



# NORSKE KOKKERS LANDSFORENING



NM Community Catering 28.sept 2022

## Oppgavens tema - Våre kulinariske tradisjoner sett med dagens øyne

- Oppgaven skal beregnes til 120 gjester i personalrestaurant
- Oppgaven skal kun lages til 15 gjester
- Laget skal være 2 kokker (må ha fagbrev)
- 4 timer prepp i kjøkken
- Det må være mulig å plassere hele menyen på servicebrett, unntaket kan være desserten om den består av iskrem/sorbet. For å servere en perfekt dessert kan gjestene få den på et senere tidspunkt

### Oppgavens innhold

- En salat, porsjonert- lacto-ovo, må inneholde 5 elementer, dressing kan være et element, – må inneholde egg
- En suppe, gjenbruk av hovedråvare kjøtt
- En vegetar varmrett
- Et kjøtt varmrett- hovedråvare lammelår med 1 tilberedt metningsgarnityr 2 tilberedte grønnsaksgarnityr
- En dessert – må inneholde pære Celina, yoghurt og sjokolade

### Porsjonsstørrelser

- Salat: 400 ml
- Suppe: 200 ml
- Varmrett: mellom 250 - 300 gram
- Dessert: 85 gram

### Viktig

Matsvinn, bærekraft og fornuftig gjenbruk av varene i menyen skal vektlegges

Menyen skal:

- Kalkuleres og kalkyle legges ved. Total kostnad skal ikke overstige 80,- per gjest
- Næringsberegnes
- Klimaberegnes

### Service

- Suppe og salat legges opp i passet, gjestene henter som i en personalrestaurant
- Varmmat legges opp i pass og gjestene henter på lik linje som en personalrestaurant
- Dessert legges opp i pass, hentes den av gjesten til slutt i service

### En kort presentasjons film – sendes sammen med påmelding og meny

Film - 1,5 minutt, filmet med mobiltelefon i stående format

Presentere laget, identitet som kokker, smak, kultur og matfilosofi



# NORSKE KOKKERS LANDSFORENING



## Tidsplan for gjennomføring av konkurransedagen

Trekning av konkurranserekkefølge skjer på arrangement 27.9 på Thon Hotel Prinsen

- Kl. 05.00 Oppmøte på konkurransarena
- Kl. 05.15 Kjøkkenet vil være tilgjengelig for lagene for å sette opp til konkurransen
- Kl. 05.45 Råvaresjekk og kontroll av kjøkken / utstyr
- Kl. 06.00 Konkurransen starter, lagene starter med 10 min mellomrom
- Kl. 11.00 Service starter med 10 min mellom hvert lag
- Kl. 11.45 En kvalifisert dommer gjør en kvalitativ poengvurdering av kildesorteringen, etter serveringen - samme 10 min mellom hvert lag
- Kl. 12.00 Kjøkkenet forlates nyvasket og godkjent, samme 10 min mellom rom
- CA Kl. 17.00 Premieseremoni for NM CC

### **Råvareliste**

Bestilte råvarer i henhold til oppsatte råvareliste fra arrangør, blir lagt i kassen. Dette sikrer god råvareøkonomi.

Samme opplegg som ASKO Servering NC. Fokus på at råvarene blir brukt på en bærekraftig måte. De varer som bestilles

Hvilke råvarer hver enkelt kandidat bestiller inn, er personlig, den listen deles kun med arrangør og hoveddommer

**Nortura:** Lammelår, ferskt

**TINE.** Kremfløte, H-Melk, Smør normal. salt og usaltet, yoghurt naturell

**Bama:** Gressløk, bladpersille, estragon, salvie, løpstikke, kjørvel, Mandelpotet, Gulrot fra Frosta  
Fennikel fra Viken Gård på Frosta, Hvitløk, Grønnkål, Norske pære Celin (BAMA 166204) Lokale grønnsaker fra Frosta i sesong, kommer mer info når vi nærmer oss i samråd med arrangør.

### **Tørrvarer**

**ASKO Servering,** Havre, Byggryn Ottadalen Mølle ASKO Servering, Rødvin, Hvitvin

**Unilever:** Krafter fra Professional serien: Kylling kraft og kalve kraft, Maizena., Maille Grov og/eller fin Dijon sennep, hvit og rødvinseeddik

**Unil :** Solsikkeolje, hvetemel

### **NM I KOKKEKUNST – Porselen**

Alle rettene, bortsett fra salat, anrettes på porselen fra Figgjo, alle vil få informasjon om porselen, etter utvelgelsen 2.juni.

Service / glass/ skål til salat, må laget ha med selv.



