

Invitasjon til NM I KOKKEKUNST 2026

Norgesmesterskap for faglærte kokker

Tiden er moden, Norske Kokkers Landsforening (NKL) endrer konkurransemodell og skaper innovasjon ved å etablere en ny retning på nasjonalt elitenivå.

Vi ønsker å se kokeglede hvor det brukes råvarer fra den norske bonden. Vi ønsker å fremme Det Norske Kjøkken, finne den beste kokken og smake den beste maten!



NM I KOKKEKUNST ble etablert av Norske Kokkers Landsforening (NKL) i 1990. Bent Stiansen ble historiens første vinner av Hans Majestet Kongens pokal. Konkurransen er i dag den eldste, største og mest mangfoldige kokkekonkurransen på individuelt elitenivå i Norge. Her kjemper Norges beste kokker om seier, heder og ære.

Konkurransen er med på å øke interessen for kokkeyrket og løfte kokkeyrkets status. Kokkekonkurransen er mer enn prestisjekamp – den fungerer som akademiet for faglig vekst, læring og innovasjon, nå også med tydelige kompetansemål.

NM I KOKKEKUNST 2026 gjennomføres som en tre stegs konkurranse

Steg 1 – Innsending av din signaturrett før 01.05.2026

Påmeldingen er åpen fra 1. april til 1. mai 2026.

4-7. mai vurderes din rett av en anonym og geografisk uavhengig jury.

13. mai presenterer NKL deltagere til kvalifiseringsfinalen.

Steg 2 – Kvalifiseringsfinale 24.5-25.05. 2026

Del 1 – I kvalifiseringsfinalen skal alle deltagere lage sin signaturrett og presentere den for juryen.

De 12 beste går videre til kvalifiseringsfinale del 2. Der vil deltagerne bli testet i to ukjente oppgaver.

Fra Steg 2 vil det kvalifiseres 6 deltagere til NM finalen i Trondheim – «årets 6 finalister»!

Steg 3 – NM Finalen 23-24.09. 2026 i Trondheim

Finalen NM I KOKKEKUNST arrangeres sammen NM i Servitørfaget.

Til finalen får den faglærte kokken ha med seg en medhjelper som skal være lærling på godkjent lærekontrakt. I finalen skal kokker og servitører samarbeide for å skape en ekte restaurantopplevelse.

Finaleoppgavene- blir presentert en og en

NKL tar grep for en ansvarlig konkurranse, som etterlater mindre avtrykk på flere viktige parametere.

En bærekraftig konkurranse med søkelys på mindre matsvinn, lavere energiforbruk, redusert klimaavtrykk og hensyn til deltagerens behov for sommerferie. Det tenkes også på arbeidsgivernes behov for kompetent arbeidskraft på kjøkkenet gjennom sommeren.

- 6. august Finaleoppgave 1 deles med finalister, bransje, partnere, media og SOME
- 13. august Finaleoppgave 2 deles med finalister, bransje, partnere, media og SOME
- 27. august Finaleoppgave 3 deles med finalister, bransje, partnere, media og SOME
- 23. september Finaleoppgave 4 presenteres for alle på konkurransearenaen

Hvem kan delta?

For å delta i NM I KOKKEKUNST, Norgesmesterskap for faglærte kokker:

- Må du ha fagbrev som kokk på søknadstidspunktet.
- Kokk med utenlandsk bakgrunn uten norsk fagbrev, kan delta dersom vedkommende tilfredsstiller krav til medlemskap i sin nasjonale WACS-tilsluttede forening.
- Du må være norsk statsborger (dokumentasjon må fremlegges ved etterspørsel).
- Tidligere vinnere av NM I KOKKEKUNST kan konkurrere og forsvare sin NM-tittel.



Steg 1- Din signaturrett (innsendingsoppgave)

Du skal lage en rett som definerer deg som kokk, og viser juryen din profil og identitet. Råvarene til din signaturrett skal være tilgjengelig i MENY- eller KIWI-butikker over hele landet det meste av året. Det er mulig å bruke råvarer fra ditt nærområde som er «høstet», dvs. jaktet eller unike råvarer anskaffet i din region (dokumentasjon må fremlegges ved etterspørsel). Vin og tilsvarende smaksfremmere kan benyttes i din signaturrett.

- Signaturretten skal kunne serveres både hjemme og på restaurant.
- Signaturretten skal være klimasmart, ha tanke for hvilke råvarer du velger.
- Signaturretten må gjenspeile tiden du lever i, din kreativitet og din personlige matfilosofi.

Det vil være viktig for juryen at din signaturrett er beskrevet på en måte som gir et helhetlig inntrykk.

Innsending – hva må være med?

