

Semifinaleoppgave ASKO Servering Norgescup 2027

Hovedrett

Frikasse av bogstek fra Gullkalv fra Nortura Proff.

Det skal lages 6 porsjoner frikasse. Erter, gulrot, kålrot og purreløk skal inngå. Samt kokte poteter med persille. Det skal anrettes på tallerken. Saus skal smaksettes med Tine Matfløte.

Dessert

Vannbakkels som skal serveres fylt med eggekrem som er smaksatt med sitronskall.

Det skal serveres en bringebærcoulis ved siden av, og et valgfritt dessertpyntgarnityr basert på tilgjengelige råvarer som fremgår av råvarelisten. Desserten skal anrettes på tallerken.

Bakgrunn:

Eggekrem har blitt brukt i Norge i lang tid. Blant annet finner vi oppskrifter på dette i Karen Dorothea Bangs bok «Fuldstændig norsk kokebog til brug såvel i større som mindre husholdninger» fra 1835, smaksatt med blant annet vanilje, kanel og sitronskall.

Stresstest

Det vil under semifinalen bli angitt et tidspunkt der dere skal frem til en egen stasjon. Oppgaven er å piske 200 gram ferdig majones for hånd innen 5 minutter. Dere velger hvem på laget som skal gjøre oppgaven. Det vil bli delt ut råvarer til dette av arrangøren. Den ferdige majonesen skal veies, og det tillates maks et vindu på 10 gram over eller 10 gram under på vekten som skal serveres. Det vil være tilgjengelig en vekt for å veie ingredienser, men dere får ikke veie ferdig majones. Den majonesen dere legger i skålen for servering skal være smakt til, og da altså veie 200 gram (190 gram er ok og 210 gram er ok). Om majonesen er sprukket, eller veier for mye eller for lite, eller man ikke klarer det innen tidsfristen, vil det føre til poengtrekk.

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 ferdigskrevet meny der alle elementene i menyen er beskrevet med:

- Tilberedningsmetode
- Oppskrift og fremgangsmåte

Varebestilling og meny skal sendes inn senest 09. januar 2027 kl. 12:00 og skal sendes til nklnorgescup@gmail.com

Den bestillingen dere sender inn (gjelder hovedrett, dessert og stresstest 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 KUN bruke denne råvarelisten, og sende den ferdig utfylt med nøyaktige mengder og den skal sendes som en PDF fil merket tydelige med lag navn.

Det er disse mengdene dere får tildelt når dere starter deres semifinale.

Husk å merke bestillingen og menyen med hvilket lag dere tilhører.

Allergenmerking: Menyene skal merkes forskriftsmessig etter gjeldende regelverk. Husk at dette også gjelder i Finalen.

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 Norgescup porselenet.

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 gjennomføres i 2027 på Jåttå Videregående skole. Det er skolens tre kjøkken som benyttes i semifinalene. Lagene på hvert kjøkken må samarbeide om å nytte eksisterende utstyr som ovner, kjøler, fryser 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. Lagleder kan ikke gå inn på kjøkkenet før plassdommer har godkjent nedvasken.

Assistentene 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 på praktisk oppgave 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. 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 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. 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, 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 domtermøte 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.

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 som er nevnt i «Material Brought/ Mise En Place» regelen (Correct amount of materials brought in).

MERK: VI BRUKER KUN REGLENE NEVNT; «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 dommerrommet.

Vi ønsker dere LYKKE TIL!