

Velkommen til Rogalandscup 2017



Kokkenes Mesterlaug Rogaland vil med dette invitere alle lærlinger med kontrakt ved godkjent lærebedrift til å delta på Rogalandscup 2017 som vil foregå på **Jåttå vgs**. Vinnerne kvalifiserer seg til Norgescup 2018.

Semifinale: Fredag 3. november klokken 0900 – 1700. Offentliggjøring av de 6 finale lagene ca. kl. 1730 i skolens kantine. Alle deltagere vil få diplom. Mer detaljert info vil komme ut med oppsett på kjøkken og starttidspunkt. Vil det bli flere enn 12 lag kjøres konkurransen i 2 puljer slik som under Norgescup.

Finale: Lørdag 4. november klokken 0900-1600. Resultatet blir offentliggjort ca. kl 1700 i skolens restaurant.

Konkurranseregler:

Hvert lag skal bestå av 2 lærlinger fra godkjente lærebedrifter med kontrakt som løper til minimum utgangen av mai 2018. Ingen av lærlingene må være fylt 22 år innen 01.01.2018. Lagene kan være sammensatt av lærlinger fra 2 bedrifter om ønskelig. Lagleder må under Norgescup være medlem i Kokkenes Mesterlaug Rogaland. Vi oppfordrer lagledere som ikke er medlem til å melde seg inn.

Semifinale:

Lagene skal under semifinalen tilberede en 2 retters lunsjmeny for 4 personer på 3 timer og 30 minutt (inkludert maks 15 minutt med lagleder – ingen matlaging før lagleder forlater kjøkkenet)

Dere har 3 timer fra start til forrett skal serveres. Hovedrett serveres 30 minutter etterpå. 1 tallerken til utstilling, 1 til lagleder og 2 til dommerne.

Alle lag skal levere inn ferdigskrevet meny der alle hovedelementene i menyen er beskrevet med tilberedningsmetode. (Må være samsvar med det dere skriver i menyen og det dere serverer på tallerken)

Skal være skrevet på PC og leveres ved oppmøte konkurransedagen. Skal være i 5 eksemplar. Egne råvarer er ikke tillatt. Medbrakt utstyr er tillatt. Porselen ordnes av arrangør og dere velger fra dette utvalget på konkurransedagen.

OBS! Andre rammer:

Dere må navngi allergener i begge rettene.

Det skal være maks 200 gram ferdig tilberedt hovedråvare pr person på hovedretten.

Matleksikonet vil bli brukt som referanse dersom det er tvil rundt bruk av faguttrykk på de elementene som er valgfrie. Råvarelisten sendes ut innen 1 uke.

Oppgave semifinale 2017

Forrett

Spinatsuppe med brosme og posjert egg

Definisjoner/forklaringer:

Filetering av brosme vil bli vektlagt i oppgaven. Maks 60 gram brosme pr porsjon. Valgfri tilberedning på brosmen, men husk ikke gjentakelser i menyen. Det dere ikke nytter av brosmen må dere klargjøre til senere bruk. (skinnfrie fileter) 1 posjert egg pr porsjon. Valgfri oppskrift/fremgangsmåte på suppen. Dere får frisk spinat.

Hovedrett

Klassisk Lutefisk

Serveres med ertestuing, kokte poteter, sennepssaus, baconfett

Definisjoner/forklaringer:

Sennepssausen skal være bechamel med sennep. Dere får grov Dijon sennep. Ertestuing på tørre erter. Arrangør legger disse i bløt natten over. Lutefisken er loins fra Lerøy Delico. Bacon fra Nortura/Gilde.

FINALEN 2017

Finale:

Lagene skal under finalen tilberede en **3 retters meny for 6 personer på 4 timer og 30 minutt**. (Inkludert maks 30 minutt med lagleder – ingen matlaging før lagleder forlater kjøkkenet) Dere har da 4 timer fra start til forrett skal serveres. 30 minutt intervall mellom servering av de to neste rettene. 1 tallerken til utstilling inkludert foto, 1 til lagleder, 2 til dommerne og 2 til inviterte gjester. Meny skrives av lagleder og leveres innen 1 time etter at laget har startet til arrangør.

Oppgave finale 2017

Forrett

Forrett av Sik fra Orrevatnet fra Lerøy Delico
Sikrogn, egg og gressløk må inngå i forretten

Hovedrett

Kalv Kotelettkam fra Nortura/gilde (EPD 4364345, Gilde nr: 418247)
Rosettkål

Dessert

Norske Epler skal utgjøre 60% av desserten
TINE Seterrømme og TINE Smør må inngå.

Resten av oppgaven og råvarene offentliggjøres finaldagen. Lagledere til finalelagene signerer ut at oppgaven er mottatt på finaldagen.

Vurdering semifinaler og finale

Tom Helge Sørensen er årets hoveddommer. Han vil ha med seg 3 smaksdommere og 2 plassdommere. De resterende dommere offentliggjøres senest 2 uker før gjennomføring. Vekting er slik: Plassdommere har maks 40 poeng og smaksdommere maks 60 poeng.

Mer detaljert informasjon kommer til påmeldte lag.

Alle lag får kort evaluering før resultatet offentliggjøres. Gjelder både semifinaler og finale.

Spørsmål og svar

Alle spørsmål **må rettes skriftlig** til Frode Selvaag på mail frode@frodeselvaag.no

Alle spørsmål må stilles før 31.10.2017

Alle svar sendes ut til alle lagledere uavhengig om hvem som har stilt spørsmålene. Gjøres for å sikre at alle har lik informasjon i forhold til å løse oppgavene.

Påmelding innen 31.10.2017 klokken 24:00

Skriftlig pr mail oldermann@kmr.no eller post til:

Rogalandcup 2017

Anita Løyning, Bjødnabeen 10, 4034 Stavanger

Ved påmeldinger skal disse opplysningene sendes inn:

Navn på lærebedrifter med adresse

Navn på 2 lærlinger (+ eventuelt reserve)

Navn på lagleder inklusive mailadresse og mobilnummer.

Viktig for videre kommunikasjon og alle lagledere vil få tilsendt svar fra hoveddommer når det kommer inn spørsmål.

Påmeldingsavgift Kr 3500.- pr. lag. Skal være innbetalt til KML Rogaland

Kontonr: 1503 21 74105 innen 31.10.2017

Husk å merke innbetalingen med lærlingenes navn og navn på lærebedrift.

Vennlig hilsen Kokkenes

Mesterlaug Rogaland

Oldermann Anita Løyning.