

Indstilling til Oluf Brønnums Fonds Talentpris

Indstillers

Navn: _____

Virksomhed/Skole: _____

E-mail: _____

Tlf: _____

Kandidaten

Navn: _____

Adresse: _____

Fødselsdato: _____

Tilknyttet erhvervsskole: _____

Primærlærer på afsluttende hovedforløb: _____

Læreplads: _____

E-mail: _____

Tlf: _____

Dato for bestået svendeprøve: _____

Udmærkelse ved svendeprøve: _____

Indstillers motivation:

Beskriv kort hvorfor du mener kandidaten er berettiget til Oluf Brønnums Fonds Talentpris

Beskrivelse af kandidatens faglige niveau:

Denne del har stor vigtighed og skal danne grundlag for panelets generelle forståelse for kandidatens færdigheder.

Definitioner – uddybning

Fondens tolkning af nedenstående udvælgelseskræterier

- **Håndværksmæssigt talent**

Håndværksmæssigt talent defineres som evnen til at mestre de generelle håndværksmæssige aspekter af faget, herunder tilberedning, anretning, udskæring og råvarekendskab. Der lægges vægt på evnen til at anvende denne faglighed til kontinuerligt at levere kvalitet på et ekstraordinært højt niveau.

- **Råvareforståelse**

Med råvareforståelse menes et generelt godt og bredt kendskab til forskellige råvarer. Der lægges vægt på, at kandidaten har forståelse for de forskellige sæsoner, optimale tilberedningsmetoder og sammensætning. Kandidaten skal formå at klargøre, rense, udskære og tilberede de forskellige råvarer med fokus på den enkelte vares karakteristika og have evnen til at iscenesætte den enkelte råvare med respekt.

- **Grundtilberedninger**

Kandidaten skal have stor forståelse for alle klassiske tilberedningsmetoder, her kan nævnes, kogning, stegning, braisering, dampning, fritering, grilning mm.

- **Kreativitet**

Ud fra sit håndværksmæssige talent skal kandidaten kunne arbejde kreativt med de enkelte råvarer og tilberedningsmetoder med stor respekt for varernes beskaffenhed. Han eller hun skal kunne kombinere forskellige råvarer på nye måder, så de bliver til helstøbte og inspirerende retter. Kreativitet kan godt tage udgangspunkt i klassiske dyder, men skal tilføres nye aspekter som kommer råvaren og den samlede ret til gode.

- **Vilje til indlæring**

Kandidaten skal have viljen til hele tiden at tillære sig nye kompetencer. Med nysgerrighed og ihærdighed skal kandidaten være konstant opsøgende i sin tilgang til at dygtiggøre sig.

- **Evne til at formidle gastronomi**

Hermed menes at kandidaten med sin faglighed skal have potentiale til at være forbilled og formidle gastronomien igennem sin madlavning. Der lægges vægt på, at kandidaten er villig til at dele sin viden, inspirerer sin omverden og dermed løfter det gastronomiske niveau.

- **Sociale evner**

Kandidaten skal have evnen til at samarbejde bredt, også med andre faggrupper. Der lægges vægt på kandidatens gode humør og positive indstilling. Kandidaten skal være en aktiv bidragsyder til det sociale sammenhold på sin arbejdsplads såvel som på den tilknyttede erhvervsskole. Kandidaten skal være vellidt og en god kammerat.

- **Gastronomisk potentiale**

Kandidaten skal ud fra ovenstående kriterier have formatet til på sigt at blive en aktiv bidragsyder til den danske gastronomi. Kandidaten skal have lysten og fagligheden til at kunne begå sig på et gastronomisk højt niveau. Et gastronomisk potentiale er ikke kun defineret ved stjerner og udmærkelser, men i høj grad også ved at være en forbilledlig frontfigur inden for det valgte segment og niveau.