



**NORGES
KOKKEMESTERES
LANDSFORENING**

Konkurranser i NKLs regi

NM i Kokkekunst

Lokale uttak/ konkurranser

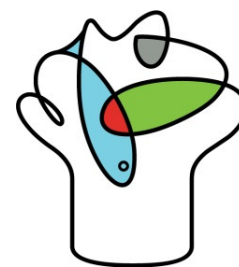
Norgescup

Gjelder fra 2013

Dato for siste oppdatering: 01.11.2013

Innhold

1. Konkurranseregler for NM i Kokkekunst	3
1.1 Klargjøring av råvarer før konkurransestart.....	6
1.2 Teknisk utstyr NM i Kokkekunst	7
1.3 Småutstyr	9
2. Retningslinjer for lokale konkurranser i NKLS laug	10
2.1 Lokale lærlingekonurranser (et forslag til gjennomføring, lokale tilpasninger er naturlig)	11
3. Konkurranseregler for Norgescup for kokk- og servitørlæringer (NC)	16
3.1 Semifinale, dag 1 under Norgescup	17
3.2 Finale, dag 2 i Norgescup	18
4. Bedømming av konkurranser i NKLS regi	19
4.1 Poengfordeling.....	19
4.2 Kriterier	19
5. Dommerskjema	20
6. Krav til dommere i NKLS konkurranser	21
7. Søknad om å arrangere Norgescup	21
8. Søknad om å arrangere NM i Kokkekunst	22
8.1 Generelt innhold til NM søknad	22
8.2 Arrangørlaugets ansvar etter tildelt NM i Kokkekunst	23
8.3 NKLS ansvar etter at tildelt NM.....	25
9. Uniformering i NKLS konkurranser	26



1. Konkurranseregler for NM i Kokkekunst

Hvem kan delta?

Konkurransen er åpen for alle kokker med fagbrev og norsk statsborgerskap. Det søkes om tildeling av kongepokal, og det setter krav til norsk statsborgerskap.

Deltakere av NM i Kokkekunst skal ved påmelding til NM i Kokkekunst være medlem i ett av NKLS lokale laug. Ta kontakt med ditt lokale laug i god tid for innmelding. Se www.nkl.no for kontaktinformasjon.

NM-oppgaven

Det skal lages en tre-retters meny til 12 personer av årets utvalgte råvarer. Menyene skal ikke ha vært offentliggjort tidligere.

Viktige tidsfrister

Offentliggjøring av NM-oppgaven:	Åpningsdagen til NKLS landsmøte. Se www.nkl.no .
Frist for innsendelse av NM-oppgaven:	15. mai.
Dato for offentliggjøring av NM-finalister:	Medio juni.

Spørsmål

Eventuelle spørsmål om oppgaven kan rettes til hoveddommer. Alle spørsmål og svar legges åpent ut på NKLS nettside.

Krav til innsendelse

Det skriftlige innsendte menyforslaget behandles anonymt av en uttaksjury, og skal *ikke* inneholde navn eller hentydning til innsenders arbeidsplass i meny, oppskrifter eller andre steder i det innsendte forslaget.

I tillegg til meny og oppskrifter skal det legges ved bilde av hver rett. Det er tilstrekkelig med bilder tatt selv med et ordinært kamera. Foto skal være nøytrale uten logo eller henvisning til arbeidsplass.

Detaljert CV vedlegges i et separat dokument. I tillegg vedlegges følgende informasjon; korrekt kontaktinformasjon; navn, adresse, arbeidssted, mail, mobilnummer samt størrelse i kokkejakke.

Det skal også vedlegges foto av kandidaten i kokketøy. Kopi av fagbrev skal vedlegges.

Sjekkliste før innsendelse:

Menyforslag, oppskrifter med bilder av rettene, CV, korrekt kontaktinformasjon, bilde av kandidaten i kokketøy og kopi av fagbrev. Alt sendes samlet på mail til nm@nkl.no

NKL anonymiser alle innsendte forslag før de oversendes jury.

Tittelforsvarer

Vinner av NM i Kokkekunst det foregående år stiller automatisk som tittelforsvarer, og sender inn sin besvarelse på like vilkår som øvrige kandidater.

Bedømming

Uttaksjury og dommere til NM i Kokkekunst oppnevnes av Norges Kokkemesteres Landsforening i samarbeid med faglig utvalg.

Uttaksjuryen er anonym for deltakere og publikum. Juryen vil i behandlingsfasen av de innsendte forslagene også være anonyme innad i gruppen frem til det offisielle vedtaksmøtet. Først etter at valget er fattet om hvem som blir årets NM-finalister, vil juryen få informasjon om hvem de enkelte kandidatene er.

Hoveddommer offentliggjøres samtidig med NM-oppgaven. De øvrige dommerne offentliggjøres to uker før konkurransen.

Ved uttak til NM i Kokkekunst

1. Regelverket som følges for konkurransen er Wacs' konkurranse-regelverk.
2. I finalen skal den innsendte tre-retters meny tilberedes til 12 personer.
3. Alle rettene skal presenteres på Figgjo-porselen, og anrettes og serveres fra kjøkkenet i konkurranse-arenaen. Figgjo stiller med porselen på NM-arenaen.
4. Deltakerne vil få tildelt kokkejakke med brodert navn og hvitt forkle fra NKLS sponsorer. Kandidaten sørger ellers for å stille i korrekt uniform; hvit kokkejakke, sorte nystrøkne bukser, hvitt forstykke (farget kan brukes under produksjon), hvit kokkehatt uten reklame, samt gode lukkede arbeids-sko.
5. Tilberedningstid er 6 timer med presentasjon av forrett etter 5 timer, hovedrett etter 5 1/2 timer og dessert etter 6 timer. Deltakerne starter med 5 minuts tidsdifferanse.
6. NKL forbeholder seg retten til å publisere samtlige mottatte menyforslag. Etter avtale med den enkelte kan også NKLS sponsorene bruke finalisten i sin markedsføring.
7. Finalistene kan ta med egen medhjelper. Den enkelte finalist må selv dekke reise- og oppholdskostnader. Medhjelperen skal ha gyldig lærekontrakt. Kopi av denne sendes NM i Kokkekunst på nm@nkl.no senest 14 dager etter uttak.
8. Kandidaten sørger ellers for at medhjelper stiller i korrekt uniform; hvit kokkejakke, sorte nystrøkne bukser, hvitt forstykke (farget kan brukes under produksjon), hvit kokkehatt uten reklame, samt gode lukkede arbeids-sko. Kun navn og arbeidssted kan stå på kokkejakken.
9. Konkurransenarena utenom publikumsområder er kun tilgjengelig for finalister, medhjelpere, arrangører og dommere. Presse vil ha tilgang til å filme/ fotografere uten at dette forstyrrer konkurrentene.
10. Avfall skal sorteres etter gjeldende regler i den kommune konkurransen avholdes. Det blir gitt informasjon om dette på informasjonsmøte før konkurransesstart.
11. Dersom det er mistanke om at en deltaker og /eller assistent er ruset, skal personen bortvises fra arenaen.