1. Kun én innsending per person er tillatt. Registrer din påmelding her fra 1. april: [NM I KOKKEKUNST 2026- Påmeldingskjema Påmeldingsfrist 1. mai 2026 – Fyll ut skjema](#)
2. Alle obligatoriske vedlegg sendes til post@nkl.no (Signaturrett/oppskrift i Word-format, Bilde av signaturrett, Portrettbilde, bilde/kopi av fagbrev)
3. Din signaturrett/oppskrift skal være for 6 personer. Signaturretten skal tilberedes for 6 personer i kvalifiseringsfinalen.
4. Signaturretten kan serveres kald eller varm (dessert er ikke tillatt). Retten må presenteres i sin helhet på en tallerken. Bare saus kan serveres à part.
5. Legg ved et høyoppløselig bilde som presenterer din signaturrett. Bildet kan tas med mobil, du velger om høyde- eller breddeformat er best for presentasjon av signaturrett. Vær oppmerksom på at samme tallerken og eventuell saus à part som presenteres på bildet i konkurransepåmeldingen, må brukes når du lager signaturretten i kvalifiseringsfinalen. Avvik kan medføre poengtrekk. Dersom du velger å benytte en fotograf til bildet, skal du oppgi fotografens navn.
 - *Norske Kokkers Landsforening forbeholder seg retten til å kunne publisere bilder for å informere om innsendte konkurransebidrag i forbindelse med markedsføringen av kvalifiseringsfinalen.*

6. Signaturrett/oppskriften må være skrevet og levert i Word (ikke PDF) og den må være skrevet på norsk. Skriften/fonten som brukes i oppskriften skal være i Calibri Light og størrelse 11.
OBS- Dobbeltsjekk stavemåten og les korrektur.
7. I din beskrivelse av signaturrett og oppskrift skal det ikke vises noen logo, navn på restaurant/arbeidssted eller personlig navn i tittelen. Det samme gjelder for oppskriften og den løpende teksten i ditt dokument og bildet av retten din. Hvis det skjer, er oppskriften ugyldig.
8. Send inn et bilde av deg selv i korrekt kokkeuniform, påmeldingen er anonym, men bildet lagres for kommunikasjonsmaterieell hvis du går videre til kvalifiseringsfinalen.
 - Bildet skal være portrett bilde forfra i kjøkkenmiljø, (ikke selfie), portrettformat/vertikalt, uten kamerafilter, med så høy oppløsning som mulig.

Steg 2 – Kvalifiseringsfinalen 24-25. mai på KIT-akademiet i Oslo

Hvem blir valgt ut til kvalifiseringsfinalen?

1. Alle innsendte oppgaver gjennomgås for å sikre at de oppfyller kriteriene som er oppført ovenfor. Dette gjøres av en anonym og geografisk uavhengig jury i Norske Kokkers Landsforening.
2. Hvem som går videre til kvalifiseringsfinalen vil bli annonsert på NKLS SOME-plattformer 13. mai.



Gjennomføring av kvalifiseringsfinalen 24.-25. mai på KIT-akademiet i Oslo

1. I første del av kvalifiseringsfinalen skal deltagerne lage sin innsendte signaturrett. Rettene bedømmes av en jury, som legger vekt på smak, teknikk, presentasjon og kreativitet.
2. De 12 kokkene som får høyest poengsum på signaturretten i del 1, går videre til del 2 av kvalifiseringsfinalen, påfølgende dag. Der venter 2 ukjente utfordringer, som tester deres kunnskap, håndverk og evne til å prestere under tid. Nøyaktig hva du kan forvente vil bli avslørt ved oppstart av del 2 på kjøkkenet 25. mai 2026.
3. I kvalifiseringsfinalen del 2 skal 12 kvalifiseringsfinalister konkurrere i to konkurranseelementer. Alle får lik tilgang til et felles råvareutvalg. Rettene skal tilberedes helt fra bunnen og til 6 gjester.
4. Under kvalifiseringsfinalen del 1 har du 10 minutter til å sette opp kjøkkenet ditt. I løpet av denne tiden er ingen matlaging tillatt. Du har 45 minutter til å lage og presentere retten din for juryen, samt 5 minutter til å vaske og rydde kjøkkenet ditt. Du velger selv hvor mye du prepper på forhånd.
5. Kjøkkenet på KIT-akademiet har grunnleggende utstyr som stekeovn, komfyr, kjøleskap og fryser.
6. Deltageren må ta med seg alt utstyr og råvarer for sin innleverte signaturrett til kvalifiseringsfinalen. Det er ikke noe utstyr tilgjengelig bortsett fra fast inventar. Mer

informasjon nedenfor. Utstyret som utøveren har med seg til bruk på del 1 vil også kunne brukes dersom en går videre i kvalifiseringsfinalen del 2. Det anbefales derfor å tenke nøye gjennom hvilket utstyr som tas med til konkurransen.

