



Finale i
Stavanger
4. februar


TINE
MATCUP
21/22

For kokk- og servitøvelever V62



**NORSKE KOKKERS
LANDSFORENING**



TINE og Norske Kokkers Landsforening (NKL) har gleden av å invitere kokk- og servitørolever på VG2 til TINE MatCup. Målet med konkurransen er å motivere kommende unge fagutøvere, og styrke rekrutteringen til kokkefaget.

Vi ønsker at deltakelse i konkurransen skal vekke ytterligere interesse og nysgjerrighet for faget. Tilbakemeldinger fra tidligere deltakere er at konkurransen har vært en positiv og nyttig erfaring, spesielt med tanke på veien videre.

Vi ønsker alle lykke til i årets konkurranse!

Hvorfor inviterer TINE til TINE MatCup?

TINE er en av Norges største næringsmiddelleverandører og har et stort ansvar for både forbrukere og profesjonelle bransjefolk til å levere kvalitetsprodukter, og alltid å være i forkant av utviklingen. I tillegg spiller TINE en viktig rolle når det gjelder å ivareta norske mattradisjoner og utvikling av nye trender.

TINE er sponsor for det matfaglige miljøet i Norge fordi vi tror at de fremste og mest kreative norske kokkene bidrar til inspirasjon og matglede. Våre elitekokker har plassert Norge på det gastronomiske verdenskartet. For å sikre fortsatt sterk rekruttering til kokk- og servitør-yrket, arrangerer TINE i samarbeid med NKL en landsomfattende konkurranse for alle landets VG2-klasser.

Mer informasjon om hele konkurransen blir fortløpende å finne på:
<https://www.tine.no/tine-matcup> eller
www.nkl.no/konkurranse

Slik gjennomføres TINE MatCup

Konkurransen er lagt opp som en lagkonkurranse. Hvert lag består av 2 kokkeelever, 1 servitørelev og 1 lagleder. Lagleder må ha kokk- eller servitørfagbrev og skal være ansatt ved skolen.

Lagene kvalifiserer seg til konkurransen gjennom en innsendelsesoppgave. Deretter gjennomføres det inntil seks semifinaler. Vinnerlaget fra hver semifinale møtes i finalen i Stavanger.



DOMMERE, SERVITØR

I årets konkurranse er det to servitørdommere. **Julie Jünger** og **Lone Håkanson Gundersen** er tross sin unge alder meget kvalifiserte. Julie har rendyrket servitørfaget og hun har erfaring fra Norgescup og NM for servitører. Hun jobber for tiden på Restaurant Renaa i Stavanger.

Lone har fagbrev som servitør og kokk, begge etter læretid på Color Line. I tillegg har hun en Bachleor fra Høyskolen Christiania innenfor Hotelmanagement. Lone jobber på Støtvig Hotel i Larkollen.

HOVEDDOMMER

Gunnar Hvarnes er manager for De Norske Kokkelandslagene. Han er den kokken i Norge med mest erfaring fra kokkekonkurranser og har deltatt i nærmere 30 konkurranser. Gunnars merittliste er lang og inkluderer 2 gull i IKA Culinary Olympics som kaptein og 1 gull fra IKA Culinary Olympics som coach fra 2020. I tillegg har han 2 gull fra NM i Kokkekunst, ble Årtes Kokk i 2009 og tok bronse i Bocuse D'or 2011.

Dommerkollegiet består i tillegg til Gunnar av 2 kvalifiserte dommere i servitørfaget, 2 kvalifiserte dommere fra De Norske Kokkelandslagene, en smaksdommer og en dommer til meierioppgaven.

STEG 1 MENYOPPGAVE

Til innsendelsesoppgaven kan hver skole stille med flere lag. Det finnes ingen begrensning på hvor mange lag som kan meldes på i konkurransen.

Hvert lag sender inn én oppgave.

For mer informasjon, se retningslinjer for Steg 1 Menyoppgave.