Om finalen

Det er vedtatt at NM i Kokkekunst skal ha 12 deltakere. Konkurransen går over to dager. Seks finalister konkurrerer hver dag. Det er den kandidaten som oppnår høyest poengsum som vinner NM i Kokkekunst.

Ta med pent antrekk til banketten.

Deltakeravgift

Deltakere betaler en konkurranseavgift til arrangørslauget på kr. 5000. Arrangørslaug sender faktura. Avgiften dekker hotell (1 dobbeltrom) for deltaker og assistent som er tilreisende. Avgiften dekker også *get together* og bankett for begge.

Deltaker må selv betale eventuelle reisekostnader t/r.

Varer

Alle deltagere sørger selv for sine råvarer utover hoved-råvarene som er oppgitt i oppgaven. Hoved-råvarene deles ut på konkurransedagen.

På selve arenaen vil standard frukt og grønnsaker, meieriprodukter samt et standardsortiment av tørrvarer være tilgjengelig.

Medbrakt utstyr

Der intet annet er bemerket fra arrangøren, grunnet lokale forhold, kan NM-finalistene selv ta med spesialutstyr for egen regning og risiko.

NB: Elektroniske apparater må ha godkjenningsskilt fra elektrofirma før de tilsluttes konkurransearenaens strømnnett. Dette grunnet tidligere uheldige erfaring med medbrakte elektroniske instrumenter.

NB: Maksimal elektrisk forbruk vil begrenses til 2,0 KW per kjøkken utover det som er tilpasset av arrangør. Medbragte induksjonsplater tillates ikke.

Lykke til!

1.1 Klargjøring av råvarer før konkurransesstart

I henhold til Wacs' konkurranseregler, gjelder følgende:

Det legges til rette for at kandidatene kvelden før kan forberede seg med å veie opp og klargjøre basisvarer.

På konkurransedagen, får deltakerne 1 time til forberedelser på konkurransekjøkkenet før konkurransesstart. Her er det tillatt å skille egg, legge bønner i bløt osv.

Ingen av råvarene skal være forberedt / tilberedt utover følgende:

Fisk

Skrapet og rensed for innmat og gjeller. Ikke filetert.

Skjell

Skal være rå i sine skjell. Kan rengjøres.

Skalldyr

Skal være rått eller kokt i skallet.

Kjøtt /fjærkre

Utbenet. Ikke trimmet. Ikke porsjonert. Bare bein kan være kuttet.

Grønnsaker /poteter

Kan være rensed, vasket og skrelt. Ikke skåret, tournert eller hakket. Må være rå.

Frukt /bær

Får tas inn vasket og/eller skrelt. Ikke skåret, turnert eller hakket.

Fruktmasser

Pureer kan tas med. Ikke som tilsmakt ferdig saus.

Deiger /bakverk

Ingen form for videre behandling enn oppveid. Ikke blandet.

Pastry

Bunner, kjeks, marengs – kan tas med inn. Må ikke være kuttet eller «shapet». Den må bli brukt som en ingrediens for videre anvendelse i menyen/retten.

Dekorelementer

Det er *ikke* tillat å medbringe noen form for tilpasset, «shapet» eller ferdige produkter til desserter, herunder kjeks, bakverk og annen form for tilberedt pynt.

Alt (100 prosent) må gjøres på kjøkkenet under konkurransen.

Basis krafter og fonder

Kun basis. Ikke redusert, ikke tilsmakt (hvitløk, vin osv.)

Skal presenteres varm til plassdommer før konkurransesstart.

Bruk av assistent

Alle deltakere kan ha egen assistent under hele konkurransen. Assistenten skal være lærling på godkjent lærlingekontrakt.

Assistenten kan aktivt delta i produksjonen, men husk det er *du* som er NM-deltaker.

1.2 Teknisk utstyr NM i Kokkekunst

NKL har inngått sponsoravtale med Electrolux som stiller med konkurransekjøkken til NM i Kokkekunst.

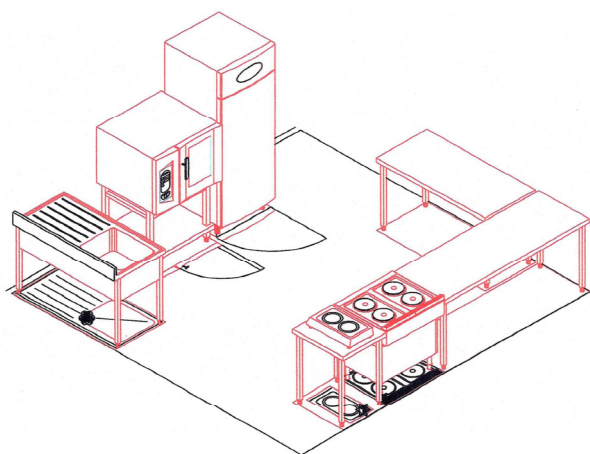
Følgende oppsett til teknisk spesifikasjon bør være minimumskrav:

Konkurransekjøkkenet har en grunnflate på 4 x 4 meter med adgang fra baksiden.

Det er åpning ut mot publikumsområde.

Det er tette vegger mellom arenaene.

Skisse over kjøkkenet:



Thinking of you
Electrolux

I fellesareal finnes følgende utstyr:

- Miksmaster
- Electrolux vakuumpmaskin
- Is/sorbet maskin
- Electrolux sjokkfryser
- Oppvaskmaskin i egen avdeling, betjent av arrangør
- Plass til utstyrs-kasser
- Tørrvarelager, meieriprodukter og reserveutstyr
- Tallerkener og porselen levert av Figgjo AS
- Det er mulig å velge tallerkener fra Figgjo. NM-finalistene vil motta en informasjonsmail fra Figgjo. For de av NM-finalistene som ikke bestiller tallerkener fra Figgjo innen fristens utløp, vil Figgjo foreta et utvalg av tallerkener basert på innsendt meny.

På hvert konkurranseskjøkken finnes følgende utstyr:

- Electrolux kombidamper, 6 geider
- 3 GN brett; 1 GN 1/1, 1 GN bakebrett 1/1 og 1 GN bakke 5 cm 1/1
- Electrolux gass koketopp, 4 bluss
- Electrolux 2 plate induksjonstopp
- 1 Electrolux kjøleskap
- Varmelist over servicebenk
- 1 20 Amp ekstra strømuttak for egne maskiner
- Geidervogn
- Arbeidsbenker i rustfritt stål, 5 meter til sammen
- Dobbel oppvaskkum, varmt og kaldt vann
- Tørkepapir, såpe, oppvaskutstyr
- Klokke

Per 3. kjøkken for deling

- Electrolux salamander

1.3 Småutstyr

Småutstyr på hvert kjøkken, kan skaffes på stedet. **I så fall må det bestilles på forhånd hos arrangørslag minimum 1 måned før konkurransstart.**

Er det ikke bestilt forutsettes at kandidaten tar det med selv.

