

Finaleoppgave ASKO Servering Norgescup 2025

Forrett

Snøkrabbe er hovedråvaren.

Det skal lages en kremet bisque hvor snøkrabben er i fokus.

Fløte og/eller creme fraiche skal inngå i retten.

Denne suppen skal inneholde minst 3 garnityrer av ulike grønnsaker.

En type sprøtt element må inngå, servert i samme skål som suppen eller a part.

Det blir utlevert en kasse med «mystery» grønnsaker hvor minst 2 må brukes i denne retten.

Hovedrett

Deres versjon av Beef Wellington.

Dere får utdelt Gullkalv Ytrefilet Nortura proff, EPD: 203778 på ca. 2 kg.

Frosne butterdeigsplater vil være tilgjengelig. En type butterdeig må inngå i denne retten.

Det må være minst 3 garnityrer til denne retten hvor ett må være metningsgarnityr.

En variant av rødvinssaus med Knorr «Professional Autentisk Kalvefond» skal lages.

Det blir utlevert en kasse med «mystery» grønnsaker hvor minst 2 må brukes i denne retten.

Osteservering

Tine stiller med 5 ulike oster hvor 3 av dem skal benyttes til serveringen.

Av 3 oster skal minst 1 av typene videre behandles av kokkene. På hvilken måte er valgfritt.

En type kjeks/ostebrød skal også serveres til.

3 type tilbehør skal serveres hvor 1 av dem skal ha tydelig preg av norsk eplecider.

Hvilke type oster (5 stk) og cider (1 stk) vil holdes hemmelig frem til finaledagen og presenteres for servitørene. Servitørene medbringer info og smaksprøver tilbake til kokkene før en felles avgjørelse på hvilke 3 oster som skal brukes, tas av hele laget.

«Mystery» råvarer

Det vil bli presentert for finalelagene en råvarekasse utover råvarene som er nevnt på råvarelisten. Dette presenteres kvelden før finaledagen under felles brief til kokkelagene. Her vil det dukke opp tilleggsråvarer hvor man skal benytte minst 4 ulike råvarer.

Praktisk oppgave

Det vil under konkurransen bli lagt vekt på håndtering av krabbe og ytrefiletten. Håndtering av protein observeres og vurderes av dommere.

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.

Rettene serveres på tallerken eller i skål. God dialog med servitørene er derfor svært viktig!

Menyen skal sendes skriftlig til nklnorgescup@gmail.com innen kl. 08:00 på finaledagen, og skal godkjennes av både laget og lagleder før den blir levert inn. Osterserveringen trenger ikke være beskrevet i menyen som leveres innen kl. 08:00. Menyene på osterserveringen må derimot forklares til utvalgt plassdommer etter avgjørelsen om hvilke oster som skal brukes er tatt av laget.

HUSK; menyen skal merkes med allergener etter de nye forskriftene

Samarbeidsoppgave med servitørlaget på hovedrett og osterservering

Hovedrett:

Beef Wellington skal transjeres ved bordet hos gjestene. Transjeringen utføres av en av servitørlærlingene. Garnityrer skal legges på av kokkelærlingene inne på kjøkkenet. Saus kan legges på tallerken før eller etter transjeringen av enten kokke- eller servitørlærlingene. Her skal servicen deles inn i 2 omganger. Tallerkener til dommer + foto må serveres på angitt tid og så serveres maten til gjestene rett i rygg. Tiden stoppes når alle tallerkener i første omgang forlater servitørens stasjon med Wellington på. En kokkelærling har lov til å stå ute ved servitørstasjonen under transjeringen, men har ikke lov til å gjennomføre transjeringen selv, kun muntlig veiledning/sausing.

Osterservering:

Tine stiller med 5 ulike oster hvor 3 av dem skal benyttes til serveringen.

Av 3 oster skal minst 1 av typene viderebehandles av kokkene, på hvilken måte er valgfritt.

3 type tilbehør skal serveres hvor 1 av dem skal ha tydelig preg av norsk eplecider.

Hvilke type oster (5 stk) og cider (1 stk) vil holdes hemmelig frem til finaledagen og presenteres for servitørene. Servitørene medbringer info og smaksprøver tilbake til kokkene før en avgjørelse på hvilke 3 oster som skal brukes tas av hele laget. Tidspunkt for når servitørene får presentasjon av ost og cider vil avsløres nærmere konkurransen.

Osterserveringen trenger ikke være beskrevet i menyen som leveres innen kl. 08:00. Menyene på osterserveringen må derimot forklares til utvalgt plassdommer etter avgjørelsen om hvilke oster som skal brukes er tatt av laget.

Det er kokkenes ansvar og stille med, eller låne alt, nødvendig utstyr som de mener trengs til transjeringen av hovedretten. Servitørdommer stiller med ostekniver og nødvendig utstyr til osterserveringen.

Oppgavene vurderes som samarbeidsoppgaver. Det legges vekt på kommunikasjon, samarbeidet og endelig resultat. Poengtrekk kan skje om samarbeidet ikke er godt. Tidsbruk, orden og hygiene vil være kriterier som også blir vurdert. Servitørlaget vil også bli bedømt på samarbeidet med dere som kokkelag. Derfor vil dette vektlegges ekstra. Dommer for kokkene og dommer for servitørene vil ha en egen grundig brief av dette før konkurransstart på morgenen.