STEG 2 SEMIFINALER

Det blir avviklet inntil seks semifinaler bestående av inntil fem lag. Hvor semifinalene avvikles, blir offentliggjort etter innsendelse av steg 1 Menyoppgaven, og når vi har oversikt over hvor de lagene som går videre til steg 2 kommer fra. Noen lag må forberede seg på å reise til en annen by for å delta på semifinale.

Det er en vanskelig kabal å legge, men det blir tatt hensyn så langt det lar seg gjøre. I år vil lagene på Østlandet møtes på Proff Kjøkkenet til TINE på Kalbakken. Semifinaler arrangeres i samarbeid med NKLs lokale foreninger.

Den innsendte oppgaven fra Menykonkurransen danner grunnlaget for semifinaler. Lagene konkurrerer med utgangspunkt i innsendt oppgave.

Lagene får tildelt råvarer på konkurransedagen. Det er ikke tillatt å ta med seg råvarer, deiger, kraft og lignende på konkurransen.

Lagets prestasjoner blir bedømt av en fagjury og vinnerlagene fra semifinalene går videre til finale som avholdes under Norgescup i Stavanger. Finalistene får tilsendt mer informasjon og alle som deltar mottar diplom.

STEG 3 FINALE I STAVANGER

Vinnerlagene fra semifinalene møtes til finale i Stavanger 4. februar 2022.

Finalelagene skal konkurrere med den samme menyen som ble brukt under semifinalen. Råvarer til konkurransen dekkes av arrangør. TINE dekker reise- og oppholdskostnader for finalelagene à fire personer til Stavanger med ankomst torsdag og retur lørdag formiddag.

OFFENTLIGGJØRING AV VINNERLAGET!

Vinner av TINE MatCup blir offentliggjort etter finalen av TINE MatCup 4. februar 2022.

Det kåres 1., 2. og 3. plass. I tillegg deler vi ut to priser "Årets TINE Pris: Servitørelever" og "Årets TINE Pris: Kokkeelev". Alle finalelag får diplom og deltakerpremie.

HOVEDPREMIE

Vinnerlaget får en inspirerende matfaglig dag, som inkluderer en kulinarisk matopplevelse på en av Norges beste restauranter. Fly og hotell én natt blir dekket av TINE og dato blir i løpet mars/april 2022.

Fjorårets
vinnere:

Vinnere av TINE MatCup 20/21:
Khalille Chenise Zalamea Santillan,
Andrèa Norseth Stubberud,





Retningslinjer for Menykonkurranse

HVEM KAN DELTA?

Konkurransen er åpen for alle kokk- og servitørelever på VG2 og gjennomføres som en lagkonkurranse. Hvert lag skal bestå av 2 kokker, 1 servitør samt 1 lagleder. Lagleder skal være ansatt ved skolen.

HVA ER OPPGAVEN?

Inngangsuppgaven er å utarbeide en to-retters meny for 8 personer med utvalgte råvarer, samt et tygg/munnfull til 8 personer. I tillegg skal laget besvare spesifikke oppgaver. Last ned mal for besvarelse av oppgaven på www.fine.no/tine-matcup

TIDSRISTER

Registrer ditt lag på www.fine.no/tine-matcup innen **16. september 2021**.

Frist for innsendelse av menykonkurranse er **24. september 2021**.

Tilbakemelding om hvem som går videre til Steg 2 offentliggjøres **1. oktober 2020**.

SPØRSMÅL KAN RETTES TIL

E-post: finematcup@fine.no

Alle spørsmål og svar blir publisert på www.nkl.no/konkurranse og på www.fine.no/tine-matcup.

OPPGAVEN SENDES TIL

finematcup@fine.no. Merk mailen med "TINEMatCup", navn på alle deltakere + lagleder og lagnavn. Oppgave dokumentet skal ikke inneholde lagnavn, deltaker eller lagleder- navn, eller skole!

BEDØMMING

En uttaksjury bedømmer de innsendte oppgavene anonymt. Det velges ut inntil fem lag for hver semifinale. NKLs lokale foreninger er ansvarlige for gjennomføring av semifinaler.

OVERSIKT OVER SEMIFINALER

Med utgangspunkt i tidligere års erfaring, ser vi at det er mest hensiktsmessig at sted for semifinaler offentliggjøres etter at Menyoppgaven er sendt inn og semifinalelagene er plukket ut.

