



NORSKE KOKKERS LANDSFØRENING

Tollbugata 8 | 0152 OSLO
Telefon: +47 957 74 569
E-post: post@nkl.no
Web: www.nkl.no

NM Community Catering 2020

Tirsdag 3.mars 2020, på SMAK 2020, Norges varemesse Lillestrøm

Norske Kokkers Landsforening inviterer alle innenfor bransjekategorien Community Catering, personalrestauranter, kantiner, institusjon eller catering
- til å delta i NM Community Catering 2020.

NKLs NM Komité har lenge jobbet med oppgavene, tidsplanen, kjøkkenløsningene, hoveddommeren, kokkefesten og alt som hører til et Norgesmesterskap.
NKL har landet på en spennende konkurranseform med tidsriktige, morsomme og utfordrende oppgaver.

NM Community Catering skal arrangeres etter samme prinsipper som NM I KOKKEKUNST.
En finale der 6 lag skal kjempe om 3 plasser i superfinalen, som starter kort tid etter kvalifiseringen.
Hvert lag kan bestå av 4 faglærte kokker.

Kvalifiserings oppgave til NM Community Catering

Hvert lag sender inn sin menyoppgave innen 1.november 2019

Deretter vurderes og bedømmes menyoppgaven av en anonym, geografisk fordelt jury.

Oppgave

Hvert lag skal lage mat til 80 personer,

10 gjester ved bord – forsyner seg fra buffet først

60 porsjoner til Buffet – gjestene forsyner seg selv

7 til dommere – skal serveres komplett på brett

3 til fotografering og utstilling, skal serveres på brett

2 stk fingermat

- 1 servert på skje – hovedingrediens skal være grønne fr. erter
- 1 servert i glass – flerbruk av råvarer til varmrettene

1 stk salat-max 400 ml

2 stk varmretter

- Hovedråvare kjøtt: Hel Liveche kylling fra Nortura
- 1 tilberedt metningsgarnityr (f.eks Byggryn, Potet eller pasta)
- 2 tilberedte grønnsaksgarnityrer
- 1 vegetar rett, valgfri komposisjon

1 stk dessert

- Skal inneholde Belcolade Melk Vietnam 45 % fra Idun Industri, Tine kremfløte, HonningCentralens Lynghonning og Hvit ferskenpurrè fra Idun Industri



**NORSKE KOKKERS
LANDSFORENING**

Råvarer som skal være represententer i Menyen

- Hel Liveche kylling fra Nortura
- Grønne fr. erter fra BAMA
- Sellerirot(Bama)
- Pastinakk(Bama)
- Grønnskål(Bama)
- Knorr proffesional Kylling fond (Unilever)
- Maille Rødvinseddik (Unilever)
- Gresskarkjerner (Idun)
- Lynghonning fra HonningCentralen

Oppgaven skal kalkuleres og prisen pr gjest skal ikke overstige kr. 75 / NOK

Øvrige varer velger dere fritt, alle varer dere velger må føres inn med vekt / mengde på bestillingslisten

Innsendingen må inneholde Meny, Bestillingsliste(vedlegg 3) Kalkyle og bilder av alle rettene.

Bildene må ha leveres i str / format 200dpi

Oppgaven skal sendes til espen@nkl.no senest 1.november 2019

Gjennomføring av konkurransen 3.mars på SMAK 2020

De 6 finalelagene som har kvalifisert seg gjennom den innsendte oppgaven, skal konkurrere om 3/tre plasser i superfinalen.

Finaleoppgave for 6 kvalifiserte lag

- ✓ Mystery Breakfast til 30 gjester
- ✓ Alle 6 lagene får utlevert lik råvarekasse med oppgavebeskrivelse på stedet
- ✓ Lagene skriver og leverer sin oppgave på stedet før de går i gang på kjøkkenet
- ✓ Lagene får 2 / to timer til å lage Mystery Breakfast – alle starter likt i like kjøkkenet
- ✓ Det er kun 2 / to deltagere fra laget som kan være i kjøkkenet til enhver tid, laget kan rullere
- ✓ Laget får tildelt assistent / oppvaskhjelp
- ✓ Mystery Breakfast servers kl. 0800, i Grab-and-go poser til 25 gjester og 5 til dommere

Superfinale for de tre beste lagene fra finalen

- ✓ **Lagene i superfinalen lager sin innsendte menyoppgave**
- ✓ All produksjon skal skje på konkurransekjøkkenet, det er ikke anledning til å gjøre noe på forhånd.
- ✓ Laget har 5 timer til disposisjon i kjøkkenet, like kjøkkenet for alle lag - kjøkkenplan tilsendes finalelag
- ✓ Lagene i Superfinalen starter med 10 minutter intervall,
- ✓ 1.lag går i kjøkkenet kl. 1100, servering kl. 1600
- ✓ Lag 2 kl. 1110 og servering kl. 1610
- ✓ Lag 3 kl. 1120 og servering kl.1630



**NORSKE KOKKERS
LANDSFORENING**

Deltagere

4 deltagere / 4 faglærte kokker

Uniform

Deltagere vil få utlevert kokkejakker, forklær og kokkehatte.