Følgende utstyr kan bestilles:

1 Visp 30 cm
1 Visp 40 cm
1 Slikkepott 29 cm
1 Sleiv 27 cm
1 Sleiv 29 cm
1 Øse 6 cl
1 Øse 18 cl
1 Skummesleiv
1 Frityrøse
1 Litermål gradert 1,0 l
1 Stålbolle 2 l
1 Stålbolle 3 l
1 Stålbolle 4 l
1 Chinoise, 20 cm
1 Spissil
1 Stekespade m/ knekk
1 Skjærefjøl bjørk
1 Skjærefjøl plast
1 Kjevle
Kasseroller etter nærmere spesifisering

Det deltagerne normalt tar med selv er følgende:

- Kasseroller
- Kniver
- Spesialutstyr
- Håndholdt småutstyr
- Sprøytepose med utstyr
- Former
- Ekstra forstykker
- Kluter etter ønske

NB: Husk at elektroutstyr utover stavmikser/foodprosessor skal være sjekket av godkjent elektroverksted før det kobles til i konkurransearena. Hvis det er ønske om tyngre medbragt utstyr må dette godkjennes i forkant av konkurransen da det kan påvirke strømforbruket på arenaen. Ta med godkjenning fra din elektro kontrollør.

Der det ved konkurranser benyttes stasjonære kjøkken skal arrangøren sørge for like arbeidsforhold for den enkelte deltaker mht. plass og tilgang på utstyr.

2. Retningslinjer for lokale konkurranser i NKLs laug

1. Lokale uttakskonkurranser til uttak for Norgescup gjennomføres hver høst i de enkelte laug. Konkurransene skal fortrinnsvis gjennomføres innen utgangen av oktober året før Norgescup.
2. Deltakere i de lokale lærlingekonkurransene skal bestå av lag på 2 personer. Der det er mest praktisk kan konkurransen gjennomføres med enkeltdeltakere. I så fall skal 1. og 2. plass representere lauset som lag under semifinale og eventuelt finale i Norgescup.
3. De laug som har mere enn 12 deltakerlag/ enkeltdeltakere i den lokale konkurransen kan melde på 2 lag til Norgescup.
4. De laug som sender 2 lag skal ha med 1 medhjelper til å bistå arrangørlauget under Norgescup med forefallende oppgaver.
5. Alle kostnader forbundet med lokal konkurranse, skal dekkes av det lokale laug.
6. Informasjon om avvikling av lokale konkurranser skal sendes ut senest 2 måneder før konkurransen.
7. Deltakere i lokal lærlingekonkurranser skal ha gyldig lærekontrakt, og ikke ha fylt 22 år påfølgende år etter lokal konkurranse. Lærekontrakten skal ikke være avsluttet før tidligst 1. mai året etter den lokale konkurransen.
8. Lagleder til lag som deltar i Norgescup skal ved konkurransegjennomføring være medlem av det lokale lauset de representerer.
9. Lauget skal så langt det er mulig ha dommere med faglig tilhørighet, og primært med dommerutdanning i sitt dommerkollegium ved konkurransene.

2.1 Lokale lærlingekonkurranser (et forslag til gjennomføring, lokale tilpasninger er naturlig)

Ansvarsfordelingen er på forhånd satt av Årsmøte etter valg. Den enkelte som er valgt inn i komiteen har sitt ansvarsområde. Oppgaver kan delegeres, men det er i siste instans alltid den som er valgt til det gitte ansvarsområdet som skal sjekke at ting er gjort slik det skal.

Forslag til ansvarsfordeling:

Administrasjonsansvarlig:

- Innbydelser
- Dommere
- Økonomi
- Premier
- Påmeldinger, gjester, arbeidslister/dugnad, dommermøter
- Oppfølging av de som skal til Norgescup

Teknisk ansvarlig:

- Rigging/ ned rigging
- Alt utstyr må registreres og oppbevaring skal avtales med de som eventuelt skal oppbevare utstyret
- Benker
- Komfyrer
- Kjølenskap
- Strøm
- Utstys-kasser
- Avløp
- Skriftlige avtaler med arrangørstedet
- Rengjøring av utstyr og lokaler
- Alle avtaler må være skriftlige

Råvare ansvarlig:

- Skriftlige avtaler om mengder og de varer som skal leveres. At det kommer riktige varer til rett tid og i riktige mengder
- Meny og oppgaver
- Økonomi i forbindelse med råvareinnkjøp
- Frakt og bestilling av alle varer inklusiv drikke

Evt. servitør konkurranse ansvarlig:

- I samarbeid med opplæringskontoret
- Tilrettelegging for servitører
- Invitasjon og påmelding sammen med Opplæringskontoret.
- Dekketøy til servering osv.
- Dommere

Invitasjoner

Invitasjon sendes til alle i laugets adresseliste og opplæringskontoret samt publiseres på laugets nettside. Den kan også sendes til bedrifter/personer som har lærlinger og ikke er medlem i lauget. Laugets brevark skal benyttes på alt som sendes ut. (Lastes ned fra NKLS dokumentarkiv i nettportalen).

Konkurranseregler

Se NKLS konkurranserelement.

Interne retningslinjer for lærlingekonkurransen

Lauget er ansvarlig for følgende i forbindelse med konkurransen;

- Sende søknad til mattilsynet før gjennomføring
- Avholde dommermøte før konkurransen
- Gjennomføre møte med deltakerne til konkurransen før konkurransestart
- Evaluering til deltakerne etter konkurransen

Dommere og poenggivning

Dommere – dommermøter, dommermiddag for de tilreisende.

1. Gjøre avtaler med dommere i god tid
2. Arrangere dommermøter og ha alle dokument klart til dette; dommerskjema, konkurranseregler etc.
3. Skal det være mat eller middag til dommerne?
4. Avtale reise/transport

Dommerskjema som er oppgitt i NKLS konkurransemaler skal brukes.

Dommerne skal snakke sammen etter at hver enkelt dommer har satt sine poeng. Deretter skal hoveddommer ta en sondering av poengene til den enkelte. Det bør i hovedsak være enighet i dommerpanelet. Ved avvik skal det begrunnes.

Ved lærlingekonkurranser oppfordres lauset å benytte ekstern hoveddommer til finalen. Lauget dekker billigst reise- og oppholdsutgifter samt har vertskapsansvar.

På innledele runder skal samme dommerpanelet følge alle lag slik at bedømmingen blir så lik som mulig.