Følg med på nettsidene www.fine.no/tine-matcup og i mailboksen for dato og sted. Vi kan likevel avsløre at deltakere fra Østlandsregioen i år vil gjennomføre sine semifinaler på Proffkjøkkenet til TINE Kalbakken.

TEMA FOR ÅRETS OPPGAVE:

Endelig samles vi igjen!

– en festlig anledning etter en lang periode med strenge korona-restriksjoner.

APERITIF

Lag en Mojito Mocktail ved gjestens bord - hovedingrediens er Sunniva® Presset Eplejuice, øvrige ingredienser må laget selv stå for. En Mocktail er en alkoholfri drikk laget i Cocktail-stil.

TYGG/MUNNFULL

En tallerken med tre små munnfuller, en deigbasert* munnfull. Munnfullen skal være varm.

Obligatoriske ingredienser fra TINE: TINE® Revet Ost, TINE® Crème Fraîche. Øvrige råvarer velges fra råvarelisten.

*Deigbasert – her menes en Taco/pizza- inspirert deig.

HOVEDRETT

Rettsens hoved råvare er lammelår. Metningsgarnityret skal være, fersk, nylaget pasta, servert sammen med to grønnsaksgarnityrer med ulik tilberedningsmetode. Sausen skal inneholde kremfløte. Obligatoriske ingredienser fra TINE: TINE® Smør, TINE® Alpeost og TINE® Kremfløte. Hovedretten med grønnsaksgarnityr skal anrettes på fat, metningsgarnityr og saus a' part.

DESSERT

Morgendagens vaffeldessert - flambert vaffelhjerte med rørte bær og is. Obligatoriske ingredienser fra TINE: TINE® Kremfløte, TINE® Kesam. Kjøkkenet gjør klart alle elementer til flambering og servering sammen med servitøren. Kokk og servitør skal sammen anrette desserten ved gjestens bord.

LAGOPPGAVE

Oppgaven skal gjenspeile at oppgaven løses i et team. TINE MatCup er en lagkonkurranse hvor samarbeid, planlegging og gjennomføring er vesentlig elementer for å nå toppen. Det er i tillegg viktig å vise til godt samarbeid og kommunikasjon mellom restaurant, kjøkken og gjester.

Lag en arbeidsplan med fordeling av oppgaver og kjøreplan.



Kokkeoppgave

Se "Tema for årets oppgave", "Utvalgte Råvarer" og "Konkurranseregler".

Servitøroppgave

DEKKE BORD

Dekk et bord til fire gjester, som passer til temaet. Duker, servietter, lys og blomster blir tildelt alle lag.

APERTIF

Lag en Mojito Mocktail ved gjestens bord - hovedingrediens Sunniva® Presset Eplejuice, øvrige ingredienser må laget selv stå for. En Mocktail er en alkoholfri drikk laget i Coctail-stil.

TYGG/MUNNFULL

Servitøren skal utføre oppgaven ved gjestens bord, tallerkenservertur (tallerken blir gjort klart på kjøkkenet). Kommuniser med gjestene, presentere retten og valgt drikke.

HOVEDRETT

Fatsservering – servitørenevnen begrunner lagets valgte fatsservering, kommunisere med gjestene, presentere retten og valgt drikke.

DESSERT

Kjøkkenet gjør klart alle elementer til flambering og servering sammen med servitøren. Kokk og servitør skal sammen anrette desserten ved gjestens bord. Kommuniser med gjestene, presentere retten og valgt drikke.

KAFFE

Servitøren lager Dalgona Kaffe til gjestene. Obligatoriske ingredienser fra TINE: YT® Proteinmelk Naturell.

MEIERIOPPGAVE

Lagleder får tilsendt en PPT med innhold og fokus på kunnskap om TINES råvarer og produksjon. Kunnskapen er viktig for kokken, for å få frem den beste smaken og for at servitøren skal informere gjesten om menyen og allergener. Servitøren vil under semifinalene bli bedt om å svare på 10 teoretiske spørsmål fra dette heftet. Under finalen vil servitøren ha en praktisk del hvor man skal gjenkjenne tre oster og vise til kunnskap om disse, samt 8 teoretiske spørsmål.

