



INVITATION

# KVALIFIKATION TIL DET KOMMENDE KONDITOR LANDSHOLD

## Nu har du muligheden for at kvalificere dig

---

-og blive en del af det danske Konditorlandshold. Målsætningen for det kommende VM Coupe du Monde de la Pâtisserie i Lyon 2023, er at stå på det øverste trin – skal det være med dig på holdet?

Du er hermed inviteret til udtagelse for det danske Konditorlandshold

### LØRDAG DEN 9. JANUAR 2021 I ODENSE

Konditorlandsholdet afholder kvalifikation lørdag d. 9. januar for landets skarpeste konditortalenter, som til dagligt slår deres folder rundt i landets konditorier og restauranter.

Så har du selv, måske en du kender, eller en af dine medarbejdere evnerne, fagligheden, drivet og teamånden, har du nu muligheden for at kvalificere dig til at repræsentere det danske Konditorlandshold.

Vi leder efter dig, som hver dag arbejder hårdt for at pirre sanserne hos gæsterne / kunderne på din arbejdsplads. Vi forventer, at du med din kreativitet og nytænkning, rykker grænser og skaber konditorkunst i særklasse.

Så er du en team-player og kan løfte i flok, mens du kompromisløst har et øje på enhver detalje, så er det dig, vi er på udkig efter. Det eneste, vi forventer, er, at du er udannet konditor på højt niveau og kan samarbejde.

Kravet for at komme til optagelse er, at du skal indsende nedenstående punkter på e-mail til: [magnus.birch@dkgu.dk](mailto:magnus.birch@dkgu.dk) senest mandag d. 4. januar 2021

- Beskriv kort lidt om dig selv og din motivation for at søge
- Vedhæft et forslag på henholdsvis 1 chokoladecake med et valgfrit indlæg, samt en let dessertanretning med frugt, som ville kunne serveres til en konkurrence. (Opskrift er ikke påkrævet)
- Evt. dokumentation for tidligere konkurrencer
- Husk dine kontaktoplysninger, såsom mail, mobil, adresse og lignende

Når jeg har modtaget ovenstående, vil du få direkte besked på, om du er udtaget til kvalifikation i Odense d. 9. januar 2021. 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?

Den praktiske opgave, som vi beder DIG udføre til denne kvalifikation, vil bestå af følgende:

- 1 chokoladecake til 4-6 personer
- Kagen skal indeholde 1 valgfrit indlæg og pyntes på stedet
- 4 dessertanretninger indeholdende frugt
- Desserterne skal anrettes på stedet
- Valg af fad, tallerkener er valgfrit
- Der vil være hjælp til at bære tallerkener ind til dommerne

Konditorlandsholdet vil sørge for, at der vil være følgende til rådighed: Ovn, komfur, gryder, stavblender, alm. arbejdsredskaber, spraystation, og opvaskemaskine.

HUSK! Alt specialudstyr skal du selv sørge for at medbringe.

VIGTIGT! Da I er flere, som skal aflevere inden for kort tid, vil du, når vi har fået alle tilmeldte, få tilsendt en deadline. Den fortæller dig, hvornår du skal aflevere dine serveringer. Det betyder, at det er meget vigtigt, at du kommer forberedt hjemmefra og til tiden. Du har max. 30 minutter i køkkenet på selve dagen, og du skal overholde afleveringstidspunktet præcist.

**TILMELDING SENEST 4. januar 2021** (Se ovenstående)

På mail til Team Manager Magnus Birch – [Magnus.birch@dkgu.dk](mailto:Magnus.birch@dkgu.dk)

### PRAKTISK INFO

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

Ved spørgsmål, kontakt venligst Team Manager Magnus Birch Mobil: 2065 9904 eller på mail: [magnus.birch@dkgu.dk](mailto:magnus.birch@dkgu.dk)



## HVAD KAN DU FORVENTE, HVIS DU KVALIFICERER DIG TIL KONDITORLANDSHOLDET?

Du vil blive en del af et dygtigt og homogent team, som skal være en samling af landets bedste, under organisationen Dansk Gastronomisk Union. Træningsfaciliteter er i Odense, hvor vi også deler lokaler med Kokkelandsholdet, Juniorkokkelandsholdet, Cateringlandsholdet og Tjenerlandsholdet.

Du skal forvente, at vi afholder 2 dages træning ca. 1 gang om måneden efter en fast plan (oftest lørdag-søndag). Muligvis skal du forvente 1 til 2 samlinger af ca. 4 dages varighed frem mod 2023.

Du må ligeledes forvente, at der kan være hjemmetræning, for at du kan stå forberedt og skarp til enhver træningssamling.

Den primære træning vil være i Odense, men det kan også blive i holdets andet træningskøkken hos Condi i Albertslund.

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 arbejdspladser, men den del står du selv for.

Sponsorarbejde vil forekomme nogle få gange over året, disse vil være aflønnet. Her i blandt store og spændende arrangementer med en fælles indsats på tværs af alle holdene.

Der er 2 store konkurrencer og en mindre, som er vores primære mål – EM og VM, samt Nordic Pastry Cup. De ligger med 1 års mellemrum, hvilket vil sige, at du skal kunne se dig selv være en del af holdet i længere tid.

De næste store konkurrencer er EM i Geneve januar 2022 og VM i Lyon januar 2023.

Jeg glæder mig til at høre fra dig.

Med venlig hilsen  
Magnus Birch  
Team Manager

