**ANSØGNINGSSKEMA TIL KOKKENES KOKKETALENT 2021**

Ansøgningen skal indeholde foto af en klassisk ret, som du selv har tilberedt, ledsaget af den opskrift, du har fulgt. Det kan være en opskrift fra en kogebog, eller én som du selv har revideret.

Du bestemmer selv, hvilken ret du vil lave. Det kunne fx være en klassisk ret (ikke dessert) som beef Wellington, sole meuniére, terrine, frikassé, indbagt fisk, kød tilberedt i saltdej, blanquette de veau, poule farcie, soufflé eller paté en croutte.

Kun fantasien sætter grænser, det vigtige er at I viser jeres tekniske og kulinariske kunnen.

Vi beder dig indsende opskrift og billede fordi det giver os et indtryk af din tilgang til gastronomien. Den indsendte ret er ikke nødvendigvis den, som du skal lave til konkurrencen.

Udfyld felterne herunder inden **ansøgningsfristen 24. juni 2021** og send til idamaria@thefoodproject.dk

**OBS**

* Husk at udfylde ALLE felterne.
* Det er et krav for din deltagelse, at du går på en dansk kokkeuddannelse.
* Det er et krav for din ansøgning at du kan deltage i Masterclass søndag den 12. september på Hotel- og Restaurantskolen i København.

Ved at udfylde og indsende nedenstående ansøgning bekræfter du, at du kan stå inde for ovenstående krav.

Har du spørgsmål til skemaet eller konkurrencen, så tøv endelig ikke med at skrive til idamaria@thefoodproject.dk

|  |  |
| --- | --- |
| **FULDE NAVN** |  |
| **EMAIL** |  |
| **TELEFON** |  |
| **FØDSELSDAG OG ÅR** | 00/00/0000 |
| **EGEN ADRESSE**Hjælper os til at fordele semifinalerne hensigtsmæssigt. |  |
| **LÆRESTED**Husk at melde ind, hvis du i mellemtiden skifter lærested.  |  |
| **I LÆRE SIDEN** |  |
| **OPSKRIFT**Ansøgningen skal være en klassisk ret, som du selv har tilberedt. Det kan være en opskrift fra en kogebog, eller en som du selv har revideret. Du kan også vedhæfte opskriften som et separat bilag. |  |
| **BILLEDER**Vedhæft ét eller flere billeder af din klassiske ret, som du selv har tilberedt.  |  |