

Finaleoppgave RogalandsCup



2018

Finaleoppgave for kokkene RogalandsCup 2018

Forrett

Liveche Kylling, epd nr 4485504, fra Nortura: hovedråvarene skal utgjøre 60 % i mengde og smak

Byggryn skal inngå

Grønnsaker fra BAMA som skal benyttes: grønnkål og artiskokk

TINE Økologisk H-melk

Hovedrett

Sterling Kveite fra Ryfylke, varenr 111113

2 stk hele 1- 1.5 kg Sterling kveite, samt Strandkrabber, varenr 271110, og Ørretrogn, varenr 730003, levert av Lerøy

Hovedråvarene skal utgjøre 60 % i mengde og smak

Grønnsaker fra BAMA som skal benyttes: jordskokk og purreløk

TINE Økologisk smør skal benyttes

Dessert

Valrhona JIVARA 40% melkesjokolade varenr 4658

Gulrot og appelsin fra BAMA

TINE Økologisk Yoghurt Naturell og TINE Kremfløte

Praktisk oppgave

Det vil være egen dommer som vurderer Filetering av Sterling Kveite. Vurderingskriterier vil være; hygiene, utnyttelsesgrad, knivbruk, presentasjon og tidsbruk.

I løpet av konkurransetiden skal en av deltakerne fra hvert lag gå frem til en stasjon og lage 0,5 liter majones med gitte råvarer på 5 minutt.

Disse to oppgavene vil bli bedømt på fagkunnskap/ferdigheter i dommerskjemaet.

Menyen

Lagene skal servere en tre-retters meny for 10 personer, hvorav fire - 4 – kuverter skal til dommere, én -1- til utstilling og fem – 5 - kuverter til gjester.

Alle retter serveres på tallerken. Det vil være lov å ta med egne tallerkener.

Menyen skal leveres skriftlig til Sekretariatet, og skal godkjennes av både laget og lagleder før den blir levert inn.

HUSK; menyen skal merkes med allergener etter de nye forskriftene

Finaleoppgave RogalandsCup



2018

Råvarer

Det er ikke tillatt å ta med egne råvarer. Dere skal kun bruke de varene som er satt fram. Diskvalifisering fra konkurransen er en konsekvens dersom dere tar med egne råvarer. Dere trenger ikke bruke alle råvarene som ligger i det enkelte lag sin råvarekasse. Råvarer som ikke skal brukes, skal etter 1,5 time settes ut av arbeidsområdet hvor de blir hentet.

Alle råvarer som kan og skal benyttes i finalen vil bli presentert for lagene som går til finalen, fredag kveld. Det vil bli en egen briefing fra hoveddommer og arrangør. Samt anledning til å se råvarer en kan benytte seg av. Råvareliste for finale vil da bli fremlagt.

Småutstyr

Lagene får tilgjengelig småutstyr ved konkurransen. Eget medbrakt utstyr skal ikke overstige 4 fulle BAMA IFCO Kasser.

Hva vi anbefaler lagene å ta med

Kniver, spesialutstyr, sprøytepose med utstyr, former, stavmikser, foodprosessor, ismaskin, ekstra forstykker, kluter etter ønske

NB:

Husk at elektroutstyr utover stavmikser/foodprosessor /ismaskiner skal være sjekket av godkjent elektroverksted før det kobles til i konkurransearena.

Utstyret må ikke overstige 16 Amp sikring/1 fase.

Utstyr medbringes på eget ansvar.

Kjøkken

Rogalandscup 2018 gjennomføres på Jåtta Videregående skole.

Nedvask av kjøkken

Laget vasker selv ned sitt kjøkken. Dette er en del av bedømmingen. Laget har 20 minutter etter at siste rett er levert til å vaske ned kjøkkenet. Laget får ikke gå til evaluering før kjøkkenet er ferdig vasket ned og ryddet for personlig utstyr. Dette godkjennes av plassdommer.

Eksempel på tid til rådighet og hvordan løse de ulike oppgavene

0730-0800 Lagleder	1200 Forrett serveres	1230 Hovedrett serveres	1300 Dessert serveres
-----------------------	--------------------------	----------------------------	--------------------------

Dere har 4 timer pluss 30 minutter med lagleder. Dere kan starte å lage mat så snart lagleder har forlatt kjøkkenet.

Husk at dere ikke kan starte med praktisk oppgave før lagleder har forlatt kjøkkenet. Når lagleder forlater kjøkkenet skal dere gi beskjed til plassdommer.



2018

Det angitte tidspunktet for servering skal følges. Det gis mulighet til å servere 1 minutt før angitt tid, for eksempel Forrett kl: 1200, kan da serveres kl:1159. Og ett minutt tilleggstid er tillatt, for eksempel serverer man innen kl: 1201 blir det ikke noe tidstrekk. Leveres maten mer enn 1 minutt etter angitt tid, vil det bli trukket 1 poeng per minutt, ganget med antall plassdommere. For eksempel, serverer man kl:1203 har man oversteget tiden med 2 minutt, gitt det er 3 plassdommere, vil det føre til 6 poeng trekk for den retten.

Praktisk oppgave

Lagleder skal levere renskrevet og forståelig meny senest 1 time etter at laget fikk tildelt kjøkken.

Skrevne elementer i menyen må også være til stede på det som presenteres. Det blir lagt vekt på korrekt norsk rettskriving i menyen der det kommer klart fram hva retten inneholder. Dere må uttrykke dere på en måte som vil være forståelig for alle gjestene uansett yrke.

HUSK; menyen skal merkes med allergener etter de nye forskriftene

Laget vil få en mulighet til å rette opp eventuelle misforståelser på menyen. Dette sjekkes av plassdommer, som igjen rapporterer til koordinator om når alle menyer er godkjente. Meny er da endelig.

Uniform for lag og lagleder

Lag og lagleder stiller i korrekt og komplett kokkeuniform med hvit kokkejakke, sorte nystrøkne bukser, hvitt forstykke (farget kan brukes under produksjon), kokkelue, samt gode arbeidssko. For deltakere i Rogalandscup vil det være lov å ha bedriften du har ditt daglige virke i sin logo og navn på kokkejakken. Eget navn er også tillatt.

Ureglementert kokkeuniform kan føre til inntil 5 poengtrekk av plassdommer.

Assistenten for semifinalen

Assistentene/elevne på kjøkkenet skal kun nyttes til henting av utstyr, vasking og annet praktisk tilrettelegging – ingen matlaging, og han/hun skal behandles som en kollega.

Spørsmål underveis

Spørsmål underveis rettes til plassdommer på ditt kjøkken. Spørsmål som kan stilles går på praktisk tilrettelegging og ikke det matfaglige vedrørende løsning av oppgaven.

Finaleoppgave RogalandsCup



2018

Dømming

Bedømmingen baseres på WACS reglement i Rogalandscup 2018.

Link:

http://nkl.no/wp-content/uploads/2016/03/1310-Konkurranser-i-NKLs-regi_V8.pdf

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.

Spørsmål og svar

Alle spørsmål skal rettes skriftlig på mail: frode@ryfylkekokken.no

Alle spørsmål og svar sendes ut til alle på mail. Dette gjøres for å sikre at alle har lik informasjon i forhold til å løse oppgavene. Lagleder har plikt til å informere laget sitt og jevnlig sjekke nettsiden for spørsmål og svar, slik at laget mottar ALL relevant informasjon.

Kokkelag har ikke adgang til dommerrommet eller servitørens konkurransearena.

Vi ønsker dere LYKKE TIL!