

Innlandskokken 2017.

**Kokkenes Mesterlaug Hedmark og Oppland**

har den glede og invitere til Innlandskokken 2017 en konkurranse for faglærte kokker.

**Dato: 26. oktober 2017 på**

**Østlandske**

**Storhusholdning på Scandic Hamar (Hamarhallen)**

Registrering/oppmøte Kl 0800

Konkurransestart kl 0900

**Oppgave:**

**Forrett: Skal inneholde ferske beter og «lågåsild»**

**Hovedrett: Skal inneholde lår av kje/geit.**

**Dessert: Aroma epler og Gråpærer og valgfritt bakverk.**

**Det vil være tilgjengelig et stort utvalg tørrvarer egg meierivarer og frukt og grønt. Det er arrangøren som bestemmer utvalget, og det er ikke anledning til å be om varer, ikke heller ta med egne varer.**

**Det skal lages mat til 14 pax.**

**Alt skal serveres på tallerken.**

**Følgende varer vil være tilgjengelig: Hovedråvarer.**

**Resten av råvarene vil bli et rikt utvalg som blir lagt frem på konkuransedagen.**

**Dommere: Kommer.**

**Commis/lærling:**

Deltager har med seg egen commis/lærling/lærekandidat. Denne må være under 22 år og ha løpende kontrakt.

**Publikum: Det vil bli satt opp konkurransekjøkken med tilgang for publikum.**

**Utstyr:**

Kjøkkenet er helt uten småutstyr, så dere må ta med alt av utstyr.

**Henviser til NKL sitt regelverk for dette under** [**Her**](http://nkl.no/hedmark-oppland/2016/08/08/konkuranseregler-nkl/)

Første deltager starter kl 09.00, med påfølgende start hvert 5.minutt for de andre. Dette kommer ved kjøkkentrekning på konkurransedagen.

**Plassering:**

De tre beste deltagere plasseres med 1, 2, 3 plass, og de gjenværende plasseres på 4 plass.

**Premieutdeling:**

Premieutdeling vil skje umiddelbart etter konkurransen ca 1630.

**Startkontigent**  kr: 3500,-

Betales og merkes Bedrift og «Innlandskokken» til konto: 1820.13.27322

Har du spørsmål ta gjerne kontakt på mail eller telefon.

94814625 eller [frank@lkinnlandet.no](mailto:frank@lkinnlandet.no) dette gjelder også påmelding. Påmeldingsfrist 30/9-17.

Hilsen Kokkenes Mesterlaug Hedmark og Oppland.