Det skal brukes andre dommere i finalen.

Bedømmingstider

Intervaller mellom konkurranserettens presentasjoner bør legges slik at dommeren har ordentlig margin mellom bedømmingen. Anbefalt 5 minutter tidsforskjell.

Tidsfradrag

Tidsfradrag er ett poeng per minutt per dommer. Rettene kan leveres ett minutt før og ett minutt etter «skjema» uten at det blir poengtrekk. Dersom den konkurrerende er ti minutter eller mer forsinket, må vedkommende presentere sin mat til slutt for ikke å forstyrre de andre konkurrerende. Poengene trekkes fra totalsum.

Annet

Alt som arrangøren lover den konkurrerende utover det som står i konkurranseinnbydelsen skal leveres skriftlig og skje i samråd med konkurranseledelsen. Alle deltakere skal ha samme informasjon.

Hvert lag får 30 minutter sammen med lagleder til planlegging og verktøys mise en place før konkurransestart. La de konkurrerende få en ordentlig gjennomgang av maskiner og kjøkken i god tid før konkurransestart.

Råvarer og utstyr

Råvarer

Laugets sponsorer skal så langt det er mulig benyttes til varelevering til våre konkurranser.

Det anbefales å bruke konkurranseporsjoner på 150 gram hoved-råvare som utgjør 60 prosent av hovedretten for å redusere svinn og være solidarisk i forhold til vårt globale matansvar. Dette skal det opplyses om i invitasjonen.

Lauget setter opp råvarebord eller - kurv til det enkelte lag. Alle lag skal ha lik mengde og lik tilgang på råvarer. Råvarer bestilles inn etter mengde for å unngå svinn.

Basisvarer som meierivarer, krydder, mel, gryn osv. skal fra arrangørens side være tilgjengelig.

Utvalget av råvarer og basissortiment skal ikke overdrives. Dette øker som regel ikke kvaliteten på konkurranserettene.

Råvare-ansvarlig gjør særskilte avtaler til hver konkurranse hvis det er ulike arrangørsteder fra år til år (eksempelvis forskjellige skoler).

Det må tilstrebnes at det ikke skal være råvarer igjen etter konkurransen. Innkjøpskontroll kan være nøkkelen her.

Der det finnes kildesortering av avfall, skal arrangør tilrettelegge for at det er gjennomførbart.

Utstyr

Alt lokalt utstyr må registreres og det skal sørges for oppbevaring og avtaler med de som eventuelt skal oppbevare utstyret.

- Benker med og uten vask/avløp
- Besiktige kjøkken der konkurransen skal være.
- Komfyrer
- Kjøleskap
- Strøm
- Utstys-kasser
 - Lauget kan ha utstys-kasser som lånes ut mot signatur som signeres inn igjen etter bruk.
- Rengjøring av alt utstyr og lokaler
- Dekketøy til servering av mat (dersom ikke servitørkonkurranse går parallelt). *Når servitørkonkurranse pågår parallelt er de ansvarlige for opptelling, renhold og eventuelt tilbakelevering av lånt servise. De skal også sørge også for duker, dekor m.m. til gjestebordene.*
- Eventuelt i samarbeid med de som er ansvarlig for servitørene
- Skriftlige avtaler med arrangørstedet
- Alle avtaler skal være skriftlige

Personlig verktøy

Alt av personlig verktøy kan tas med.

Eksempel på håndverktøy foruten egne kniver som får tas med er;

- Ringer, former, sjablonger, silikonmatter, elektriske håndverktøy med maks 220 volt (håndmixer, stavmixer og kjøkkenmaskin) og gassblåsere.
- Det kan ikke medbringes: Induksjonsplater, ismaskin, vakuummaskin osv.

Dersom den konkurrerende har med ytterligere utstyr må skriftlig tillatelse fra konkurranseledelsen være tilgjengelig.

Uniform

Alle læringer konkurrer i korrekt hvit kokkeuniform uten reklame.

Servise

Servise skal leveres fra arrangør og arrangør bestemmer hvilke størrelser som er tilgjengelig. Dette skal opplyses i invitasjonen. Deltakerne skal ha mulighet til å se servise før konkurransstart.

Dersom eget servise skal brukes (kommer an på hvor konkurransen arrangeres) oppgis dette av arrangøren på forhånd. Dette kan også være tilfelle de år man ikke har servitørlærlingekonkurranse parallelt.

Litteratur

Oppgis alltid når oppgaven sendes ut slik at alle får samme referanseramme.

Premier

Leder av konkurransekomiteen sammen med medhjelper og hoveddommer foretar premieutdelingen. Her kan forekomme variasjoner, men her er **forslag** på premier:

- | | |
|-----------|--|
| 1. plass: | Pokal til hver + bok + diplom + kniver + gavekort fra leverandør |
| 2. plass: | Pokal + diplom + gavekort fra leverandør |
| 3. plass: | Pokal + diplom + gavekort fra leverandør |
| 4. plass: | Diplom |

For eksempel lærlingeabonnement på Kjøkkensjefen for ett år. Lag liste med alle deltakernes navn og privat adresse og send til NKL.

Gavekort til 1. og eventuelt 2. plass (for de laug som sender 2 lag) skal deles ut som inneholder praktiske opplysninger rundt NC og laugets kontaktperson i denne sammenhengen.

Det kan søkes til premie og gavesjekk til lærlingefinalen fra Chaine des Rotisseurs.

Premieutdeling: organisering og rekkefølge

Premiebord settes opp, godt synlig for gjester og kandidater. Hoveddommer bes «si noen ord» og deler ut premier sammen med konkurransekomiteens leder.

Først deles premie til 3. plass ut, videre 2. plass og til slutt 1. plass. (Lag og lagleder kommer til scenen og henter sine premier).

Alle 4. plassene kalles også til scenen sammen med sine lagledere.

Dersom man har felles konkurranse med servitører gjennomføres premie utdelingen separat for de to fagene.

Invitasjoner til bespising

Det utarbeides en invitasjon som for eksempel sendes til:

- Sponsorer
- Oldermenn
- Viseoldermenn
- Ledelsen på arrangør stedet
- Andre som er med på å gjøre konkurransen mulig
- Æresmedlemmer i laug

Innholdet i invitasjonen kan variere alt etter når og hvor finalen avholdes. Ved felles konkurranse settes det av plasser til servitørene gjester etter avtale.

Konferansier

Brukes kun på finalen og avtales i hvert enkelt tilfelle.

Presse

Etter endt konkurranse sendes resultatlister til Kjøkkensjefen, laugets nettsider, lokale medier.

Gjennomføring

Vaktlister

Det må lages vaktlister for hvert enkelt arrangement. Det bør deles opp til minst to skift alt etter hvor mange lag det er slik at folk ikke blir gående hele dagen. Vaktlister bør inneholde navn og mobilnummer.