Som servitør er god kommunikasjon med gjestene en viktig del av gjesteopplevelsen, det vil i årets oppgave bli vektlagt.

KRAV TIL INNSENDT OPPGAVE

Hvert lag sender inn én samlet besvarelse som består av forside, innholdsfortegnelse, innledning og besvarelse av oppgaver for kokker, servitør og lagoppgaver.

Alle oppgavene skal besvares. Sett sammen oppgaven på en logisk måte. Velg en form som gjør at oppgaven lett kan leses. Legg gjerne ved bilder i besvarelsen, men det er ikke obligatorisk.

Oppgavene må være anonymisert og skal ikke inneholde verken navn på deltakere eller lagnavn. Legg ved navn på gruppen, kontaktinformasjon til deltakere og lagleder samt adresse på eget ark / i e-posten. I arbeidsfordeling kan gruppemedlemmenes fornavn benyttes. Benytt gjerne utarbeidet mal for besvarelse av oppgaven.

Se www.tine.no/tine-matcup

Konkurranseregler

Menyoppgaven

Laget skal utarbeide en to-retters meny til 8 personer, samt et tygg/munnfull til 8 personer.

Når menyen utarbeides, legges klassisk menynøkkel til grunn.

Tilberedningstid er 4 timer med presentasjon av tygg/munnfull etter 3 timer, hovedrett etter 3 1/2 time og deretter dessert etter 4 timer.

Alle rettene skal lages på oppgitt tidsramme med unntak av krafter.

Råvarer som er oppgitt under årets råvarer og råvareliste, skal benyttes slik oppgaveteksten lyder. Det er kun tillatt å bruke råvarer fra råvarelisten.

Menyen skal næringsberegnes. For å beregne kan man benytte Kostholdsplanleggeren (kostholdsverktøy utviklet av Helsedirektoratet og Mattilsynet)

Det skal utarbeides en kort beskrivelse av hvordan hver rett lages. Beskrivelsen er beregnet for 8 personer. Lag som går videre til semifinaler og finale får tildelt råvarer og mengde basert på denne listen. Råvarene skaffes av arrangør.

Den skriftlige innsendte oppgaven behandles anonymt av en jury og skal ikke inneholde navn på skole eller sted. Navn og kontaktinformasjon legges ved oppgaven på eget ark/ i e-post.

Oppgaven sendes per e-post: finematcup@tine.no. Merk mailen med "TINE MatCup" og lagnavn.

Retningslinjer for semifinaler

Den innsendte menyoppgaven danner grunnlaget for konkurransen i semifinalen og i finalen. Det er ikke mulig å melde seg på TINE MatCup på dette tidspunktet. Lagene konkurrerer med utgangspunkt i innsendt to-retters meny + tygg/munnfull. Semifinaler avvikles i tidsrommet 1. nov - 30. nov 2021. Sted annonseres etter uttak. Lag på Østlandet vil ha sin semifinale på Proffkjøkkenet til TINE på Kalbakken i Oslo. Gjennomføringen vil være i uke 46, datoer blir offentliggjort samtidig som de resterende semifinalene.

BEDØMMING

Ved gjennomføring av semifinaler brukes samme evalueringskriterier som for gjennomføring av Norges Cup for kokk og servitørlæringer, med egne dommerskjema laget for TINE MatCup.

Hovedrett skal serveres på fat.

Det velges et lokalt dommerpanel på 4 personer, bestående av 2 servitørdommere og 2 kokkedommere. Se også side 14.



Finale i STAVANGER

Det kåres ett vinnerlag per gjennomført semifinale. Det er disse lagene som møtes til finale i Stavanger fredag 4. februar 2022.

HVEM DELTAR?

Deltakerne har kvalifisert seg gjennom innsendt menyoppgave og semifinale. Det er ikke mulig å melde seg på TINE MatCup på dette tidspunktet.

HVA ER OPPGAVEN?