# NORSKE KOKKERS LANDSFORENING

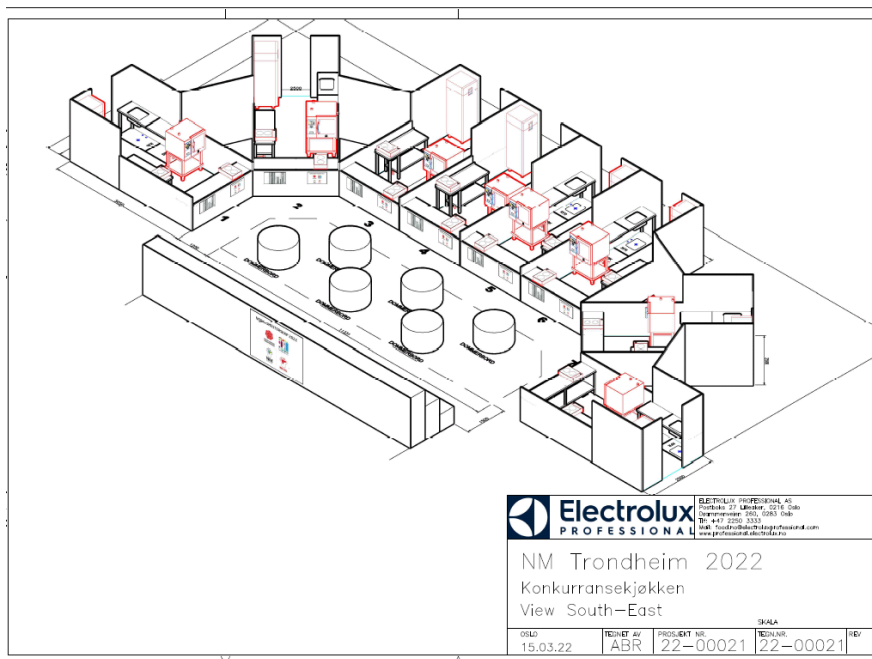


## Samling for kvalifiserte deltagere

Etter den anonyme, geografiske juryens utvelgelse av kandidater 2. juni, vil det ble en digital eller fysisk samling / Seminar / Brief

Her vil Norske Kokkers Landsforenings faglige utvalg, hoveddommer, konkurransekokk og utvalgte sponsorer være med

**Kjøkkenskisse** – Kvalifiserte deltagere får kjøkkenspesifikasjon tilsendt etter 2.juni.



## Informasjon fra Arrangør NM i Community Catering 2022

Alle kvalifisertetil NM i Community Catering 2022 skal ankomme Trondheim Tirsdag 27 september.

Det vil da bli en mulighet for å se arenaen ( EC Dahls tapperi) fra kl 16.00 samme dag

Kl 18.00 Tirsdag 27 vil det bli gjennomgang og presentasjon av deltakere, konkurranse og dommere. Dette skjer på THON Hotell prinsen.

Her vil den enkelte også motta sine NM kokkejakkene. I etterkant av dette infomøte vil det også bli en Get Together for alle på samme hotell.



# NORSKE KOKKERS LANDSFORENING



Finale Onsdag 28 september fra kl 05.00

Offentlig gjøring og premieutdeling av Norgesmester i Community Catering kl. 15.00 på arena ECDahls, samme dag.

## Informasjon fra Arrangør NM i Kokkekunst 2022

### Finalen

Blir gjennomført som en service i personalrestauranten

Alle kvalifiserte lag til NM Community Catering 2022 skal ankomme Trondheim Tirsdag 27 september.

Det vil da bli en mulighet for å se arenaen på EC Dahls fra kl 16.00 samme dag

Kl 18.00 Tirsdag 27 vil det bli gjennomgang og presentasjon av deltakere, trekning av kjøkken, konkurranse og dommere. Dette skjer på THON Hotell prinsen. Her vil den enkelte deltager også motta sine NM kokkejakker. I etterkant av dette infomøte vil det også bli en hyggelig sammenkomst for alle på samme hotell.

Offentlig gjøring av Norgesmester i Kokkekunst kl. 15.30 på arena E.C Dahls

## Generell informasjon NM Community Catering 2022

**NM Hotell: Thon Hotell Prinsen**

**Rom priser: Enkelt rom 1276.- p.p Dobb Rom : 1476.- 2 pers. inkl frokost**

**Deltaker avgift er kr. 7500.- pr lag, faktureres fra arrangør**

Deltaker avgift dekker:

Konkurranse, Råvarer innenfor de gitte rammene, Get together , Kokkejakke deltaker og commis

**Deltaker avgifter: kr. 7500.- pr lag Her faktureres kr. 7500.- fra arrangør.**

**Deltakerlag dekker selv reisen T/R Trondheim og opphold på hotell**

### Innsending

- **Påmeldingsfrist er før 15.mai 2022**
- Påmeldingen skal inneholde meny og oppskrifter, skrevet på vedlagte menyark
- Kontaktinformasjon og andre opplysninger
- Kopi fagabrev

### Har du spørsmål vedr oppgaven

Kontakt NKLS faglige utvalgs leder – Kjetil Gundersen, kjetil.gundersen@bama.no

### Har du spørsmål til teknisk arrangør



# NORSKE KOKKERS LANDSFORENING



NKL Trondheim , Svein Magnus Gjørnvik

Mobil: 92089029 | E post: [smgrh@online.no](mailto:smgrh@online.no)