

Finaleoppgave ASKO Servering Norgescup 2027

Forrett

Sterling kveitefilet og blåskjell.

Det blir utlevert en kasse med «mystery» grønnsaker dagen før finalen, hvor minst 2 må brukes i denne retten. Creme Fraiche må inngå.

Hovedrett

Ungsau fra Nortura Proff: mørbrad med fettlokk og bogknoke skal benyttes.

Det må være minst 3 garnityrer til denne retten. Ett må være metningsgarnityr av potet og byggryn. Dette garnityret skal friteres. De to siste grønnsakene skal være norske rotgrønnsaker.

Valgfri saus, men den må inneholde øl.

En av rotgrønnsakene dere må bruke vil bli oppgitt dagen før finalen.

Dessert

Norske lagringsepler fra BAMA skal være hovedelementet. Et varmt bakverk og en mousse på TINE Seterromme.

Desserten må inneholde minst ett 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 finaldagen under felles gjennomgang til kokke-lagene.

Praktisk oppgave

Denne skal utøves sammen med servitør laget.

Menyen

Finaleoppgaven er tilberedning og anretning i samarbeid med servitør laget.

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 finaldagen, og skal godkjennes av både laget og laglederen før den blir levert inn.

HUSK; menyen skal merkes med allergener etter forskriftene.

Samarbeidsoppgave med servitørlaget

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. Servitør laget 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 gjennomgang av dette før konkurransestart på morgenen.

Brødservering – der servitør får helt nybakt brød fra kokkelag (som får anledning sette deig dagen før (om de vil)- når de har fått vite hvem som går videre)

Smør skal piskes og smaksettes av kokkelaget – servitøren skal lage form på smøret og anrette det til alle kuverter!

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 kvelden før. Det vil bli en egen gjennomgang 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 finaletallerkener vil bli vist frem under gjennomgang etter semifinalen. Det vil ikke være noen publisering av tallerkener 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 2027 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 Dessert 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 oppveiling av råvarer og plassering av lagets utstyr. Ingen kutting/skrelling eller annen matlaging skal skje før lagleder har forlatt kjøkkenet.

Når lagleder forlater kjøkkenet skal 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 tidsstrekk. 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 senest kl. 08:00 på finaldagen. Skrevne elementer i menyen må også være til stede på det som presenteres av kokke-lærlingene.

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/elevne 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:

Hvem kan delta:

Konkurransen er åpen for lærlinger med godkjent lærekontrakt i bedrift. Lærlingens kontrakt må ikke gå ut før 1. mai 2027. 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 2026, og heller ikke ha fylt 23 år pr. 1. mai 2027.

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

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.

Se eget skriv fra NKL Arrangørforening om hvilket utstyr som er tillatt inn i kjøkkenet.

Timing- egen tidstabell kommer sammen med oppgaven og skal følges.

Ingen ingredienser eller råvarer er tillatt å ta med inn på kjøkken. NKL Arrangørforening 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.

MERK: VI BRUKER KUN REGLENE; «Hot Culinary Challenge Judging Criteria».

«Hot Culinary Challenge Judging Criteria» 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 i dag)

Mer detaljert informasjon kommer til påmeldte lag.

Et felles Teamsmøte 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 skal rettes skriftlig på mail: eline.sofie.nc@gmail.com

Alle spørsmål og svar legges 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!](#)