

## Challenge A

**1 of 2 teams van 2 tot 4 leerlingen formuleren hun mening over hun huidige en toekomstige opleiding en hun ambities:**

In de eerste uitdaging – Challenge A - worden de teams uitgenodigd om een casus in te dienen met hun gedachten over hun opleiding, de school en hun toekomst, door vragen te beantwoorden als:

- Wat beweegt onze jonge talenten en hoe kijken ze vandaag naar hun opleiding en de arbeidsmarkt?
- Hoe zien zij hun Hotelschool morgen? Wat zouden ze veranderen?
- Wat willen onze talenten morgen bereiken en beleven? Ze kunnen zich bijvoorbeeld richten op: duurzaamheid & milieu, gezondheid, klantenservice, ...
- Waar zien de Young Talents zichzelf in 2030; wat zijn de dromen die ze willen bereiken; wat moet er toegevoegd worden aan het huidige lesprogramma om hen nog beter voor te bereiden op de uitdagingen van hun toekomstige professionele leven, ...

## Challenge B

**Deze 1 of 2 teams ontwikkelen ook een innovatief horecaconcept dat kan worden toegepast binnen het restaurant van de hotelschool:**

- In de tweede uitdaging worden de studenten uitgenodigd om een F&B Concept te ontwikkelen/voor te stellen dat ze graag geïmplementeerd zouden zien in hun hotelschool, bijvoorbeeld in het schoolrestaurant.
- Dit kan heel breed georiënteerd zijn. Een paar voorbeelden: afhaalmaaltijden of lekker eten; plantaardige voorstellen; mocktails in combinatie met eten; ... Alles kan!
- Ze kunnen hun concept ondersteunen met foto's, filmpjes en door gebruik te maken van de social media technieken van vandaag.

## Challenge C

**Een 'Specialty Challenge', waarmee leerlingen zich op individueel op 1 van 6 specifieke thema's kunnen richten:**

- Leerlingen kunnen zich individueel door essentiële deelgebieden in de horeca aangetrokken voelen en formuleren hun ideeën, aspiraties en/of toekomstplannen om daarin professioneel actief te worden.
- In tegenstelling tot Challenges A en B, die voor teams van 2 tot 4 leerlingen zijn, betreft de 'Specialty Challenge' een individuele deelname.
- Leerlingen schrijven zich **individueel** in via hun hotelschool. Dit in tegenstelling tot Challenges A en B die bestemd zijn voor teams van 2 tot 4 leerlingen.

## 1. SAUS CHALLENGE

---

Leerlingen worden gevraagd om in de brede zin 1 warme en 1 koude saus voor te stellen en te bereiden (warm, koud, zout, coulis, vinaigrettes, ...) die elk een meerwaarde of creatieve twist kunnen geven in een spijsassociatie met vlees, vis en/of groenten. De leerlingen sturen hun voorstel onder de vorm van een in detail uitgewerkt recept voor 4 personen, optioneel verrijkt met foto's en/of filmpje.

Daarnaast zullen ze nog 2 bijkomende saus/ spijsassociaties naar keuze voorstellen (zonder receptuur) op basis van telkens 1 verschillende favoriete saus.

Uiteraard motiveren ze al hun keuzes.

De Gault & Millau jury kiest op basis van de inzendingen de winnaar.

De Winnaar zal tijdens de Young Horeca Talent Day (op 25/03/2025) aan de ad hoc stand 1 saus + hoofdproduct tonen/laten proeven.

De challenge partner geeft op het podium een prijs aan de winnende leerling.

De inzendingen worden gepubliceerd op de Young horeca Talents website en in het Young Horeca Talents Digital Magazine.

## 2. VLEES & DELI CHALLENGE

---

Leerlingen worden gevraagd om een beknopte vleeskaart samen te stellen met 4 voorgerechten (vlees en voorbereide gerechten zoals terrines, mousses,..) en 4 hoofdgerechten (gebakken, gegrild, gesudderd,...) met vlees van kalf, rund, varken of lam. Daarin hebben ze aandacht voor zowel primaire delen (filet, haasje, rib-eye,...) als secundaire delen (nek, wangen, staart, ingewanden, ...). Verder besteden ze aandacht aan de origine van het vlees (terroir) en het ras. Extra aandacht kan gaan naar gerijpt vlees en specifieke bereidingstechnieken.

Uiteraard motiveren ze al hun keuzes.

Uit deze spijskaart kiezen ze 1 voorgerecht en 1 hoofdgerecht, en werken het recept in detail uit voor 4 personen. Met eerst opgave van de ingrediënten in de volgorde dat ze in de bereiding voorkomen en daarna de bereidingswijze in punten uitgewerkt, optioneel verrijkt met foto's en/of filmpje.

De Gault&Millau jury kiest de winnaar op basis van alle ontvangen inzendingen

De Winnaar zal tijdens de Young Horeca Talent Day (op 25/03/2025) aan de ad hoc stand één van zijn gerechten tonen/laten proeven.

