



Finaleoppgave ASKO Servering Norgescup 2026

Forrett

En pasta ravioli med valgfritt fyll skal lages, hele retten skal være vegetarisk.

Det skal serveres en saus eller buljong til raviolien.

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

Hovedrett

3 stk hele Liveche kylling blir utlevert. Bryst, lår og vinger skal benyttes i retten.

Brystene skal stekes på skroget, og gjøres klar til transjering, dette er en del av samarbeidsoppgaven med servitørene.

Det må være minst 3 garnityrer til denne retten, ett må være metningsgarnityr av mandelpotet og de to siste skal være av norske rotgrønnsaker.

Kyllingkraft skal kokes.

Valgfri saus, men må inneholde kyllingkraften.

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

Dessert

Kirsebær, mørk sjokolade, TINE Seterrømme og vanilje er hoved råvarene.

Kirsebær pure fra Idun, 80% Madagascar fra Valrhona, Madagaskar vanilje fra Norohy og TINE Seterrømme.

Desserten må inneholde minst et varmt element og en type is/sorbet/lignende frossen dessert.

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 kyllingen. Det observeres og vurderes av dommere.

Menyen

Finaleoppgaven er tilberedning og anretning i samarbeid med servitørlaget.

Lagene skal servere en tre-retters meny for 14 personer, hvorav tre - 3 - kuverter skal til dommere, én -1- til utstilling og ti - 10 - kuverter til gjester.

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

Menyen skal levers skriftlig (med tydelig skrift) til Sekretariatet innen kl. 08:00 på finaledagen, og skal godkjennes av både laget og lagleder før den blir levert inn.



HUSK; menyen skal merkes med allergener etter forskriftene.

Samarbeidsoppgave med servitørlaget på hovedrett

Hovedrett:

Kyllingbrystene skal transjeres ved bordet hos gjestene. Transjeringen utføres av en servitørlærling. Alle garnityrer og elementer utover kyllingbrystet skal legges på tallerken av kokkelærlingene. Saus kan legges på tallerken før eller etter transjeringen og gjøres av enten kokke- eller servitørlærlingene.

Serveringen deles inn i 2 omganger. Tallerkener til dommer + foto (4 stk) må serveres på angitt tid. Tiden stoppes når alle elementer inkludert kyllingbryst og saus ligger på tallerkenen og kokkene gir et tydelig og muntlig KLAR-signal.

Maten til gjestene serveres rett i ryggen.

En kokkelærling har lov å stå ute ved servitørstasjonen under transjeringen, men har ikke lov til å gjennomføre transjeringen selv, kun muntlig veiledning og sausing er lov.

Servitøren skal transjere kyllingbryst til alle 12 porsjoner.

Det er kokkenes ansvar og stille med eller låne alt nødvendig utstyr som de mener trengs til transjeringen av kyllingen. Kokkene skal supplere servitøren med nødvendig utstyr.

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 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 elektroutstyr 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 2026 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

0830 - 0900 Lagleder kan være med	1300 Forrett serveres	1330 Hovedrett serveres	1400 Dessert serveres	1420 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 oppveing 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: 1200, kan da serveres kl:1159. Ett minutt tilleggstid er tillatt, for eksempel serverer man innen kl: 1201 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:1203 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 senest 08:00 på finaledagen. 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.

Assistenten 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, samt trainee/Rookie judge om det benyttes.

Merk at trainee og Rookie Judge sine poeng ikke er tellende.

Dommere i ASKO Servering Norgescup i Stavanger skal godkjennes av NKL Faglig utvalg.



Dommere forplikter seg til å følge Worldchefs Jury Code of Conduct, denne skal printes og signeres av alle dommere før konkurransen starter. Dette skjer på dommermøte i forkant av konkurransen.

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

Faglig utvalg kommer med følgende oppdatering på regler for Konkurransene – lokale konkurranser og ASKO Servering Norgescup.

Det legges til grunn følgende regler:

1. Hvem kan delta:

Konkurransen er åpen for lærlinger med godkjent lærekontrakt i bedrift. Lærlingens kontrakt må ikke gå ut før 1. mai 2026. Send kopi av lærekontrakt ved påmelding. Utvidelse av lærekontrakt i den hensikt å tilfredsstille krav til deltakelse i ASKO Servering Norgescup, aksepteres ikke.

Deltakerne må ikke være eldre enn 22 år pr. 31.12 2025, og heller ikke ha fylt 23 år pr. 1. mai 2026.

Deltakeren må ha norsk statsborgerskap.

Hvert lag kan delta med to lærlinger, en reserve og en lagleder.

2. Det vil ikke være anledning til å ta med egne ingredienser, alt av råvarer vil bli tildelt av NKL sin Arrangørforening. Antall retter, oppskrifter og meny vil og bli spesifisert i oppgaven som sendes ut.

3. Se eget skriv fra NKL 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. NKL Arrangør forening, spesifiserer hvilke råvarer tilgjengelig i oppgaven. Blir 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) Se generelle kriterier fra WORLDCHEFS som er siste del av regler. Vi legger altså til grunn disse reglene; https://worldchefs.org/wp-content/uploads/2025/08/Individual-HotKitchen_Aug-2025.pdf



MERK. VI BRUKER KUN REGLENE NEVNT SOM; Hot Culinary Challenge Judging Criteria..

Hot Culinary Challenge Judging Criteria - dette følges av dommerne som dømmer i lokale konkurranser og ASKO Servering Norgescup. Dommerskjema ser slik ut. Merk at selv om det står bare en rett (dish) så vil det bli brukt 2 skjema, ett for hovedrett og ett for dessert.

På finalen vil skjema: Worldchefs Judging Sheet Global Semi-Finals Hot Kitchen bli brukt da det dekker alle 3 retter som skal lages.

Poeng med Gold Medal with Certificate gjelder ikke. Men maks poeng å oppnå er 100 poeng per lag. (Slik Worldchefs sitt system er idag)

Mer detaljert informasjon kommer til påmeldte lag.

Et felles Teams møte hvor lagene får mulighet til å stille spørsmål rundt Worldchefs reglene til Hoveddommer og plassdommer vil arrangeres.

Alle lag får en kort evaluering etter semifinale og finalelagene får en kort evaluering etter sin konkurranse. Evalueringen er et viktig moment i konkurransen, denne er viktig for videre utvikling.

Mer detaljert informasjon om starttidspunkt kommer til påmeldte lag.

Spørsmål og svar

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

Alle spørsmål og svar legges også ut på [ASKO Servering Norgescup - NKL](#)

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 servitørenes konkurransearena. Dette gjelder ikke under samarbeids oppgaven under hovedretten, finale.

Kokkelag har ikke adgang til dommerrommet eller dommerbordet.

[Vi ønsker dere LYKKE TIL!](#)