



NM I KOKKEKUNST arrangeres i år for 32.gang

Norske Kokkers Landsforening er stolte over historien til NM I KOKKEKUNST, og hva alle vinnerne fra 31 tidligere mesterskap har betydd for denne konkurransen. NKL er også veldig ydmyke for å ha fått anledning til å dele ut Hans Majestet Kongens pokal til mange vinnere, siden Bent Stiansen vant den i 1991.



**NORSKE KOKKERS
LANDSFORENING**

NM I KOKKEKUNST engasjerer hele kokke Norge

og motiverer faglærte kokker til å delta i konkurranser med høyt, faglig nivå. Den enkelte deltager får et personlig, høyt læringsutbytte, videreutvikling av sitt håndverk, bygger nyttige relasjoner og være en god ambassadør for sin arbeidsgiver og kokkeyrket.

Finaledeeltagere 2024

NKL er svært glade for den store interessen for NM I KOKKEKUNST 2024, og misunner ikke den geografisk, spredte og anonyme juryens jobb med å velge de finalistene vi nå skal presentere.

Etter presentasjonen av finaledeeltagerne og finaleoppgaven, vil all informasjon bli publisert på NKLS digitale flater, i Sosiale Media og sendt til alle finaledeeltagere. Finale deltagerne vil bli presentert i NKL Sosiale media i tiden som kommer.

Finale deltagerne – NM i KOKKEKUNST 2024

Finaledeeltager	Arbeidssted	Alder
Alexander Solvang	Rena Matbaren	23 år
Aron Espeland	Brasserie France	27 år
Chrisoffer G. Fallet	PLAH	23 år
Eirik Tufte	Palace Grill	29 år
Håvard Onsøyen	STOCK	24 år
Matilda Hagen Nilsen	Kulinarisk Akademi	20 år
Nha Huynh	Speilsalen	30 år
Reidar Kristiansen	Fursetgruppen	27 år
Simen Johansen	BAMA Storkjøkken	24 år
Simen Runderheim	Bekkjarvik Gjestgiveri	30 år
Sindre Hjelmseth	FYR Bistronomi	27 år
Siriyaporn «Mymint» Rithisirirerg	Thon Hotel Lofoten og Svolvær	25 år

Finaledeeltagere NM I KOKKEKUNST 2024, vil bli presentert løpende på NKLS SOME-plattformer i tiden som kommer.



Finale oppgave NM I KOKKEKUNST 2024

skal tilberedes til 12 personer, 6 gjester, 5 smaksdommere og 1 til foto

Forrett skal være innsendingsoppgaven av hel Liveche kylling og utvalgte grønnsaker/frukt/urter i sesong

Her det gjort noen sesong tilpasninger på grønnsakene

Obligatoriske råvarer til forrett:

Hel Liveche kylling, hver deltager får utdelt 2 stk. vekt ca. 2,1 kg. pr stk

- Utvalgte grønnsaker fra Bama i sesong, Norsk Hjertesalat varenummer 386201 og Norsk Nepe varenummer 43105, disse råvarene må benyttes og komme tydelig frem i retten.
- Kurv med sesongens produkter deles ut til hver deltager ved oppstart i kjøkkenet, der to av råvarene må inngå
- TINE smør

Hovedrett skal være en varm tilberedning av hel Sterling White Halibut med tilbehør og garnityr i samsvar med moderne ernæringsstandarder. Retten må inneholde minst to forskjellige garnityrer og et metningsgarnityr

Sterling White Halibut skal trancheres på servitørens servicestasjon foran gjestene, kokken anretter tallerken og samarbeider med servitør om servering på tallerken

Obligatoriske råvarer til hovedrett:

- Hel Sterling White Halibut – vekt ca. 5 kg
- Purreløk fra Vold gård på Frosta, Sellerirot fra Minde gård må brukes
- Kurv med sesongens produkter deles ut til hver deltager ved oppstart i kjøkkenet, der to av råvaren må inngå.
- TINE smaksfremmere (Smør, Fløte, Creme fraiche)

Dessert skal lages med 3 hovedkomponenter, et bakverk, en komponent serveres varm, et serveres frossen (is eller sorbet)

Obligatoriske råvarer til desserten:

- Norske epler – Eden, alternativt eple til trening frem til Eden kommer i sesong er Pink Lady
- Valhrona sjokolade Dulcey 35% varenummer: 45650 (vareprøve blir tilsendt hver finaledeltager)
- TINE seterrømme

Porselen

Menyen skal anrettes på et utvalg fra Porsgrund Porselænsfabrik AS

Hver kandidat får tilsendt et sett med vareprøver, tre deler og kandidatene velger selv hvilke tallerkener som benyttes til hvilken rett i menyen.

