

ÅRETS KOK 2026



DET OFFICIELLE DANMARKSMESTERSKAB FOR **PROFESSIONELLE KOKKE**

SØNDAG DEN 22. MARTS 2026 I
MESSECENTER HERNING

GASTROFIGTHERS.DK

HØRESTA

3F
Privat Service,
Hotel og Restauration

DELTAGERE

Alle danske statsborgere med svendebrev som kok eller tilsvarende udenlandsk uddannelsesbevis kan tilmelde sig og deltage i semifinalen.

SEMIFINALE

Semifinalen afvikles **søndag den 23. november 2025 i Odense**. Her skal der inden for 3 timer tilberedes 1 ret ud fra en udleveret råvarekasse. Retten skal fremstilles til 7 couverter og forestille at være en del af en 3-retters menu.

Dommerpanelet forventer at se personlighed og kreativitet i de retter der afleveres.

Ved semifinalen arbejder deltagerne alene. I køkkenet vil der være udstyr, som normalt er til rådighed i et skolekøkken. Deltagerne må medbringe personligt værktøj og udstyr (sukker- og kombitermometer, chiffonflaske, silikonemåtter, mandolinjern, microplane rivejern, paletter, pincetter, knive samt egne gryder, pander, forme, håndmikser, stavblender og blender). Der må således ikke medbringes nogen form for råvarer, pynt, service og ting lavet på forhånd. Der bliver foretaget kontrol.

Blandt deltagerne i semifinalen vil de 6 bedste blive udtaget som finalister til Årets Kok 2026. Herudover vil der blive udtaget en reserve til finalen. Alle finalister (efter placering i semifinalen) vælger startnummer til finalen.

FINALE - ÅRETS KOK

Finaleopgaven vil afspejle virkeligheden i restauranten, og dommerpanelet vil se personlighed i retterne, og de ønsker at se lige præcis dét, der repræsenterer den enkelte finalist. Der er mulighed for at præsentere retterne for dommerne (dette er frivilligt), blot skal det være inden for egen tidsramme, således det ikke får indflydelse på den efterfølgende finalists aflevering. Ved finalen skal hver finalist indenfor 6 ½ time tilberede en 3-retters menu. En del af finaleopgaven vil være kendt på forhånd og kan trænes på.

- Hver deltager skal fremstille 14 couverter.
- Forretten skal afleveres efter 4 ½ time, hovedretten efter 5 ½ time, og desserten efter 6 ½ time.

Ved finalen må hver deltager have 1 assistent med (en kokkeelev, der endnu ikke er udlært den 22. marts – udlæringsdatoen er den dato, der er angivet på elevens uddannelsesaftale).

- Finalisterne skal selv medbringe udstyr.

Der vil foregå en simultan afvikling af Årets Kok og Årets Tjener. Dette betyder, at hver finalist kobles sammen med en af de 6 finalister, der deltager i konkurrencen om at blive Årets Tjener.

Årets Kok og Årets Tjener konkurrencerne viser branchen fra bedste og mest kreative side, og vi ønsker at vise det samarbejde, som hver eneste dag foregår ude i virksomhederne. Det skal dog understreges, at der er tale om 2 selvstændige konkurrencer.

BEDØMMELSE FOR ÅRETS KOK

Dommerpanelet forventer at se personlighed og kreativitet i retterne. Bedømmelsen vil lægge sig op af de internationale regler, som bliver anvendt i Worldchefs (WACS) konkurrencer. Alle deltagere vil i alle kategorier starte med max. point, hvorefter der vil ske en reduktion af point for fejl og mangler. Dommerpanelet vil dømme både køkken og smag. Vægtning af bedømmelseskriterier vil blive udsendt til orientering inden konkurrencen. Kenneth Toft-Hansen er udpeget til overdommer.

Der bedømmes på:

- Smag (grundsmage, dufte og tekstur)
- Præsentation (kreativitet/personlighed, helhedsindtryk, harmoni, nyhedsværdi og komposition)
- Service (service-hygijne, spild, anretningsteknik og samarbejde)
- Klargøring, forberedelse, køkkentechnik, udnyttelse af hovedemner
- Hygijne generelt
- Mise en place herunder råvarehåndtering
- Spild /økonomi

Ansatte hos et medlem af dommerkomiteen - og personer, der er i familie med et medlem af dommerkomiteen - kan deltage.

Arrangørerne forbeholder sig ret til at bruge og publicere alle opskrifterne.

SÆRPRISER

Samarbejdsprisen:

Tildeles den kok og den tjener der er bedst til samarbejdet.

Årets Nytænker:

Den forret, hovedret eller dessert, som skiller sig ud (det kan være på smag, elementer eller andet). Det er dommerpanelet der beslutter hvilket element der skal kåres som Årets Nytænker.

Årets Assistent:

Den assistent der gør det bedst i løbet af finaledagen kåres som Årets Assistent. Det er dommerpanelet der vurderer og beslutter hvem der tildeles titlen.

TIDSPLAN

Sidste frist for tilmelding	17. oktober 2025
Semifinale i Odense	23. november 2025
Offentliggørelse af en del af finaleopgaven	12. januar 2025
Teams-møde kl. 10-11.30	19. januar 2026
Teams-møde kl. 10-11.30	23. februar 2026
Finale i Herning	22. marts 2026

PRÆMIER

1. præmie	kr. 40.000,00
2. præmie	kr. 10.000,00
3. præmie	kr. 5.000,00

Alle finaledeltagere får et diplom og en gave for deres deltagelse i konkurrencen. Arrangørerne tilbyder overnatning fra dagen før finalen samt fortæring på finaledagen for deltagere og assistenter.

TILMELDING

Tilmelding: [Klik her](#)

Send kopi af svendebrev til Tina Graff på mail: graff@horesta.dk