Finalelagene skal konkurrere med den samme menyen som ble brukt under Semifinalen. For servitørene legges det opp til en praktisk osteoppgave på finalen. Her skal ulike TINE oster presenteres for dommerpanelet. Det forventes at servitøren kan gjenkjenne ostefamilier og si kort om passende tilbehør og drikke. Du kan også lese om oster på www.tine.no/produkter/ost.

Råvarer til konkurransen, etter gitte retningslinjer i oppgaveteksten, dekkes av arrangør.

OPPGAVEN SENDES TIL

E-post: tinematcup@tine.no.
Merk mailen med "TINE MatCup" og lagnavn.

REISE- OG OPPHOLDSKOSTNADER

TINE dekker reise- og oppholdskostnader for finalelagene til Stavanger med ankomst torsdag og retur lørdag formiddag.

SPØRSMÅL KAN RETTES TIL

Epost: tinematcup@tine.no
Alle spørsmål og svar blir publisert på NKL sin hjemmeside under konkurranser, TINE Matcup.

Konkurranseregler

Konkurransereglene er de samme som for Norgescup, for mer informasjon, se www.nkl.no/konkurranser/norges-cup. TINE MatCup bruker egne dommerskjema.

Laget får tildelt 30 minutter sammen med lagleder på kjøkkenet/ i restauranten før oppstart til utpakking av råvarer og sjekking av utstyr.

Lagene skal tilberede og servere sin to-retters meny samt tygg/munnfull til 8 personer; 3 kuverter skal til dommere, 1 til utstilling og 4 til gjester.

Alle rettene skal presenteres porsjonsvis på porselen dersom ikke annet er oppgitt i oppgaven. Arrangør stiller med porselen, glass og bestikk som skal benyttes. Små dekor-elementer som skåler eller soufflè-former kan tas med.

Serveringen starter etter gitt tidsintervall. Det er kun tillatt å bruke råvarer fra råvarelisten. Det blir pakket en råvareeske til hvert lag med utgangspunkt i lagets råvarebestilling.

Tørrvarer vil finnes på et fellesbord. Det er kun det laget har bestilt fra råvarelisten som blir pakket og tilgjengelig under konkurransen.

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 finalen. Råvarer som ikke benyttes blir fjernet fra arbeidsområdet etter 1 ½ time. Økonomi og etikk skal legges til grunn ved behandling av råvarer.

Bord til 4 personer skal dekkes som beskrevet i oppgaven. Laget tar med seg duk, pynt og dekorelementer. Elektriske apparater er ikke tillatt. Lagene må selv ta kontakt med semifinalested eller finalested for å få eksakt mål på bord. I tillegg får hver servitør et avlastningsbord 40x120 cm.

Laget tar med seg alle ingrediensene til alkoholfri aperitif som beskrevet i oppgaven. TINE-produkt som indikert i oppgaven finnes på råvarebordet. Dersom det skal benyttes noe fra råvarelisten kan dette bestilles sammen med kokkene.

Drikke under serveringen blir: Sunniva® Premium Eplejuice fra Sydtyrol, Noisy® Eple/Fersken/Pære, TINE® IsTe Lime og TINE® IsTe Fersken ZERO.

Følgende utstyr kan tas med; kniver, spesialutstyr, sprøyte - pose med utstyr, former, stavmikser, foodprosessor, ekstra forstykker, kluter etter ønske. Utstyrslisten ligger til grunn. Samme regler som Norgescup der medbrakt utstyr IKKE skal overskride 4 stk Isko kasser (grønne Bama kasser) som skal kunne stables oppå hverandre.

Dersom konkurranse-kjøkkenene ikke er likt utstyrte, må lagene samarbeide om å dele på eksisterende utstyr som ovner, kjøøl, frys og lignende.

Elektrisk utstyr utover stavmikser og foodprosessor skal være sjekket av godkjent elektroverksted før det kobles til i konkurransearena. Utstyret totalt må ikke overstige 3500 W/1 fase. Utstyr tas med på eget ansvar.