106035	TALLERKEN 28 CM	SENSE
1219325	DYP TALLERKEN 24 CM	BØLGE HVITT
1212306	TALLERKEN 26CM	LYS GRANIT





Tidsplan

Innsending av finalemeny

Innen 20. august finalemeny med bilder (bruk gjerne kamera på din mobiltelefon) – til post@nkl.no

Du finner all informasjon om finaleoppgaven til NM I KOKKEKUNST 2024 på nkl.no og NKLS SOME

20.august	Trekning av kjøkken, konkurranserekkefølge og servitør skjer «live» 20.august 2024 kl. 1300
24.sept.	Innsjekking i Trondheim, på NM-hotellet Scandic Nidelven, inne kl. 1500 Felles visning av kjøkken, tid vil bli informert av arrangør Jakkeseremoni og et hyggelig måltid sammen med resten av bransjen på Scandic Hotel Nidelven
25.sept.	Finale 1 , tre retter til 12 gjester Servitør dag 1 – skoleelever vg2 /lærlinger Finaledeltagere som skal konkurrere på dag 2 til arena, for intervjuer og bilder
26.sept.	Finale 2 , tre retter til 12 gjester Finaledeltagere fra finaledag 1 til arena for intervjuer og bilder
26.sept.	Premieseremoni på konkurransearena i korrekt uniform (sorte bukser, sorte strømpes, sorte sko, NM kokkejakke og kokkehatt Kokkefest

Finale-deltager avtale

NKL skriver en enkel avtale med hver finaledeltager, som gir en enkel og gjensidig oversikt over plikter og rettigheter for NKL og finaledeltageren. Avtalen sendes den enkelte finaledeltager

Teknisk arrangør

NKL Trondheim er teknisk arrangør for NKL NM I KOKKEKUNST 2024, de vil dele all praktisk informasjon om konkurransen etter 20.juni, dette gjelder også booking av hotell

Kjøkkentegninger

Kjøkkenet er levert av NKLS Hovedpartner Electrolux Professional, tegningen viser oppbyggingen av kjøkkenet, kjøkkenets utstyr, kjøkkenets plassering i forhold til service og tribune. Det er ikke anledning til å bytte ut innhold på kjøkkenet eller erstatte med eget utstyr.

Elektriske apparater og maskiner

- Det kan maksimalt benyttes åtte (8) apparater og maskiner i Hot Kitchen-konkurransen, i tillegg til det som allerede er levert av arrangøren.
- Hvert kjøkken er utstyrt med 10 stikkontakter på 220 volt.
- En maksimal belastning på 10 kW må ikke overskrides. Alle strømuttak skal kontrolleres av teknisk arrangør før det tas med inn i kjøkken, flere stikkontakter er ikke tillatt.



Medbragt utstyr

Hver deltager har anledning til å medbringe personlig utstyr til konkurranseskjøkkenet.

Utstyret må få plass i 4 IFCO-kasser stablet i

hverandre. (Str. 60x40x21 cm) Kjøkkendommere godkjenner før det tas inn i kjøkkenet.



Uniform

Finaledeltager og medhjelper vil få utdelt NKLs NM kokkejakke, forkle og kokkehatter. Det er ikke anledning for deltager og medhjelper å benytte egen uniform. Finaledeltager og medhjelper må stille i egen sort bukse, sorte strømper og sorte sko.

Størrrelse på kokkejakker skal sendes til NKL espen@nkl.no - senest **1.juli 2024**

I lenken under finner du informasjon og størrrelse tabell - kokkejakker

SEGERS modell 1007 Kokkejakke stretch herre - Hvit

<https://www.segers.com/no-no/collections/kockrock/products/1007-kokkejakke-stretch-herre-hvit>

SEGERS modell 1004 Kokkejakke stretch dame

<https://www.segers.com/no-no/collections/kockrock/products/1004-kokkejakke-stretch-dame-hvit>

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 / umiddelbart etter publisering av finaledeltagere



Jury med internasjonal erfaring

Hoveddommer for NM I KOKKEKUNST er Sven Erik Renaa.

5 smaksdommere, inkludert hoveddommer

2 kjøkkendommere

1 «marshall» som passer spesielt på tiden under serveringen

Juryens beslutninger er endelige og kan ikke reverseres

Alle jurymedlemmer vil bli presentert 20.august 20224

**NORSKE KOKKERS
LANDSFORENING**

Representanter fra juryen vil være til stede sammen med teknisk arrangør og leverandør av kjøkken på visning av kjøkken 24.9.2024.



KuttMatsvinn-prisen

Hvilken finalist har minst mulig unngåelig matavfall?

Alle finaledeltagere må skille tydelig mellom matsvinn og matavfall i konkurransen. Matvarer som kan brukes igjen, må merkes tydelig, oppbevares korrekt og sjekkes ved utvask og avlevering av kjøkkenet. Alt matavfall skal sorteres. Matavfallet vil bli veiet ved utsjekking av kjøkkenet.

Prisen tildeles den finaledeltager som gjennom finalen klarer å utnytte råvarene på beste måte og som har minst mengde unngåelig matavfall.

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 spørsmål om finaleoppgaven kontakt:

Alle spørsmål stilles i den lukkede FB-gruppen NM I KOKKEKUNST 2024

Alle finaledeltagere blir invitert til denne gruppen.

For informasjon om hotell, kjøkken, arena, teknisk og praktisk – kontakt

[Svein Magnus Gjørnvik – smgrh@online.no](mailto:smgrh@online.no)

Q&A

Det blir inne kort tid etablert en lukket FB-gruppe for finaledeltagere

Kjøkkenskisse

NM I KOKKEKUNST er satt opp med 6 like kjøkken. **Se PDF på nkl.no** for ytterligere informasjon