

## Ny kocktävling för kvinnor - Gastronomi Sverige Commis Award 2020

Den 28 maj är det premiär för nya kocktävlingen Gastronomi Sverige Commis Award 2020. Tävlingen riktar sig till unga kvinnliga kockar med syfte att få fler kvinnor att stanna i branschen och att ställa upp i internationella tävlingssammanhang. Framför allt vill arrangerande Gastronomi Sverige att tävlingen ska uppmuntra kvinnor att söka till Bocuse d'Or, världens mest prestigefyllda tävling för kockar. Vinnaren utses av en jury med Henrik Norström som jurys ordförande.



*Evelina Änggren från  
Halmstad tävlar i Gastronomi  
Sverige Commis Award 2020*

Commis är benämningen på den assisterande lärlingskocken i ett proffskök. I Bocuse d'Or ingår alltid en commis i tävlingsteamet och hittills har ingen svensk kvinna deltagit i Bocuse d'Or. Gastronomi Sverige Commis Award 2020 avgörs den 28 maj på Restaurangakademien i Stockholm där åtta sistaårselever från olika kockgymnasier ska mötas.

*- Vi har länge försökt hitta vägar att inspirera fler unga kvinnliga kockar att söka sig till Bocuse d'Or. Nu tar vi tag i den unga generationen för att tidigt introducera fler kvinnor i kockyrket till tävlingssammanhang, säger Sanna Aspberg, projektledare på Gastronomi Sverige.*

### **Tävlingen**

I Gastronomi Sverige Commis Award 2020 ska de tävlande tillaga en varmrätt för sex personer som serveras på tallrik. Årets huvudråvaror är Mälargös och vit sparris från Gotland. I juryn finns bland andra Malin Söderström och Ulrika Brydning. Henrik Norström, president för den svenska Bocuse d'Or Akademien, är jurys ordförande. Kockarna bedöms på smak och textur, metod och genomförande. Deltagare ska vara max 20 år gamla under tävlingsåret. Åtta kvinnor från Sveriges kockgymnasier deltar i årets upplaga.

Vinnaren mottar en resa för två till Bocuse d'Or Europe i Tallinn i höst och en middag för två på Tommy

Myllymäkis nya restaurang Aira.

### **Om Gastronomi Sverige och Bocuse d'Or**

Gastronomi Sverige har till uppdrag att ta svensk gastronomi ut i världen så att världen kommer till Sverige. En stor del av uppdraget är att arrangera den svenska uttagningen till världens mest prestigefyllda tävling för kockar, Bocuse d'Or. Sebastian Gibrand är Sveriges representant i Bocuse d'Or 2020/21. Första tävlingen är Bocuse d'Or Europe som avgörs i Tallinn den 3-4 september. (Tävlingen är flyttad från maj till september på grund av coronakrisen). Efter de europeiska uttagningarna går de tio bästa länderna vidare till den stora världsfinalen i Lyon i januari 2021.

En viktig del i Gastronomi Sveriges uppdrag är även att inspirera fler till att söka sig till kockyrket. Idag finns en utmaning i att få framför allt kvinnor att stanna i branschen. Gastronomi Sverige Commis Award vill därmed inspirera och motivera lovande, unga kockelever att ställa upp i tävlingar som i sin tur kan uppmuntra fler kvinnor till både yrket och tävlingssammanhang.