Rigging

Teknisk ansvarlig har ansvar for laugets utstyr som er i bruk. Renhold, opptelling og transport til oppbevarings sted. Transport (der dette er nødvendig) av kjøkken fra lager må bestilles 1 uke i forkant. Samtidig bestilles alt av «non food» fra lageret.

Mat og drikke til hjelpere

Alle som hjelper til på våre konkurranser skal ha mat og drikke underveis (vann, kaffe, mineralvann samt enkel servering).

Servering

Kun servering til gjester under finalene for lærlinger.

Kåring av vinner

I innledende runder skal det plukkes ut 6 lag som går videre til finale. Alle lag leses opp i vilkårlig rekkefølge og det skal informeres om hvor og når finalen skal finne sted. Oppgaven skal være klar. Dersom det er mulig bør all informasjon være skriftlig og leveres direkte samme dag som uttaket er klart. Dersom lagene ønsker evaluering bør de få det fra dommerne.

Evaluering

Det bør være evalueringsmøte etter hver konkurranse og korreksjoner kan føres i dette dokument.

Oppfølging av lærlinger som sendes til Norgescup (NC)

- Påmelding
- Hotell
- Reise og opphold til NC dekkes i sin helhet av lauget etter reiseregning fra deltakerne. Billigst mulig reise må bestilles så snart som mulig etter at vinnerne er kåret.
- Ta stilling til om det skal gis lommepenger.
- Laugets representant reiser til NC, husk å bestille hotell og reise.
- Get together party for alle i NC (inkl. foreldre, arbeidsgivere som følger lagene og andre laugets venner/medlemmer). Husk at det må kjøpes billett.
- Felles trening med lagene frem mot NC dersom dette er mulig. Utgifter til dette skal dekkes av bedriftene som lagene kommer fra.
- Lagleder som skal følge til NC må være medlem av det lokale laug og være innmeldt minimum 2 uker før NC. Dersom lagleder ikke ønsker medlemskap kan bedriften sende en annen lagleder eller lauget forbeholder seg retten til å sende et annet lag til NC.

Regnskap og budsjett

Budsjett skal settes opp i forkant og leveres til skattmester for godkjenning i styret. Ved avsluttet konkurranse lages særskilt regnskap som viser økonomisk oversikt over konkurransen. Regnskapet leveres skattmester snarest.

Økonomi og ansvar ved felles konkurranse

Når felles konkurranse arrangeres må utgiftene også fordeles mellom arrangører. Servitørkonkurransen belastes de deler av arrangementet som naturlig tilfaller deres del (for eksempel: tepper, bord, stoler og arealleie) Det er også naturlig at servitørdelen av konkurransen har ansvar for renhold og opprydding etter sin del av konkurransen, herunder oppvask av servise og tilhørende utstyr.

3. Konkurranseregler for Norgescup for kokk- og servitørlæringer (NC)

Hvem kan delta?

- Kvalifisering til deltakelse i Norgescup skjer gjennom lokale konkurranser i NKLS laug.
- Konkurransen er åpen for lærlinger med godkjent lærekontrakt i bedrift.
- Lærlingens kontrakt må ikke gå ut *før* 1. mai i konkurranseåret. Send kopi av lærekontrakt ved påmelding. Utvidelse av lærekontrakt i den hensikt å tilfredsstille krav til deltakelse i Norgescup, aksepteres ikke.
- Deltakerne må ikke være eldre enn 22 år ved utgangen av året *før* konkurransen, og heller ikke ha fylt 23 år 1. mai i konkurranseåret.
- Hvert lag kan delta med to lærlinger, en reserve og en lagleder.

NC-oppgaven

Offentliggjøring av oppgaven til semifinalen gjøres på www.norgescup.com 2 måneder før konkurransen.

Påmelding

Frist for påmelding informeres om i god tid før konkurransen, og senest 4 uker før konkurransestart. Påmeldingsskjema for Norgescups finnes på Norgescups nettside: www.norgescup.com.

Påmeldingsgebyr betales inn innen påmeldingsfristens utløp.

Ved for sen betaling påløper gebyr på kr. 1.500.

Spørsmål

Eventuelle spørsmål om oppgaven kan rettes til hoveddommer. Alle spørsmål og svar legges åpent ut på www.norgescup.com.

Bedømming

- Dømmingen foretas etter NKLS gjeldende regelverk.
- Dommere til Norgescup oppnevnes av NKL i samarbeid med arrangørlaug og faglig utvalg.
- Hoveddommer offentliggjøres samtidig med NC-oppgaven. De øvrige dommerne offentliggjøres to uker før konkurransen.

Uniformering

Lag og lagleder stiller i korrekt kokkeuniform; hvit kokkejakke, sorte nystrøkne bukser, hvitt forstykke (farget kan brukes under produksjon), hvit kokkehatt uten reklame, samt gode lukkede arbeids-sko. For deltakere i NC er det tillatt å ha arbeidsgivers logo og navn på kokkejakken i tillegg til eget navn. Mangelfull uniformering fører til trekk med inntil 5 poeng per person.

Lagleder er en del av laget og skal bære korrekt kokkeuniform under konkurransen. Mangelfull uniformering fører til trekk med inntil 5 poeng. Lagleder skal være registrert medlem av et laug tilknyttet NKL ved konkurransestart.

Annet

- NKL og Norgescup har rett til å bruke alle finale-retter i reklameøyemed.
- Vinnere av Norgescup representerer Norge i nordisk lærlingekonkurranse.

