

## Kokkenes semifinaleoppgave ASKO Servering Norgescup 2024

### Hovedrett

Klassisk ferskt kjøtt og suppe med melboller og løksaus.

Disse 6 råvarene må brukes:

- Nortura - Ungfe Høyrygg u/ben EPDnr: 4578415
- Gulrot
- Hodekål,
- Sellerirot
- Løkog løk.
- Tine Meieri Smør

Denne klassiske retten serveres tradisjonelt i 2 omganger. Vi vil ha begge rettene samtidig.

### Dessert

Disse 3 råvarene må brukes:

- To typer epler vil være tilgjengelig: Ambrosia og Granny Smith (begge kan brukes om ønskelig)
- Bama bringebær import
- #37345 – Mandelmel rå Sosa 1kg - EPD 5339163

1 element på desserten skal være varmt.

1 element på desserten skal være et bakverk.

### Meny

Dere skal tilberede og anrette en to retters meny til 6 personer. Husk at det som står i menyen må samsvare med det dere presenterer, både i innhold og fagbetegnelse. Ved bruk av faguttrykk vil Juryen bruke «Matleksikonet» av Kjell E. Innli som fasit.

Alle lagene skal levere inn ferdig skrevet meny der alle elementene i menyen er beskrevet med:

Tilberedingsmetode

Mengdeberegning

Oppskrift og fremgangsmåte

Råvarelisten som følger oppgaven, skal leveres ferdig utfylt som en pdf fil sammen med oppskrift og meny.

Varebestilling, oppskrifter og meny skal sendes inn senest 10. januar 2024 kl 1200 og skal sendes til [nklnorgescup@gmail.com](mailto:nklnorgescup@gmail.com) Den bestillingen dere da sender inn (gjelder hovedrett og dessert semifinale) er de varene dere vil få utlevert på konkurransedagen. Dette vil inngå som en del av bedømmingen av laget.

Se vedlagte råvareliste. Dere skal på bakgrunn av den sende inn en råvareliste med nøyaktige mengder. Det er disse mengdene dere får tildelt når dere starter deres semifinale.

Allergen merking: menyene skal merkes forskriftsmessig etter gjeldende regelverk. Husk at dette også gjelder Finalen.

Denne dokumentasjonen skal sendes [nklnorgescup@gmail.com](mailto:nklnorgescup@gmail.com) senest 10. januar 2024. Husk å merke hvilket lag dere tilhører.

### Råvarer

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 semifinalen.

Råvarer som ikke skal brukes skal etter 1,5 timer settes ut av arbeidsområdet hvor de blir hentet. Både økonomi og etikk må ligge til grunn ved behandling av råvarene.

### Porselen

Alle retter skal serveres på tallerken i semifinalen

Dere velger selv tallerkener ut fra det utvalget som ASKO Servering Norgescup stiller til disposisjon.

### 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, vekt, spesialutstyr, sprøytepose med utstyr, former, stavmikser, foodprosessor/blender, 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 gjennomføres i 2024 på Jåtta Videregående skole. Det er skolens tre kjøkken som nyttes i semifinalene. Lagene på hvert kjøkken må samarbeide om å nytte eksisterende utstyr som ovner, kjøler, 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 sitt kjøkken. Laget får ikke gå til evaluering før kjøkkenet er ferdig vasket ned og ryddet for personlig utstyr. Dette godkjennes av plassdommer. Om kjøkkenet ikke blir godkjent vil det føre til poengtrekk.

### Assistenten for semifinalen

Assistentene/elevene på kjøkkenet skal kun nyttes til henting av utstyr, vasking og annet praktisk tilrettelegging – ingen matlaging, og han/hun skal behandles som en kollega.

### Uniform for lag og lagleder

Lag og lagleder stiller i korrekt full 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 vil føre til inntil 5 poeng trekk av plassdommer.

### Eksempel på tid til rådighet og hvordan løse de ulike oppgavene

Oppstart	Fagleder ut	Hovedrett	Dessert	Evaluerings
08:00	08:15	11:00	11:30	12:30

Dere har 3 timer til rådighet, inkludert de 15 minuttene med lagleder, før første rett skal serveres. 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. 11:00, kan da serveres kl. 10:59. Ett minutt tilleggstid er tillatt, for eksempel serverer man innen kl. 11:01 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. 11:03 har man oversteget tiden med 2 minutt. Gitt at det er 3 plassdommere, vil det føre til 6 poeng trekk på den retten.

### Praktisk oppgave

Husk at det er elementene som står skrevet i oppgaven som blir bedømt.

Les ellers retningslinjer/referanse som er satt inn under hver rett.

### Antall tallerkener

4 tallerkener fra hver rett blir presentert for dommerne, 1 tallerken til fotografering og 1 tallerken til utstilling.

### Spørsmål underveis

Spørsmål underveis rettes til plassdommer på ditt kjøkken. Spørsmål som kan stilles går på praktisk tilrettelegging og ikke det matfaglige vedrørende oppgaven.

## Dommere

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

De resterende dommerne gjøres offentlig 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 tildeler maks 40 poeng og smaksdommere maks 60 poeng.

Mer detaljert informasjon om starttidspunkt kommer til påmeldte lag.

Alle lag får kort evaluering før resultatet gjøres kjent. Gjelder både semifinale og finale.

## 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 tilgang til 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.

**Vi ønsker dere LYKKE TIL!**