7. Alt utstyr og porselen som deltageren tar med må få plass i 2 sorte IFCO-kasser, og den øverste kan ikke ha høyere innhold enn 300 mm over kassekant. Mål: 600 mm x 400 mm x 210 mm. Juryen sjekker alle IFCO-kasser. Alt som deltakeren ønsker å ta med inn i konkurransen må passe i de spesifiserte IFCO-kassene. Hvis det ikke passer i IFCO-kassen, kan det ikke brukes i konkurransen.
8. De 6 kokkene med høyest totalpoengsum av de 12, etter to kvalifiseringsrunder går videre til NM-finalen. Disse presenteres umiddelbart etter at kvalifiseringsfinalen er gjennomført.
9. Norske Kokkers Landsforening betaler hotell for kokker som ikke bor i Oslo, og som må reise mer enn to timer. Booking av disse rommene gjøres av Norske Kokkers Landsforening. Alle andre kostnader for deltakelse i kvalifiseringsfinalen betales av deltageren selv.

Starttidspunktene for kvalifiseringsfinalen del 1 og del 2 trekkes og kommuniseres til kokkene. Konkurransetidene kokkene da må forholde seg til er som følger:

- Starten på kjøkkenet er tidspunktet da deltakeren tidligst får begynne å sette opp sitt tildelte kjøkken, og begynne å tilberede retten.
- Service er det nøyaktige tidspunktet når deltakeren forventes å være klar og presentere retten sin for juryen. Merk at deltageren kan levere sin rett fra 1 minutt før planlagt servicetid. På den fastsatte servicetiden må tallerkenene leveres, uavhengig av hva som er på tallerkenene og om retten er klar eller ikke.
- Deltakeren serverer selv sine tallerkener til juryen.

Uniform og hygiene

- Alle deltakerne i NM I KOKKEKUNST må være kledd i korrekt uniform. Kokkejakke uten logoer, sorte bukser og sorte arbeidssko.
- Deltakeren får utdelt forkle og kokkehatt til kvalifiseringsfinalen.
- Alle deltakere må jobbe miljø- og klimasmart med tanke på matavfall, hygiene og fingerferdighet. Soppelsortering og matavfallsbøtter er plassert på hvert kjøkken.
- Husk å ikke ha noen smykker eller klokke på under kvalifiseringskonkurransen.
- Husk at arbeidsteknikk, håndverksmessig korrekt utførelse og hvordan du jobber på kjøkkenet er viktig og vil bli bedømt under konkurransen





Steg 3- Finalen 23-24. september i Trondheim

1. Som finalist til NM I KOKKEKUNST forventes det at du er tilgjengelig og deltar på en aktivitet for media og samarbeidspartnere, som Norske Kokkers Landsforening anser passende (13. august) mellom kvalifiseringsfinalen og finalen. Individuell oppfølging kan forekomme.
2. Du forventes å være tilgjengelig for TEAMS-møter når oppgavene 1 og 3 skal lanseres, og til en fysisk samling i Oslo når oppgave 3 lanseres. Norske Kokkers Landsforening betaler hotellopphold i forbindelse med samlingen 13. august (for kokker som ikke bor i Oslo, og som må reise med fly for å møte).
3. 23. september vil deltagere og jury møte på konkurransearenaen senest kl. 11.30 (alle deltagere medbringer sin PC/ Ipad).
4. Jakkeseremoni og presentasjon av finalister, jury, arrangør og andre nøkkelpersoner på konkurransearena i korrekt uniform (kokkejakke, forkle og hatt får alle kokker på arenaen).
5. Fotografering/gruppebilder av deltagere/medhjelpere/jury/portrettbilder av deltagere.
6. Kjøkkentrekning; juryleder av kokk og servitør trekker kjøkken for finalen, og hvilken servitør som skal samarbeide med hvilken kokk.
7. Presse og NKLs partnere gis tid til intervjuer, spørsmål og fotografering med alle deltagere, jury og arrangører på arenaen.

8. Utdeling av ukjent oppgave til kokk og servitør.
9. Den siste og til nå ukjente oppgave for kokk og servitør presenteres for alle deltagere, bransje, partnere og publikum i all offentlighet på arenaen av begge juryers ledere. Oppgaven sendes til alle deltagere digitalt.
10. 24. september – finalen NM I KOKKEKUNST og NM i Servitørfaget, oppmøte på arena kl. 06.30.
11. Det blir utarbeidet egen kjøreplan for finaldagen.