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 utenom oster og cider vil bli presentert for lagene som går til finalen, fredags kveld. Det vil bli en egen briefing fra dommer og arrangør. Råvareliste for finale vil også bli fremlagt.

Porselen

Dere skal bruke 3 forskjellige tallerkener/skåler fra Porsgrund Porselen i finalen. Årets finale tallerkener vil bli vist frem under brief etter semifinalen. 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. Kassene skal kunne stables oppå hverandre. Det er lov med litt topp på øverste kasse om det for eksempel står en type maskin her.

Hva vi anbefaler lagene å ta med:

Kniver, spesialutstyr, sprøytepose med tyll, former, vekt, stavmikser, foodprosessor, ekstra forstykker, kluter etter ønske

NB:

Husk at elektrisk utstyr utover stavmikser/foodprosessor 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 2025 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. Lagleder får ikke gå inn på kjøkkenet før nedvasken er godkjent.

Eksempel på tid til rådighet og hvordan løse de ulike oppgavene

08:30 – 09:00 Lagleder kan være med	13:00 Forrett serveres	13:30 Hovedrett serveres	14:00 Ost serveres	14:20 Kjøkkenet er ferdig vasket
---	---------------------------	--------------------------------	--------------------------	--

Dere har 4 timer og 30 minutter totalt. Opptil 30 min kan brukes med lagleder. Lagleder har lov til å hjelpe til med oppveining av råvarer og plassering av lagets utstyr. Ingen kutting/skrelling eller annen matlaging skal skje 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. 12:00, kan da serveres kl.11:59. Ett minutt tilleggstid er tillatt, for eksempel serverer man innen kl. 12:01 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.12:03 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, sendes skriftlig til nklnorgescup@gmail.com senest kl. 08:00 på finaledagen. Osterserveringen trenger ikke være beskrevet i menyen som leveres innen kl. 08:00. Menyene på osterserveringen må derimot forklares til utvalgt plassdommer etter avgjørelsen om hvilke oster som skal brukes er tatt av laget.

Skrevne elementer i menyen må også være til stede på det som presenteres av kokkelærlingene.

Det blir lagt vekt på korrekt norsk rettskriving i menyen der det kommer klart fram hva retten inneholder. Korrekt bruk av faguttrykk vil også legges vekt på.

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/rutete bukser, hvitt forstykke (farget kan brukes under produksjon), kokkelue/hatt, samt gode arbeidssko. For deltakere i Rogalandscup 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 og nye regler

I tillegg til hoveddommer vil det være 4 smaksdommere og 3 plassdommere.

Faglig utvalg kommer med følgende oppdatering på regler for Konkurransene – ASKO Servering Rogalandscup og ASKO Servering Norgescup:

Det legges til grunn følgende regler:

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

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

Under «Hot Cookery Individuals rules», vil det under ASKO Servering Norgescup sees bort fra side 1. Under General Rules side 2, skal følgende regler sees bort fra:

1. Her spesifiserer NKL at i ASKO Servering Norgescup konkurransene gjelder følgende aldersbegrensning:
Deltakerne må ikke være eldre enn 22 år pr. 31.12 2024, og heller ikke ha fylt 23 år pr. 1. mai 2025.
2. Det vil ikke være anledning til å ta med egne ingredienser, alt av råvarer vil bli tildelt av NKLS Arrangørforening. Antall retter, oppskrifter og meny vil og bli spesifisert i oppgaven som sendes ut.

3. Se eget skriv fra NKLs Arrangørforening om hvilket utstyr som er tillatt inn i kjøkkenet.
4. Timing- egen tidstabell kommer sammen med oppgaven og skal følges.
5. Ingen ingredienser eller råvarer er tillatt å ta med inn på kjøkken. NKLs Arrangørforening, spesifiseres hvilke råvarer tilgjengelig i oppgaven. Blir man bedt om å sende en korrekt råvarebestilling til semifinalen, skal denne følges.
6. Avvik vil kunne føre til poengtrekk som er nevnt i «Material Brought/ Mise En Place-regelen». (Correct amount of materials brought in).
7. Denne spesifiseres også av NKLs Arrangørforening gjennom oppgaven. Det vil bli lagt opp til deling av utstyr og fasiliteter.
8. «Hot Culinary Challenge Judging Criteria» - dette følges av dommerne som dømmer i ASKO Servering Norgescup
9. Poeng med «Gold Medal with Certificate» gjelder ikke. Men maks poeng å oppdrive er 100 poeng per lag. (Slik WACS-systemet er i dag)

Mer detaljert informasjon kommer til påmeldte lag. Et felles Teamsmøte hvor lagene får mulighet til å stille spørsmål rundt de nye WACS reglene til Hoveddommer og plassdommer vil arrangeres.

Alle lag får kort evaluering etter finalen

Spørsmål og svar

Alle spørsmål må rettes skriftlig på mail: eline.sofie.nc@gmail.com

Alle spørsmål og svar legges ut på [NKL - ASKO Servering Norgescup](#) 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 servitørens konkurransearena. Dette gjelder ikke under samarbeids oppgaven under hovedretten, finale.

[Vi ønsker dere LYKKE TIL!](#)