3.1 Semifinale, dag 1 under Norgescup

1. Alle påmeldte lag deltar. Under semifinalen skal det tilberedes en to-retters meny til 4 personer basert på norske råvarer og etter tradisjonell tilberedning. Deltakerne skal på forhånd få kjennskap til hvilke råvarer og referanser som skal benyttes. Oppgaven offentliggjøres på nett 2 måneder før.
2. Det er ikke tillatt å bruke medbrakte råvarer, og det er kun de varene som står fremme som kan benyttes. Ved brudd blir laget diskvalifisert fra semifinalen. Råvarer som ikke benyttes blir fjernet fra arbeidsområdet etter 1 ½ time. Økonomi og etikk skal legges til grunn ved behandling av råvarer.
3. Lagene stiller med ferdig, maskinskrevet, meny og oppskrifter i fem eksemplarer som leveres sekretariatet ved ankomst på konkurransedagen. Det som står i menyen må samsvare med det laget presenterer både i innhold og fagbetegnelse.
4. Alle retter skal serveres på tallerken. Laget velger selv tallerkener ut fra det utvalget som NC stiller til disposisjon gjennom NKLS sponsor.
5. Dere kan ta med eget utstyr som; kniver, spesialutstyr, sprøytepose med utstyr, former, stavmikser, foodprosessor, ismaskin, ekstra forstykker, kluter etter ønske. Lagene får tilgjengelig småutstyr ved konkurransen.
6. Dersom konkurranse-kjøkkenene ikke har likt utstyrte kjøkken /avdelinger, må lagene samarbeide om å dele på eksisterende utstyr som ovner, kjøll, frys og lignendesom ved en vanlig arbeidsdag.
7. Elektrisk utstyr utover stavmikser, foodprosessor og ismaskiner skal være sjekket av godkjent elektroverksted før det kobles til i konkurransearena. Utstyret må ikke overstige 16 Amp sikring/1 fase. Utstyr tas med på eget ansvar.
8. Assistentene/elevene på kjøkkenet skal kun nyttes til henting av utstyr, vasking og annen praktisk tilrettelegging. Ingen matlaging. Tildelt assistent skal behandles som en kollega.
9. Lagene har 3 timer til rådighet, inkludert 15 minuttene med lagleder på kjøkkenet før start. Første rett skal serveres etter 3 timer. Lagene kan ikke starte med praktisk oppgave før lagleder har forlatt kjøkkenet. Når lagleder forlater kjøkkenet *skal* plassdommer informeres.
10. Det er elementene som står skrevet i menyen som blir bedømt. Les ellers retningslinjer/referanse som er satt inn under hver rett.
11. Det skal tilberedes mat til 4 personer. 3 tallerkener fra hver rett blir presentert for dommerne, 1 tallerken av hver rett går til fotografering og utstilling.
12. Spørsmål underveis rettes til plassdommer på ditt kjøkken. Spørsmål som kan stilles går på praktisk tilrettelegging vedrørende oppgaven. Matfaglige spørsmål besvares ikke.
13. Hoved-råvarene skal utgjøre 60 prosent (maks 150 gram per person) i form av mengde eller smaksgjenkjennelse.
14. Kokkelag har ikke adgang til dommerrommet eller servitørens konkurransearena.

3.2 Finale, dag 2 i Norgescup

1. Finaleoppgaven er tilberedning og anretning i samarbeid med servitørlaget. Lagene skal servere en tre-retters meny til 12 personer; 4 kuverter skal til dommere, 1 til utstilling og 7 til gjester. Hovedretten til gjestene serveres på fat. Gjestematen går som vanlig selskapsservering og styres av gjestene. Resten går etter gitte tidsintervaller. God dialog med servitørene er derfor svært viktig.
2. Det er ikke tillatt å bruke medbrakte råvarer, og det er kun de varene som står fremme som kan benyttes. Ved brudd blir laget diskvalifisert fra finalen. Råvarer som ikke benyttes blir fjernet fra arbeidsområdet etter 1 ½ time. Økonomi og etikk skal legges til grunn ved behandling av råvarer.
3. Alle rettene skal serveres på tallerken, med unntak av hovedrett som serveres på fat til gjestene i restauranten (7 personer). Laget velger selv tallerkener ut fra det utvalget som NC stiller til disposisjon gjennom NKLS sponsor.
4. Følgende utstyr kan tas med; kniver, spesialutstyr, sprøytepose med utstyr, former, stavmikser, foodprosessor, ismaskin, ekstra forstykker, kluter etter ønske. Lagene får tilgjengelig småutstyr ved konkurransen.
5. Dersom konkurranse-kjøkkenene ikke har likt utstyrte kjøkken /avdelinger, må lagene samarbeide om å dele på eksisterende utstyr som ovner, kjøll, frys og lignende som på en vanlig arbeidsdag.
6. Elektrisk utstyr utover stavmikser, foodprosessor og ismaskiner skal være sjekket av godkjent elektroverksted før det kobles til i konkurransearena. Utstyret må ikke overstige 16 Amp sikring/1 fase. Utstyr tas med på eget ansvar.
7. Assistentene/elevne på kjøkkenet skal kun nyttes til henting av utstyr, vasking og annet praktisk tilrettelegging. Ingen matlaging. Tildelt assistent skal behandles som en kollega.
8. Lagene har 4 timer til rådighet, inkludert 30 minuttene med lagleder på kjøkkenet før start. Første rett skal serveres etter 4 timer. Lagene kan ikke starte med praktisk oppgave før lagleder har forlatt kjøkkenet. Når lagleder forlater kjøkkenet *skal* plassdommer informeres. Lagleder skal levere renskrevet og forståelig meny senest 1 time etter at laget fikk tildelt kjøkkenet.
9. Skrevne elementer i menyen må presenteres på fat og tallerken. Det blir lagt vekt på korrekt norsk rettskriving i menyen hvor det kommer klart frem hva retten inneholder. Lagene må uttrykke seg i en form som er forståelig for alle gjestene uansett yrke. Laget vil få en mulighet til å rette opp eventuelle misforståelser på menyen. Dette sjekkes av plassdommer, som igjen rapporterer til koordinator når alle menyer er godkjente. Meny er da endelig og kan ikke endres.
10. Spørsmål underveis rettes til plassdommer på ditt kjøkken. Spørsmål som kan stilles, går på praktisk tilrettelegging vedrørende oppgaven. Matfaglige spørsmål besvares ikke.
11. Hoved-råvarene skal utgjøre 60 prosent i form av mengde eller smaksgjenkjennelse.
12. Kokkelag har ikke adgang til dommerrommet eller servitørenes konkurransearena.

4. Bedømming av konkurranser i NKLs regi

4.1 Poengfordeling

○ «Mise en place»	10 poeng	}	Plassdommer
○ Profesjonell forberedelse:	25 poeng		
+ Hygiene			
+ Arbeidsteknikk			
+ Organisering av arbeid			
○ Service	5 poeng		
+ Tid			
<hr/>			
○ Presentasjon	10 poeng	}	Smaksdommer
○ Smak	50 poeng		
○ Totalt	100 poeng		

4.2 Kriterier

1. Kriteriene som skal følges ved bedømming er de til enhver tid gjeldene konkurranseregler fra NKL.
2. Lagene bedømmes etter den til enhver tid gjeldende poengskala bestemt av NKL.
3. Kandidatene skal bedømmes profesjonelt og uten avveining fra dommerne i forhold til personlige forhold.
4. Plassdommerne gir separate poeng.
5. Smaksdommere gir separate poeng.
6. Etter endt konkurranse skal de deltakerne som ønsker det få en evaluering fra dommerne. Det bør skje umiddelbart etter at dommerne har satt sine poeng. Det er dessverre ikke mulig å få dette til under dag 1, semifinale, til Norgescup.
7. Evalueringen ledes av hoveddommer.