Deltagere må stille i sort bukse og egnede sko.

Dommere

Dansk hoveddommer – Dennis Rafn, med internasjonal erfaring og høy faglig autoritet

Totalt 7 dommere, 1 hoveddommer, 2 plassdommere og 4 smaksdommere

Øvrige dommere publiseres 14 dager før konkurransen

Servering

Fingermat og salat settes opp som en buffet og dessert hvis man ikke velger å bruke is til dessert, Da går dessert ifra kjøkkenet. Varmmat går i fra varmt kjøkken, gjestene henter selv.

Alle får serveringsbrett til presentasjon for dommere

Kjøkken

Det vil være godt utstyrte konkurranse kjøkken fra Electrolux, tegninger og utstyrliste er vedlagt

Hvert lag får assistent / oppvaskhjelp under hele konkurransen

Utstyr

Det er lov å ha med seg 8 stk elektriske apparater inn på kjøkkenet, samt 2 stk Scanbox eller 2 stk GN traller (et er kun plass til 2 traller i kjøkkenmodulen)

Alt øvrig utstyr dere trenger som ikke er nevnt i kjøkkentegningene tar lagene med seg selv.

Maks 8 kw pr kjøkken. Hvis sikringen går, kan laget bli trukket 10 poeng.

Porselen

Alt porselen som skal brukes vil laget få tilsendt bilder og spesifikasjoner

Deltageravgift kr. 7500.- pr lag – faktureres når laget blir bekreftet til finalen

Dette dekker råvarer, drift av konkurranse, 1 kokkejakke, forkle og kokkehatte

Billett til Kokkefesten etter premieutdeling.

Reise og opphold må hvert lag dekke selv, deltagerne vil få bookingkode til Scandic Hotel, når finalistene er klare.

Utvelgelse

6 stk lag blir valgt ut på grunnlag av innsendt oppgave og møtes til finale, der de lager en Mystery Breakfast

Premie

1.premie 12.500.- til laget, gavepremier, diplomer

2.premie 10.000.- til laget gavepremier, diplomer

3.premie 7.500.- til laget, gavepremier, diplomer

4-6. premie gavepremier og diplomer



**NORSKE KOKKERS
LANDSFORENING**

Tidsplan for konkurransen

For å sikre en fartsfylt, innholdsrik og publikumsvennlig superfinale – følger vi denne tidsplanen

Tidsplan for konkurransedagen 3.mars 2020

6 speed-finaler

3 super-finaler

Kl.	0500	innsjekking alle lag
Kl.	0515	Info, frokost - lagfoto
Kl.	0530	Mystery breakfast oppgave og råvarer deles ut
Kl.	0600	Fellesstart og levering av oppgave, en fra hvert lag renskriver
Kl.	0800	Mystery breakfast serveres på dommerbord og buffet
Kl.	0830	Mystery breakfast slutt
Kl.	0830	Vasking og utsjekking fra kjøkken – senest kl. 09.00
Kl.	0830	Jurymøte
Kl.	0930	3 finalelag presenteres
Kl.	0940	Omrigging av kjøkken til kl 1030
Kl.	1030	3 finalelag inntar doble kjøkken (fremkommer av kjøkkenplan finalelagene får)
Kl.	1100	Finalestart, 10 min mellom hvert lag
Kl.	1200	Sjømatbattle – aktivitet på konkurransearenaen
Kl.	1300	En spennende demonstrasjon
Kl.	1400	Sponsoraktivitet
Kl.	1530	Inviterte gjester
Kl.	1600	Lag 1 serverer
Kl.	1610	Lag 2 serverer
Kl.	1620	Lag 3 serverer
Kl.	1710	Service slutt, vask og tømming av kjøkken
Kl.	1700	Jurymøte
Kl.	1740	Premieutdeling
Kl.	1820	Offisielle foto
Kl.	2000	Kokkefest på Martins i Lillestrøm

Lurer dere på noe??

Spørsmål om oppgaven og råvarer, Thomas Ekenes Fosback / KCCKaptein@nkl.no

Spørsmål om kjøkken og utstyr, Svein Magnus Gjørnvik / smgrh@online.no

Har du andre spørsmål, Espen Wasenius / espen@nkl.no

Vi ser frem til å ha deres lag med i NM Community Catering 2020