

Semifinaleoppgave Asko Servering Norgescup 2025

Hovedrett

Årets semifinale er inspirert av Italia. Kylling er hovedråvare.

Sprøstekt kyllinglår, risotto og Tine sin «Norsk Alpeost» skal være med i hovedretten. En salat skal også lages, her skal Tine sin «Salatost» brukes.

Dessert

Til dessert skal dere lage Cannoli, et sprøtt bakverk med valgfritt fyll.

Tine sin «Norsk Chevre» skal inngå i denne retten.

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

Varebestilling og meny skal sendes inn senest 17. januar 2025 kl. 12:00 og skal sendes til 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 bruke denne og 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 i Finalen.

Denne dokumentasjonen skal sendes til nklnorgescup@gmail.com senest 17. 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 av laget vil etter 1,5 timer hentes og fjernes. 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 ASKO Servering Norgescup porselenet.

Småutstyr

Lagene får tilgjengelig småutstyr ved konkurransen. Eget medbrakt utstyr skal ikke overstige 4 fulle BAMA IFCO kasser. Kassene skal kunne stables, det er lov med litt topp på den øverste (eks; om det står en maskin i den)

Hva vi anbefaler lagene å ta med

Kniver, vekt, spesialutstyr, sprøytepose med tyll, 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 med semifinaler fredag 07. februar og finaler lørdag 08. februar 2025 på Jåttå Videregående skole. Lagene på hvert kjøkken må samarbeide om å nytte eksisterende utstyr som ovner, kjøll, 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.

Assistenter 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/rutete bukser, hvitt forstykke (farget kan brukes under produksjon), kokkelue/hatt samt gode arbeidssko.

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	Evaluering
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 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 menyen 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/utstilling og 1 tallerken til lagleder.

Spørsmål underveis

Spørsmål underveis rettes til plassdommer eller hoveddommer. Spørsmål som kan stilles går på praktisk tilrettelegging og ikke det matfaglige vedrørende 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 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 kjøkkenet. NKLs Arrangør forening, spesifiseres hvilke råvarer tilgjengelig i oppgaven. Bli man bedt om å sende en korrekt råvarebestilling til semifinalen, skal denne følges, avvik vil kunne føre til poengtrekk som er nevnt i «Material Brought/ Mise En Place regelen (Correct amount of materials brought in)».
6. Denne spesifiseres også av NKLs Arrangørforening gjennom oppgaven. Det vil bli lagt opp til deling av utstyr og fasiliteter.

«Hot Culinary Challenge Judging Criteria» følges av dommerne som dømmer i ASKO Servering Norgescup.

Poeng med «Gold Medal with Certificate» gjelder ikke. Men maks poeng å oppdrive er 100 poeng per lag. (Slik WACS system er idag)

Mer detaljert informasjon kommer til påmeldte lag. Et felles Teams møte 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.

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: eline.sofie.nc@gmail.com

Alle spørsmål og svar sendes ut til alle lag. 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 slik at laget får ALL relevant informasjon.

Kokkelag har ikke adgang til dommerrommet.

Vi ønsker dere LYKKE TIL!