



Semifinaleoppgave RogalandsCup 2018

Kokkenes semifinaleoppgave RogalandsCup 2018

Forrett

Hel fersk sei, varenr 111152, fra LERØY SJØMATGRUPPEN skal fileteres og tilberedes valgfritt.

I bedømmingen vil det bli lagt ekstra vekt på filetering, knivbruk, hygiene og råvarebehandling/utnyttelse.

Purreløk, fennikel, spinat og TINE Økologisk smør skal inngå.

Hovedråvaren skal utgjøre 60 % i mengde og smak

Hovedrett

Pigwings, epd nr 4894622, og patterand, epd nr 894614 fra NORTURA

Valgfri tilberedningsmetode.

Dere vil få tildelt 0,5 liter mørk svinekraft.

Grønnsaker fra BAMA som skal benyttes er: Sellerirot, banansjalottløk og lilla gulrot.

Det skal være 2 ulike tilberedninger av grønnsakene.

TINE Økologisk H-melk skal inngå.

Tilbehør som skal inngå: Valgfritt fritert potetgarnityr.

Det er valgfri saus. Men sausen skal lages ut i fra gitt råvareliste på det som er tilgjengelig til semifinalen.

Hovedråvaren skal utgjøre 60 % i mengde og smak

Praktisk tilleggsoppgave

Dere vil få tildelt 1 stk Hel Liveche Kylling fra NORTURA, denne skal parteres / stykkes opp på følgende vis; bryst, lår, vinger og klargjøre skrog for kraftkoking. Kyllingen vil inngå i Finaleoppgaven på lørdag som forrett.

Denne oppgaven skal løses i løpet av konkurransetiden. Plassdommer vil vektlegge følgende: hygiene, knivbruk, nøyaktighet, svinn og tidsbruk.

Kyllingen skal når den er ferdig oppdelt legges på papir i en bakke som plastres for bruk til dagen etter. Husk å merke med lagnummer og navn på lag.

Meny

Dere skal tilberede og anrette en to retters meny til 6 personer. Husk at det som står i menyen må samsvare med det dere presenterer, både i innhold og fagbetegnelse. Ved bruk av faguttrykk vil Juryen bruke Matleksikonet som fasit.



Semifinaleoppgave RogalandsCup 2018

Alle lagene skal levere inn ferdig skrevet meny der alle elementene i menyen er beskrevet med:

Tilberedningsmetode

Mengdeberegning

Oppskrift og fremgangsmåte

Allergen merking: menyene skal merkes forskriftsmessig etter gjeldende regelverk. Husk at dette også gjelder Finalen.

Råvarer

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 skal brukes skal etter 1,5 timer settes ut av arbeidsområdet hvor de blir hentet. Både økonomi og etikk skal ligge til grunn ved behandling av råvarene.

Porselen

Alle retter skal serveres på tallerken i semifinalen

Dere velger selv tallerkener ut fra det utvalget som Kokkenes Mesterlaug Rogaland stiller til disposisjon.

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

RC gjennomføres i 2018 på Jåttå Videregående skole. Det er skolens tre kjøkken som nyttes i semifinalen. Lagene på hvert kjøkken må samarbeide om å nytte eksisterende utstyr som ovner, kjøll, frys og lignende.

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 sitt kjøkken. Laget får ikke gå til evaluering før kjøkkenet er ferdig vasket ned og ryddet for personlig utstyr. Dette godkjennes av plassdommer. Om kjøkkenet ikke blir godkjent vil det føre til poengtrekk.



Semifinaleoppgave RogalandsCup 2018

Assistenter for semifinalen

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

Uniform for lag og lagleder

Lag og lagleder stiller i korrekt full kokkeuniform med hvit kokkejakke, sorte nystrøkne bukser, hvitt forstykke (farget kan brukes under produksjon), kokkelue, samt gode arbeidssko. For deltakere i NC 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 vil føre til inntil 5 poeng trekk av plassdommer.

Eksempel på tid til rådighet og hvordan løse de ulike oppgavene

Oppstart	Fagleder ut	Forrett	Hovedrett	Evaluering
08:00	08:15	11:00	11:30	12:30

Dere har 3 timer til rådighet, inkludert de 15 minuttene med lagleder, før første rett skal serveres. Husk at dere ikke kan starte med praktisk oppgave før lagleder har forlatt kjøkkenet. Når lagleder forlater kjøkkenet skal dere gi beskjed til plassdommer. Det angitte tidspunktet for servering skal følges. Det gis mulighet til å servere 1 minutt før angitt tid, for eksempel Forrett kl:1100, kan da serveres kl:1059. Og ett minutt tilleggstid er tillatt, for eksempel serverer man innen kl: 1101 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:1103 har man oversteget tiden med 2 minutt, gitt det er 3 plassdommere, vil det føre til 6 poeng trekk for den retten.

Praktisk oppgave

Husk at det er elementene som står skrevet i oppgaven som blir bedømt.

Les ellers retningslinjer/referanse som er satt inn under hver rett.

Antall tallerkener

4 tallerkener fra hver rett blir presentert for dommerne 1 tallerken til fotografering

1 tallerken til utstilling.

Spørsmål underveis

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



Semifinaleoppgave 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 om starttidspunkt kommer til påmeldte lag.

Alle lag får kort evaluering før resultatet gjøres kjent. Gjelder både semifinale og finale.

Spørsmål og svar

Alle spørsmål må rettes skriftlig på mail: post@norgescup.com

Alle spørsmål og svar sendes til påmeldte lag. 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 epost 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!