbaar gemaakt mag worden, dient de school dit op voorhand door te geven via eersteklas@horeca.be.

Artikel 10 – Aansprakelijkheid

10.1 Horeca Vlaanderen is niet aansprakelijk voor enig verlies, letsel, schade of ongevallen die zich kunnen voordoen tijdens de wedstrijd.

Artikel 11 – Wijzigingen

11.1 Horeca Vlaanderen behoudt zich het recht voor om wijzigingen aan te brengen in dit reglement en de wedstrijd indien nodig.

Artikel 12 – Geschillen

12.1 In geval van geschillen is de beslissing van Horeca Vlaanderen definitief.

Artikel 13 – Contactinformatie

13.1 Voor meer informatie over de wedstrijd kan u contact opnemen met de projectmedewerkers via eersteklas@horeca.be.

13.2 Alle correspondentie met betrekking tot de wedstrijd dient te verlopen via het bovengenoemde mailadres.

13.3 Er wordt steeds gecommuniceerd met de leerling en de klastitularis of praktijkleerkracht die zich aanmeldt op het inschrijfformulier. Daarnaast kan alles ten alle tijden nagelezen worden op:

www.horecavlaanderen.be/paginas/nl/horeca-vlaanderen/projecten-eersteklas

Artikel 14 – Achtergrond en doelstellingen van het project

14.1 Het project 'EersteKlas' is onderdeel van het Excellentiefonds van Horeca Vlaanderen en heeft als primaire focus het aantrekken en behouden van gemotiveerde en goed opgeleide medewerkers in de horecasector.

14.2 In het kader van het bevorderen van excellentie in de horeca, streeft het project 'EersteKlas' ernaar leerlingen een verrijkende leerervaring te bieden, waardoor zij zich kunnen onderscheiden en excelleren in hun vakgebied.

14.3 Het project beoogt de ambitie, passie, creativiteit en ondernemingszin van de volgende generatie horecaprofessionals te stimuleren.

14.4 Het project 'EersteKlas' is een aanvulling op de initiatieven die Horeca Vlaanderen heeft genomen om werkgevers en werknemers in de horecasector te ondersteunen, zoals de 'Horeca Academie' en 'Competentiegedreven Ondernemen'.

Artikel 15 – Erkenning door Ben Weyts

15.1 Het Excellentiefonds, waarvan het project 'EersteKlas' deel uitmaakt, is officieel uitgeroepen en erkend door Ben Weyts, Minister van Onderwijs binnen het Departement Onderwijs en Vorming van de Vlaamse overheid. Het is een belangrijk initiatief om de uitdagingen en behoeften van de horecasector aan te pakken.

15.2 De erkenning van het Excellentiefonds door minister Ben Weyts benadrukt de inzet van de overheid om de horecasector te ondersteunen en te versterken.