

**NM
KOKKEKUNST
2024
24-26. sept i Trondheim**

Kvalifiseringsoppgave

I kvalifiseringsoppgaven skal kandidatene lage én rett av hel Livèchekylling. Retten skal lages med utvalgte grønnsaker/frukt/urter i sesong

I kvalifiseringsoppgaven skal du også sende inn:

- Navn, mobilnummer, e-postadresse og arbeidssted
- Bilde av retten tas med mobilkamera 9/16 (stående format)
- Kort videopresentasjon av kandidaten som kokk, inkludert matfilosofi og personlighet
- Oppgaven skal sendes inn innen 15. mai 2024 til post@nkl.no
- Kvalifiseringsoppgaven vurderes av en geografisk anonym jury
- 12 finalekandidater til NM I KOKKEKUNST 2024 blir lansert under NKLS nasjonale dommerkurs 20. juni i Oslo
- 20. august blir det livetrekning av konkurranserekkefølge
- Kjøkkentegninger og annen relevant informasjon blir delt med alle
- **Deltakeravgift for finaledeletpager k. 5000.-**



Livèchekylling er en fantastisk råvare, med god smak og struktur. Rett og slett et godt utgangspunkt for å produsere den aller beste kyllingretten til NM I KOKKEKUNST.



Retten kandidatene sender inn, skal være forrett til 12 personer i finalemenyen til de som kvalifiserer seg til NM I KOKKEKUNST.

Mer informasjon om Livèchekylling finner du i lenken

- [PDF Inspirasjonsbrosjyre Livèchekylling 2024.pdf](#)

NM I KOKKEKUNST 1990-2022

Norske Kokkers Landsforening er stolte over historien til NM I KOKKEKUNST, og hva alle vinnerne fra 30 tidligere mesterskap har betydd for denne konkurransen. NKL er også veldig ydmyke over å ha fått anledning til å dele ut Hans Majestet Kongens pokal til mange vinnere.

Tidligere vinnere sortert fra siste til første vinner

2022 Nils Flatmark, 2020 NM ble ikke arrangert grunnet Covid, 2018 Håvard Werkland, 2017 Kjell Patrik Ørmen Johnsen, 2016 Øyvind Bøe Dalelv, 2015 Kåre Andre Hjartholm, 2014 Christian Andre Pettersen, 2013 Fredrik Log, 2012 Thomas Johansen Borgan, 2011 Christian Andre Pettersen, 2010 Ørjan Johannessen, 2009 Halvar Ellingsen, 2008 Alexander Berg, 2007 Gunnar Hvarnes, 2006 Gunnar Hvarnes, 2005 Erling Stenersen Sundal, 2004 Bjørn Cameron Alexander, 2003 Geir Skeie, 2002 Roger Malmin, 2001 Ole Erik Løkken, 2000 Erling Sundal, 1999 Tommy Østhagen, 1998 Beathe Hals, 1997 Trond Moi, 1996 Trond Moi, 1995 Trond Moi, 1994, Odd Ivar Solvold, 1993 Odd Ivar Solvold, 1992 Palle Jørgensen, 1991 Odd Ivar Solvold, 1990 Bent Stiansen

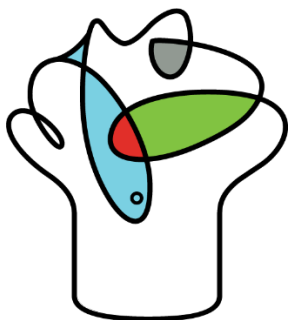
30 NM I KOKKEKUNST 23 kokker har vunnet i 30 mesterskap

1 vinner 3 NM på rad - Trond Moi.

1 vinner 3 NM - Odd Ivar Solvold.

3 vinnere av 2 NM (Gunnar Hvarnes, Erling S. Sundal og Christian Andre Pettersen)

1 kvinnelig vinner - Beathe Hals



**NM
KOKKEKUNST
2024
24-26. sept i Trondheim**

Teknisk arrangør

NKL Trondheim er teknisk arrangør for NKL NM I KOKKEKUNST 2024, de vil dele all praktisk informasjon om konkurransen, hotell, måltider, uniform og annet – etter 20.juni.

Medhjelper

Kandidatene kan ha med seg en valgt medhjelper, medhjelperen må være i sitt første læreår når kvalifiseringsoppgaven sendes inn 15.mai. Kopi av godkjent lærekontrakt skal sendes inn sammen med kvalifiserings oppgaven 15.mai.

Regler og bedømming

NM i KOKKEKUNST vil bli bedømt etter WACS regler for Individual Hot Kitchen Competition

Her er reglene:

https://worldchefs.org/wp-content/uploads/Hygiene_Rules-1.pdf

<https://worldchefs.org/wp-content/uploads/IndividualHotKitchen-1.pdf>

For informasjon om kvalifiseringsoppgaven kontakt:

Frode Selvaag, Faglig Utvalg, frode@frodeselvaag.no

For informasjon om kjøkken, arena og teknisk – kontakt

Svein Magnus Gjørnvik – smgrh@online.no

Vi gleder oss til å motta din påmelding – lykke til med oppgaven!