Dommerne gir poeng fra 1-10 som vektet i etterkant av den enkelte:

- | | |
|----|--------------------------|
| 10 | Perfekt – Ekstraordinært |
| 9 | Utmerket |
| 8 | Meget godt |
| 7 | Godt |
| 6 | Tilfredsstillende |
| 5 | Middels |
| 4 | Under middels |
| 3 | Meget under middels |
| 2 | Utilfredsstillende |
| 1 | Meget utilfredsstillende |

5. Dommerskjema

Det er utarbeidet egne dommerskjema for smaks- og plassdommer basert på antall kandidater. Se vedlegg og velg det skjemaet som passer for antall deltakere.

Vedlagt følger også skjema for plass- og smaksdommers arbeidsgrunnlag til bedømmingen; hygiene, prepp, «mice en place», presentasjon og smak.

Utregningsmodell for resultater i excel finnes også på NKLS nettside.

6. Krav til dommere i NKLs konkurranser

NM i Kokkekunst

Det skal være minimum 2 plassdommere og 5 smaksdommere. Disse bedømmer individuelt og alle dommere skal gi sine poeng i felleskap. 1 av dommerne betegnes som hoveddommer og har det totale ansvaret for bedømmingen under konkurransen, informasjon, kriterier og spørsmål i forkant av konkurransen. Hoveddommer bestemmes når oppgaven er klar. De resterende dommere velges når finalekandidatene er klare. Dette for å unngå at dommere har nær tilknytning til deltakere (arbeidsgiver, kollega og lignende. Dette for å unngå inhabilitet. Spørsmål og svar skal besvares av hoveddommer og gjøres tilgjengelig for alle på www.nkl.no for NM i Kokkekunst.

Lokale konkurranser i NKLs laug og uttak til Norgescup

Det skal være minimum 1 plassdommer og minimum 3 smaksdommere. Disse bedømmer individuelt og alle dommere skal gi sine poeng i felleskap. 1 av dommerne betegnes som hoveddommer og har det totale ansvaret for bedømmingen under konkurransen, informasjon, kriterier og spørsmål i forkant av konkurransen.

Lauget skal tilstrebe at en av dommerne er Wacs-godkjent.

Norgescup semifinale og finale

Det skal være minimum 2 plassdommere og 5 smaksdommere. Disse bedømmer individuelt og alle dommere skal gi sine poeng i felleskap. 1 av dommerne betegnes som hoveddommer og har det totale ansvaret for bedømmingen under konkurransen, informasjon, kriterier og spørsmål i forkant av konkurransen.

Spørsmål og svar skal besvares av hoveddommer og gjøres tilgjengelig for alle på www.norgescup.com

7. Søknad om å arrangere Norgescup

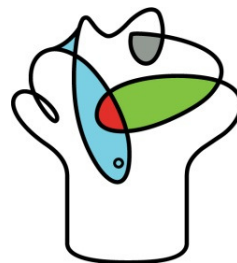
Norgescup (NC) gjennomføres årlig av det laug som en til hver tid er tildelt konkurransen av Norges Kokkemesters Landsforening (NKL).



Frem til og med 2018 gjennomføres Norgescup i Stavanger med KM Rogaland som teknisk arrangør.

Det skal inngås en skriftlig avtale mellom NKL og arrangørlaug som fordeler ansvar og plikter mellom partene. Det er NKLs ansvar å få en slik avtale på plass.

8. Søknad om å arrangere NM i Kokkekunst



Bakgrunn

NKL har besluttet at avvikling av NM i Kokkekunst skal gå på rundgang i NKLS laug. Arrangementet tildeles for ett (1) år om gangen.

Søknaden skal sendes NKLS administrasjon ved daglig leder innen 1. november 2 år før gjennomføring. Innsendte søknader behandles av NKLS styre som fatter vedtak om tildeling av arrangørslag. Innen utgangen av året, skal styret ha behandlet saken og gitt tilbakemelding om tildeling eller avslag til søkerne.

8.1 Generelt innhold til NM søknad

1. Navn på arrangørslag.
2. Korrekt adresse; post og mail.
3. Laugets kontaktperson / NM ansvarlig med kontaktinformasjon.
4. Tidspunkt for gjennomføring.
5. Sted / anledning (messe eller separat konkurranse)
6. Oversikt over løsning av kjøkken (minimum 6 komplette separate arbeids stasjoner). Beskrivelse av fasiliteter for deltakere, dommere og publikum.
7. Serveringsfasiliteter
8. Lyd og lys.
9. Realistisk budsjett for arrangementet.
10. Valg av NM-hotell.
11. Transport ved behov.
12. Sosiale arrangementer: *Get to gether* og bankett er obligatorisk.
13. Generell plan for gjennomføring med beskrivelse av bemanning fra det lokale laug og/eller hjelp fra andre laug.

NKL har utarbeidet en standart kontrakt mellom NKL og arrangørslag som sier noe om rettigheter og plikter, roller og ansvar mellom partene. Daglig leder sender signert kontrakt til tildelt laug umiddelbart etter tildelingen.

Kontrakten er tilgjengelig i NKLS dokumentarkiv for oldermenn dersom søkere ønsker å se nærmere på hva kontrakten inneholder.

8.2 Arrangørlaugets ansvar etter tildelt NM i Kokkekunst

Det lauset som blir tildelt NM i Kokkekunst skal innen 3 måneder fra tildelingen presentere for NKLS styre de nedenfor nevnte punkt.

Arrangørlauget er økonomisk ansvarlig for arrangementet. NKL overfører et fast NM-tilskudd ihht landsmøtevedtak om bevilget støtte.

Opprettelse av arrangementskomité

- Komiteen bør bestå av 1 leder, 1 ansvarlig for teknisk og 1 råvareansvarlig
- Komiteen bør ved oppstart ikke bestå av for mange, men heller knytte til flere etter hvert som arrangementet nærmer seg
- Komiteen rapporterer direkte til det lokale laugsstyret
- NKL skal utpeke *en* representant fra styre eller administrasjonen som sørger for fremdrift
- God kontakt med tidligere arrangørlaug for erfaringsutveksling er nødvendig

Styringsverktøy

Budsjett og kalkyler for hele arrangementet

Sponsorer

Ta kontakt med daglig leder i NKL og sørg for at valg av sponsorer ikke kolliderer med NKLS sponsorer. Er det tvil om noe, ta kontakt med daglig leder i NKL.

Tekniske spesifikasjoner

- Kjøkken
- Utstyr (Elektrisk, småutstyr etc.)
- Vann og strøm
- Garderobefasiliteter for deltakere og dommere
- Publikumsfasiliteter (toalett, tribune etc.)
- Lys, lyd, video, storskjerm

Bemanningsplan

- Hva er det behov for?
- Hvem gjør hva og til hvilke tidsfrister?