NM-finalist får økonomisk og praktisk støtte fra NKLS partnerprogram, gjennom vareuttak, for å trene på oppgavene til finalen NM I KOKKEKUNST

- Gjennom NKLS partnerprogram får hver finalist gjøre vareuttak, til en samlet verdi inntil kr. 25.000,-
- Finalistene får låne en dobbel induksjonskoketopp fra Electrolux Professional.
- Matvett.no / Webinar om matsvinn og bærekraft, obligatorisk for alle finalister. Matvett.no deler innsikt og kunnskap om hvordan du kan redusere matsvinn og tenke mer bærekraftig utnyttelse av råvarer. Planlegg menyen din ut fra at du skal bruke hele råvaren/alle råvarene i konkurransen. Målet er å redusere matsvinn i NM-finalen og i hverdagen.
- Alle finalistene bor på Scandic Lerkendal i Trondheim. Fra 23-25. september dekker Scandic Hotels kostnadene på hotellrommet for 6 finalister.

Konkurranseskjøkken under NM-finalen

- Kjøkkentegninger fra Electrolux Professional vil bli delt med finalistene på samlingen den 13.8.2026
- Informasjon om småutstyr i finalekjøkkenene vil bli sendt ut i et eget dokument til alle finalister fra teknisk arrangør, NKL Trondheim.
- Alt utstyr og råvarer som deltageren tar med til finalen må få plass i 4 sorte IFCO-kasser, og den øverste kan ikke ha et høyere innhold enn 300 mm over kassekant. Mål IFCO-kasse: 600 x 400 x 210 mm



Porselen

Alle retter skal serveres på et utvalg Porsgrund Porselen. Porselen til finalen vil bli presentert på samlingen i Oslo 13. august. Porselenet er tilgjengelig og deles ut av Norske Kokkers Landsforening på konkurransedagen.

Uniform og hygiene

- Norske Kokkers Landsforening vil gi finalistene kokkejakke, forkle og kokkehatt. Deltakeren er ansvarlig for å ta med sorte bukser og arbeidssko.
- Alle deltakere må jobbe miljø- og klimasmart med tanke på matavfall, hygiene og fingerferdighet. Soppelsortering og matavfallsbøtter er plassert på hvert kjøkken.
- Husk å ikke ha noen smykker eller klokke på under kvalifiseringskonkurransen.
- Husk at arbeidsteknikk, håndverksmessig korrekt utførelse, hvordan du jobber på kjøkkenet og hygiene er viktig og vil bli bedømt under konkurransen.

Regler og retningslinjer for juryen i NM I KOKKEKUNST

Juryen vil bestå av svært godt kvalifiserte og internasjonalt anerkjente navn, ledet av Sven Erik Renaa. Sven Erik er et anerkjent, meget godt kvalifisert og høyt respektert medlem av WACS Culinary Competition Committee, med erfaring fra verdens største, mest betydningsfulle og mangfoldige kokkekonkurranser.

NKL følger WACS' konkurranseregler ved gjennomføring av nasjonale konkurranser. Disse vil bli gjennomgått på samlingen 13. august i Oslo.

Avtale om deltakelse

Deltakelse i konkurransen NM I KOKKEKUNST er en gjensidig interesse, som innebærer både rettigheter og plikter. For å lette samarbeidet under konkurransen må alle utøvere signere en standardisert deltakeravtale før kvalifiseringskonkurransen starter. En kopi av deltakeravtalen vil bli sendt direkte til de utøverne som går videre til kvalifiseringskonkurransen.

THE WINNER TAKES IT ALL – ÉN vinner, ÉN stor premie!

Vi vet hva gode incentiver betyr for motivasjon til deltagerne og NKL jobber for å bygge opp vinneren som en profil gjennom det påfølgende året.

NKL jobber samtidig med å øke attraktiviteten i pengepremien og omdømmet til vinneren. Premieoversikten presenteres på samlingen i Oslo 13.8.2026

Media under kvalifiseringsfinalen i mai og NM-finalen i september

- Norske Kokkers Landsforening vil filme, fotografere og «streame» under de ulike konkurransedagene. Det gjennomføres individuelle intervjuer med deltakerne som går videre til finalen.
- Under kvalifiseringsfinalen, finaledagene og finalekonkurransen, samt på partnernemøte, må deltagere ha på korrekt kokkeuniform.
- Materialet vil bli brukt av Norske Kokkers Landsforening i SOME-kanaler, på nettsider, i media og i andre kanaler for å bygge kommunikasjon i forkant av finalen i NM I KOKKEKUNST.

Ta kontakt med vår pressekontakt på presse@nkl.no for pressehenvendelser.

Har du spørsmål til NM I KOKKEKUNST, kontakt post@nkl.no