Tilberedningstid er 4 timer med presentasjon av tygg/munnfull etter 3 timer, hovedrett etter 3 1/2 time og

dessert etter 4 timer. Lagene kan ikke starte med praktisk oppgave før lagleder har forlatt kjøkkenet. Når lagleder forlater kjøkkenet skal plassdommer informeres.

Spørsmål underveis rettes til plassdommer på ditt kjøkken eller hoveddommer servitør. Spørsmål som kan stilles, går på praktisk tilrettelegging vedrørende oppgaven. Faglige spørsmål besvares ikke.

Kokkene skal ha nøytral og korrekt kokkeuniform, uten logo.

Servitør stiller med nøytral og korrekt servitøruniform, uten logo.

Mangelfull uniformering fører til trekk med inntil 5 poeng.

Informasjon om poengfordeling finner dere på side 14.

Lagleder til lag skal være ansatt ved skolen.



Koke Bardere Dekantere Fi
Flambere Frappere Kutte Kar
Konsentrere Marinere Montere Po
Sautere Sile Skumme S
Stir-fry Tranchere Øse Koke Ba
Dekantere Filetere Flambere Fra
Kutte Karamellisere KonsenMarinere
Pochere Sautere Sile Skumme Smuldre
Spekke Stir-fry Tranchere Øse Koke Ba
Dekantere Filetere Flambere Frappere
Karamellisere Konsentrere Marinere Mon
tere Sile Skumme Smuldre inn Spekke Sti
Tranchere Øse Koke Bardere Dekantere Fi
Flambere Frappere Kutte Karamellisere
Marinere Montere Pochere Sautere Sile Sku
Smuldre inn Spekke Stir-fry Tranchere Øse
Bardere Dekantere Filetere Flambere Frappere
Karamellisere Konsentrere Marinere Montere Po
Sautere Sile Skumme Smuldre inn Spekke Sti

Råvareliste

TINE-VARER

TINE® Kremfløte
TINE® Kesam® Original
TINE® Meierismør
TINE® Crème Fraîche Original
TINE® Gudbrandsdalsost G35
TINE® Alpeost
TINE® Ekte Revet ost 4 oster
TINE® Usaltet smør
TINE® H-Melk
TINE® Kulturmjølk
TINE® Yoghurt naturell
Selbu Blå® Kraftig
YT® Proteinmelk Naturell
Sunniva® Presset Eplejuice
fra Sydtyrol (Aperitiff)

KJØTT

Helt Lammelår med bein
(ca 2,5 kg pr stk)

FRUKT OG GRØNT

Gulrøtter
Poteter / Mandel
Sellerirot
Persillerot

Kepaløk
Sjalottløk
Hvitløk
Purreløk
Sjampinjong
Broccoli
Blomkål
Tomat
Squash
Aubergine
Pepperot

SALAT:

Ruccula
Is salat
Sitroner
Lime
Ferske bringebær
Chili
Ingefær
Urter (potter)
Persille
Fransk estragon
Mynte
Timian
Gressløk
Sitronmelisse
Koriander
Dill

TØRRVARER:

Rødvinseddik
Hvitvinseddik
Epleeddik
Olivenolje, kaldpresset
Rapsolje
Soyasaus
Sukker
Brunt sukker
Norsk honning
Hvetemel
Tipo 0 mel
Sammalt hvete, grov
Fersk gjær
Bakepulver
Vaniljesukker
Glykose
Gelatin
Hasselnøtter
Mandler
Maizena

FRYSEVARER:

Kirsebær
Blåbær
Bjørnebær
Solbær

KRYDDER:

Malt kanel
Kanelstenger
Vaniljestenger
Rosmarin
Hel muskatnøtt
Chili
Paprika
Sort og hvit pepper hel
og malt Husholdningssalt
Flaksalt