Formaliteter

- IK Mat
- Mattilsynet
- Skjenkeløyve
- Brann
- Helse
- Vakthold

Sosiale arrangement

- *Get together*
- Bankett
- Bepising underveis
- Bepising av NM-meny. Husk at NKLS sponsorer skal ha billetter.
- Salg av billetter evt. bepisning, bankett og *get together*.
- Transport

Media

NKL koordinerer riksmmedia. Det utarbeides en felles pressemelding fra NKL som benyttes. Arrangørslag koordinerer lokal presse etter nærmere avtale. Dette må avtales og koordineres med daglig leder i NKL. Det blir helt feil at NKL og det lokale laug sender forskjellige pressemeldinger om samme arrangement.

- Presse ansvarlig
- Bruk av sosiale media
- Pressemeldinger i forkant
- Pressemeldinger underveis
- Pressemeldinger i etterkant
- Fotograf under arrangementet; matfoto, kandidater, dommere

Generell fremdriftsplan

- Overordnet matrise
- Tidsfrister

NM-oppgaven

- Faglig utvalg er ansvarlig for utarbeidelse av NM-oppgaven i samarbeid med NKL og etter innspill fra sponsorene ihht ønsket fokus på råvarer.
- NKL er ansvarlig for å koordinere dette arbeidet samt oppdatere nettportalen.

Premier

- Det skal søkes om kongepokal for NM i Kokkekunst.
- Pengepremier NM:

1. plass	kr 30 000
2. plass	kr 15 000
3. plass	kr 7 500
- Pengepremiene inngår i tilskuddet fra NKL.
- Utover pengepremiene tildeles pokal, medalje til 1., 2., og 3. plass.
- NKLs sponsorer bidrar med gaver til NM-finalister og medhjelpere. Pallplassene får flere gaver.
- Diplomer til alle.
- Diplomer utarbeides og dekkes av NKL.
- Øvrige premier som ikke er gitt av sponsorene dekkes av arrangørslaget.
- Ved premieutdeling skal det være pall, norsk flagg samt avspilling av nasjonalsangen.

Hotell

- Tilreisende deltakere får dekket opphold for seg og sin assistent (1 dobbeltrom) av arrangøren.
- Det skal for øvrig frem strebes en god hotellavtale med god standard for tilreisende gjester, sponsorer og dommere.

Deltakeravgift

- Deltakere betaler en konkurranseavgift til arrangørslaget på kr 5000. Arrangørslag sender faktura.
- Avgiften dekker; hotell rom (1 dobbeltrom) for deltaker og assistent.
- Avgiften dekker også *get together* og bankett for begge.

Hva skal dekkes av det lokale laug av tilskuddet fra NKL?

- Premier.
- Billetter til sponsorer innenfor en på forhånd avtalt ramme, samt NKLS styre og administrasjon for Bankett, og *get together*.
- Reise- og oppholdsutgifter til dommere
- Fotograf.

Rapportering

- Innen 3 måneder etter arrangementet er gjennomført, skal arrangøren sende inn rapport til NKLS administrasjon med følgende innhold:
 - Kort gjennomgang av arrangementet.
 - Regnskap
 - En redegjørelse for resultat, samt forslag til eventuelle endringer / utbedringer ut i fra erfaringene med arrangementet.

8.3 NKLS ansvar etter at tildelt NM

Det skal fortløpende være dialog mellom arrangørslag og NKLS administrasjon og styre ved behov i forkant, under og etter arrangementet.

NKLS administrasjon blir bindeleddet mellom NKLS styre, sponsorer og faglig utvalg. Det er viktig at det etableres en god dialog.

Er noe uklart, ta kontakt! Det er bedre å ta kontakt en gang for mye enn en gang for lite.

NKL har følgende ansvarspunkter overfor arrangørslag

- Gi informasjonen som trengs vedrørende sponsorer. Herunder ønsker og behov.
- Utarbeidelse av NM-oppgaven ivaretas av faglig utvalg i samarbeid med NKL og etter innspill fra NKLS sponsorer.
- Profilering behov / ønsker.
- Bidra til å skaffe premier fra NKLS sponsorer.
- Melde om antall gratisbilletter som NKL har tilgang på.
- Sørge for at det er representanter fra styret til stede under arrangementet, og som kan bistå ved servering eller annet. I så fall, må dette gis beskjed om på forhånd.
- NKLS administrasjon utarbeider all informasjon om NM og som publiseres på NKLS nettportal fortløpende.

En konkret oppgavefordeling, er utarbeidet som vedlegg til kontrakt mellom NKL og arrangørslag.

9. Uniformering i NKLS konkurranser

I NKLS konkurranser stilles følgende krav til uniformering.

NM i Kokkekunst

NM-finalist

Korrekt kokkeuniform defineres slik; hvit kokkejakke, sorte nystrøkne bukser, hvitt forstykke (farget kan brukes under produksjon), hvit kokkehatt uten reklame, samt gode lukkede arbeids-sko.

Medhjelper

NM-finalisten sørger for at medhjelper stille i korrekt uniform; hvit kokkejakke, sorte nystrøkne bukser, hvitt forstykke (farget kan brukes under produksjon), hvit kokkehatt uten reklame, samt gode lukkede arbeids-sko.

Dommere

Korrekt kokkeuniform defineres slik; hvit kokkejakke, sorte nystrøkne bukser, hvitt forstykke (farget kan brukes under produksjon), hvit kokkehatt uten reklame, samt gode lukkede arbeids-sko.

NKLS hederstegn som eksempelvis Cordon Bleu eller Cordon Rouge skal bæres.

Medarbeidere arrangørslag

Korrekt kokkeuniform defineres slik; hvit kokkejakke, sorte nystrøkne bukser, hvitt forstykke (farget kan brukes under produksjon), hvit kokkehatt uten reklame, samt gode lukkede arbeids-sko. Laugslogo og eller NKLS logo samt navn er tillatt.

Lokale konkurranser, uttak til Norgescup og Norgescup

Kokkelærling, assistent og lagleder

Korrekt kokkeuniform defineres slik; hvit kokkejakke, sorte nystrøkne bukser, hvitt forstykke (farget kan brukes under produksjon), hvit kokkehatt uten reklame, samt gode lukkede arbeids-sko.

Servitørlærling

Stiller i nøytral og korrekt servitøruniform uten logo.

Dommer kokk

Korrekt kokkeuniform defineres slik; hvit kokkejakke, sorte nystrøkne bukser, hvitt forstykke (farget kan brukes under produksjon), hvit kokkehatt uten reklame, samt gode lukkede arbeids-sko.

Bruk av NKLS hederstegn som eksempelvis Cordon Bleu eller Cordon Rouge skal bæres.

Dommer servitør

Stiller i nøytral og korrekt servitøruniform uten logo.

Medarbeidere arrangørslag

Korrekt kokkeuniform defineres slik; hvit kokkejakke, sorte nystrøkne bukser, hvitt forstykke (farget kan brukes under produksjon), hvit kokkehatt uten reklame, samt gode lukkede arbeids-sko. Laugslogo og eller NKLS logo samt navn er tillatt.