

## Finaleoppgave for kokkene ASKO Servering Norgescup 2024

### 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. Fisken skal transjeres av servitørene ved gjestens bord. Her er samarbeid og god kommunikasjon viktig.

Kokkene skal stille med alt av nødvendig utstyr som trengs til transjeringen.

Saus er valgfritt men skal serveres ved bordet til gjesten/dommere av kokkene eller av servitører, dette er valgfritt.

### 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 tilleggsråvarer 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

Finaleoppgaven er tilberedning og anretning i samarbeid med servitørlaget.

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. Gjestematen utføres som vanlig selskapsservering og styres av gjestene. Resten går etter gitte tidsintervaller. God dialog med servitørene er derfor svært viktig!

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

## Samarbeidsoppgave med servitørlaget

Fisk fra hovedretten skal transjeres og serveres ved bordet hos gjestene. Dette utføres av servitørlaget. Viktig at det er god informasjon mellom kokkelaget og servitørlaget før transjeringen skjer. Slik at sjansen for misforståelser minimeres. Les også igjennom servitøren sin oppgave ang samarbeidsoppgaven.

*Oppgaven vurderes som en samarbeidsoppgave. Det legges vekt på kommunikasjon, samarbeide og endelig resultat. Poengtrekk om ikke samarbeidet er godt, tidsbruk, orden og hygiene vil være kriterier som blir vurdert. Servitørlaget vil bli bedømt på samarbeidet med dere som kokkelag. Derfor vil dette vektlegges ekstra. Servitørlaget velger selv hvem av de to som fysisk transjerer ute foran gjestene.*

*Hoveddommer kokk og hoveddommer servitør vil ha en egen grundig brief av dette før konkurransestart.*

## 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

Dere skal bruke 3 forskjellige tallerkener fra Figgjo AS i finalen. Årets finaletallerkener fra Figgjo vil bli utstilt fredag under semifinalen ved Figgjo sin stand. Det vil ikke være noen publisering av tallerkenene før det.

### 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 Norgescup 2024 gjennomføres på Jåttå Videregående skole. Finalen vil bli gjennomført i kjøkkener ved auditoriet. Her vil det være publikum og god stemning.

Kjøkkener som blir brukt i finalen er fra vår gode samarbeidspartner Electrolux Professional.

### 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 Professional.

### 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 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: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 nystrøkne bukser, hvitt forstykke (farget kan brukes under produksjon), kokkelue, samt gode arbeidssko. For deltakere i ASKO Servering Norgescup 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.

## Assistenter 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

Hoveddommer er per dags dato ikke satt. Hoveddommer vil ha med seg 5 smaksdommere og 3 plassdommere. De resterende dommerne offentliggjøres senest to uker før gjennomføring.

Hen vil ha med seg 5 smaksdommere og 3 plassdommere. De resterende dommerne offentliggjøres senest to uker før gjennomføring.

Bedømmingen baseres på WACS reglement i ASKO Servering Norgescup 2024.

Link:

[http://nkl.no/wp-content/uploads/2016/03/1310-Konkurranser-i-NKLs-regi\\_V8.pdf](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](mailto:nklnorgescup@gmail.com)

Alle spørsmål og svar legges ut på:

[NKL - ASKO Servering Norgescup for kokk- og servitørlærlinger og NM Resepsjonsfag](#)

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 nettsiden for spørsmål og svar, slik at laget får ALL relevant informasjon.

Kokkelag har ikke adgang til dommerrommet eller servitørenes konkurransearena. Dette gjelder ikke under samarbeids oppgaven under hovedretten, finale.

**Vi ønsker dere LYKKE TIL!**