De challenge partner geeft op het podium een prijs aan de winnende studenten. De inzendingen worden gepubliceerd op de Young horeca Talents website en in het Young Horeca Talents Digital magazine

### **3. VIS & SEAFOOD CHALLENGE**

---

Leerlingen worden gevraagd om een vis & zeevruchtenkaart samen te stellen met zowel 4 voorgerechten als 4 hoofdgerechten op basis van vis en zeevruchten van duurzame oorsprong. Daarin hebben ze aandacht voor zowel minder courante vissoorten en zeevruchten (steenbolk, wijting, pladijs, wulken, kreukels...) als bekende vissoorten (kabeljauw, heek, schelvis, grijze garnalen, coquilles, venusschelpen, mosselen,...). In de menukaart hebben ze aandacht voor diverse bereidingstechnieken zoals bijvoorbeeld bakken, pocheren, grillen, stoven, frituren, stomen, konfijten, rauwe bereiding,.... waarvan minstens vier verschillende in de menukaart voorkomen.

Uiteraard motiveren ze al hun keuzes.

Uit deze spij斯卡art kiezen ze 1 voorgerecht en 1 hoofdgerecht, en werken het recept in detail uit voor 4 personen. Met eerst opgave van de ingrediënten in de volgorde dat ze in de bereiding voorkomen en daarna de bereidingswijze in punten uitgewerkt, optioneel verrijkt met foto's en/of filmpje.

De Gault&Millau jury kiest de winnaar op basis van alle ontvangen inzendingen.

De Winnaar zal tijdens de Young Horeca Talent Day (op 25/03/2025) aan de ad hoc stand één van zijn gerechten tonen/laten proeven.

De challenge partner geeft op het podium een prijs aan de winnende studenten.

De inzendingen worden gepubliceerd op de Young horeca Talents website en in het Young Horeca Talents Digital Magazine.

### **4. GROENTEN & PLANT-BASED CHALLENGE**

---

Leerlingen worden gevraagd om een groenten- & plant-based menukaart samen te stellen met zowel vier voorgerechten als vier hoofdgerechten. Daarin hebben ze vooral aandacht voor bereidingen met lokale groenten en vleesvervangende plant-based producten. In de menukaart hebben ze aandacht voor diverse bereidingstechnieken zoals bijvoorbeeld bakken, grillen, stoven, frituren, stomen, konfijten, rauw.... waarvan minstens vier in de menukaart voorkomen.

Uit deze spij斯卡art kiezen ze 1 voorgerecht en 1 hoofdgerecht, en werken het recept in detail uit voor 4 personen. Met eerst opgave van de ingrediënten in de volgorde dat ze in de bereiding voorkomen en daarna de bereidingswijze in punten uitgewerkt, optioneel verrijkt met foto's en/of filmpje.

Uiteraard motiveren ze al hun keuzes.

De Gault&Millau jury kiest de winnaar op basis van alle ontvangen inzendingen.

De Winnaar zal tijdens de Young Horeca Talent Day (op 25/03/2025) aan ad hoc stand 1 gerecht tonen/laten proeven.

De challenge partner geeft op het podium een prijs aan de winnende studenten.

De inzendingen worden gepubliceerd op de Young horeca Talents website en in het Young Horeca Talents Digital Magazine.

## **5. DESSERTEN & FRUIT CHALLENGE**

---

Leerlingen worden gevraagd om een dessertkaart met 6 tot 8 nagerechten samen te stellen met zowel fijne patisserie, taarten, gebak, ijs en ook zowel door fruit als door chocolade geïnspireerde nagerechten. Daarin hebben ze aandacht voor een divers aanbod.

Uit deze kaart kiezen ze 2 desserts, en werken het recept in detail uit voor 4 personen. Met eerst opgave van de ingrediënten in de volgorde dat ze in de bereiding voorkomen en daarna de bereidingswijze in punten uitgewerkt, optioneel verrijkt met foto's en/of filmpje.

Gault&Millau jury kiest op basis van de inzendingen de winnaar.

De Winnaar zal tijdens de Young Horeca Talent Day (op 25/03/2025) aan de ad hoc stand één van zijn gerechten tonen/laten proeven.

De challenge partner geeft op het podium een prijs aan de winnende studenten.

De inzendingen worden gepubliceerd op de Young horeca Talents website en in het Young Horeca Talents Digital Magazine (de pagina van de partner komt naast deze pagina in het magazine).

## **6. COCKTAILS & MOCKTAILS CHALLENGE**

---

Leerlingen worden gevraagd om een evenwichtige cocktailkaart samen te stellen met maximaal 8 referenties, 4 met alcohol, 4 zonder alcohol, met in elke categorie één met een lokaal distillaat of product is samengesteld .

Ze werken vanuit deze cocktailkaart twee recepten uit, 1 met en 1 zonder alcohol. cocktails en mocktails. De leerlingen sturen hun voorstel in de vorm van een menukaart met vier recepten, optioneel verrijkt met foto's en/of filmpje.

De Gault&Millau jury kiest de winnaar op basis van alle ontvangen inzendingen

De Winnaar zal tijdens de Young Horeca Talent Day (op 25/03/2025) aan de ad hoc stand één cocktail en mocktail laten proeven.

De challenge partner geeft op het podium een prijs aan de winnende studenten.

De inzendingen worden gepubliceerd op de Young horeca Talents website en in het Young Horeca Talents Digital Magazine.

**Reglement:** vanaf 01/09/2024 beschikbaar via [www.younghorecatalents.gaultmillau.be](http://www.younghorecatalents.gaultmillau.be)