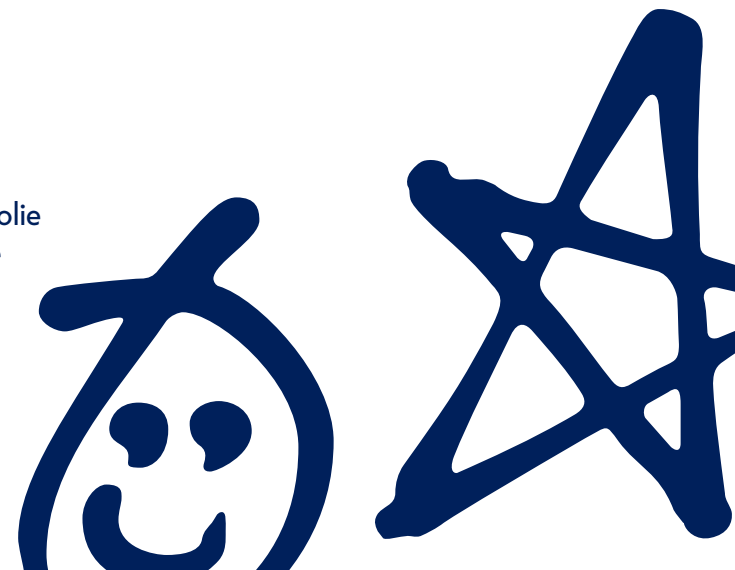
ANNET:

Egg
Pankomel
Bakepapir
Hyssing
Aluminiumsfolie
Sprøytepose
Plastfilm

Det pakkes en råvareeske med hovedråvarer til hvert lag i semifinale og finale. Esken består av følgende:

- 1 liter TINE® Kremfløte
- 1 liter TINE® H-melk
- 2 beger (300 g) TINE® Crème Fraîche Original
- 250 g TINE® Usaltet smør
- 500 g TINE® Meierismør
- 1 liter lammekraft basis
- 1 stk Lammelår ca 2,5 kg

På tilgjengelig råvarebord, finnes råvarer som beskrevet over. Menyen skal utarbeides med dette som utgangspunkt.





- Vær godt forberedt og tren godt på oppgaven*
- Lag maten slik at råvarene kommer frem*
 - Ikke glem å ha det gøy på veien!*

Kokkedømmer
Gunnar Hvarnes

TIPS FRA SERVITØRDOMMER LONE HÅKANSON GUNDERSEN:

Bruk forberedningstiden
godt og husk å kose dere.

Vær kreativ med oppgaven, men
likevel ikke gjør ting for komplisert.

Samle all erfaring du kan få fra opplevelsen.
TINE MatCup er en god mulighet til å vise hva man
kan og vil, skape nettverk og en unik mulighet
til å øve på eksamen og senere fagbrev



Bedømming

Det er viktig å legge vekt på at dette er en lag konkurranse. Et godt samspill og god dialog mellom kjøkken og restaurant vil bli vektlagt.

Selve bedømmingen vil vektlegges etter følgende skala :

KOKK

Orden Hygiene	10 poeng
Arbeids teknikk, faglig utførelse, miljøtilrettelegging	30 poeng
Presentasjon, anretning, samarbeid med restaurant	10 poeng
Smak	50 poeng

SERVITØR

Orden hygiene, planlegging	10 poeng
Oppdekking, bruk av tema	20 poeng
Arbeids teknikk, faglig utførelse, miljøtilrettelegging	30 poeng
Kommunikasjon, utførelse av aperitif, kaffe, tilberedning meny	30 poeng
Presentasjon, anretning, samarbeid med kokk	10 poeng

Meierioppgaven vil i sin helhet vektlegges i tillegg med 20 poeng, utført av servitør.

Covid-19 og TINE MatCup

Vi har det siste året levd med en pandemi og fremtiden er fremdeles noe usikker. Vi håper å kunne gjennomføre TINE MatCup som normalt, med 5-6 semifinaler og finale i Stavanger i februar. Om det skulle komme nye restriksjoner i løpet av høsten og vinteren vil dere bli fortløpende informert om hvordan konkurransen blir påvirket. Vi oppfordrer alle, både deltakere, lagledere og lokale NKL foreninger til å holde seg oppdatert på FHI sine råd og også den enkelte kommunenes råd og tiltak. Har du noen spørsmål rundt gjennomføringen og COVID-19, ta kontakt med oss på e-post: tinematcup@tine.no

Lykke til!



NORSKE KOKKERS
LANDSFORENING


TINE
MATCUP

21/22