

Finaleoppgave for kokkene ASKO Servering

Rogalandscup 2023

Forrett

Forrett med fokus på egg og grønnsaker:

Disse 3 råvarene må brukes:

- Hodekål
- Egg
- TINE Kremgo Naturell

I tillegg kommer det et utvalg av mystery grønnsaker, hvor minst 2 stk skal benyttes på denne retten.

Hovedrett

Disse 3 råvarene må brukes:

- Sterling kveite, 4-5 kg.
- Purreløk
- TINE Crème Fraîche

I tillegg kommer det et utvalg av mystery grønnsaker, hvor minst 1 stk skal benyttes på denne retten.

Kveiten skal tilberedes med ben; enten i større stykker eller skiver.

Dessert

Desserten skal være vegansk.

Disse 3 råvarene må brukes:

- #28074 - Amatika 46% vegan blokk 3x1kg Valrhona - vegansk melkesjokolade – EPD 6131544
- #37345 – Mandelmel rå Sosa 1kg - EPD 5339163
- #37952 – Frysetørket Amarena Kirsebær Sosa 80g - EPD 5461421

Hovedelementet på desserten skal inneholde Amatika 46% vegansk sjokolade.

1 element på desserten skal være varmt.

1 element på desserten skal være kald/fryst.

Desserten skal være 100% vegansk og det vil bli lagt vekt på dette under bedømmingen til både smak- og plassdommere.

Ukjente råvarer

Det vil bli presentert for finalelagene en råvarekasse utover råvarene som er nevnt på råvarelisten. Dette presenteres rett etter offentliggjøringen av finale lagene. Her vil det dukke opp tilleggstråvarer som man skal eller kan benytte seg av. Dette vil bli presentert av hoveddommer kokk.

Praktisk oppgave

Råvare behandling:

Det vil under konkurransen bli lagt vekt på råvarehåndtering av Sterling Kveiten.

Menyen

Lagene skal servere en tre-retters meny for 12 personer, hvorav tre - 3 - kuverter skal til dommere, én -1- til utstilling og åtte - 8 - kuverter til gjester. Hovedretten til gjestene serveres på tallerken.

Menyen skal levers skriftlig (med tydelig skrift) til Sekretariatet, og skal godkjennes av både laget og lagleder før den blir levert inn på konkurransedagen.

HUSK; menyen skal merkes med allergener etter de nye forskriftene

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.

Porselen

Der kan medbringe egne tallerkener til finalen under ASKO Servering Rogalandscup 2023

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, vekt, 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

ASKO Servering Rogalandscup 2023 gjennomføres på Jåttå Videregående skole.

Semifinale fredag 20. oktober og finale lørdag 21. oktober.

Det er skolens tre kjøkken som nyttes i semifinalene. 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 kjøkkenet. Laget får ikke gå til evaluering før kjøkkenet er ferdig vasket ned og ryddet for personlig utstyr. Dette godkjennes av plassdommer og representant fra Electrolux.

Eksempel på tid til rådighet og hvordan løse de ulike oppgavene

0830-0900 Lagleder kan være med	1300 Forrett serveres	1330 Hovedrett serveres	1400 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 på praktisk oppgave før lagleder har forlatt kjøkkenet. Når lagleder forlater kjøkkenet må 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: 1200, kan da serveres kl:1159. Ett minutt tilleggstid er tillatt, for eksempel serverer man innen kl: 1201 blir det ikke noe tidsstrekk. 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 på 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 nystørkede bukser, hvitt forstykke (farget kan brukes under produksjon), kokkelue, samt gode arbeidssko. For deltakere i ASKO Servering 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 finalen

Assistentene/elevene på kjøkkenet skal kun benyttes 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.

Dømming

Årets hoveddommer er Eline Sofie Sunde.

Hun vil ha med seg smaksdommere og plassdommere. De resterende dommerne offentligjøres senest to uker før gjennomføring.

Bedømmingen baseres på WACS reglement i ASKO Servering Rogalandscup 2023.

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 etter finalen.

Spørsmål og svar

Alle spørsmål må rettes skriftlig på mail: nklnorgescup@gmail.com

Frist for innsendelse av spørsmål: 03. oktober 2023.

Alle spørsmål og svar sendes ut til alle 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, slik at laget får ALL relevant informasjon.

Kokkelag har ikke adgang til dommerrommet.

Vi ønsker dere LYKKE TIL!