

Tävlingsuppgifter fredag och lördag

Del 1 upplagning av inskickad tävlingsrätt

Laget ska tillaga en två rätters middag bestående av varmrätten och desserten som komponerades till den första tävlingsetappen.

Totalt ska det tillagas 8 portioner och rätterna ska tillagas av de råvaror som finns på tävlingsplatsen. Tävlingstiden är två timmar till dess att varmrätten ska serveras, desserten serveras ytterligare en timme senare.

Varmrätt serveras på tallrik till 8 domare/smakdomare.

Dessert serveras på tallrik till 8 domare/smakdomare.

De till Visita insända recepten måste följas. Avvikelse får endast ske efter samråd med och godkännande av huvuddomaren under fredagen.

Del 2 Skills

Någon gång under fredagen kommer de tävlande att utsättas för ett oförberett handlagsprov av en i kök vanligt förekommande uppgift.

Del 3 Teoretiskt prov

Del 4 Råvarukorg

På fredagen lottas varje kökslag samman med ett serveringslag, om skolan har ett medverkande serveringslag kommer dessa två ej att få samarbeta.

Det kommer att presenteras en hemlig råvarukorg bestående av råvaror och drycker. Utifrån dessa ska de sammanlottade kock- och serveringslagen på 45 minuter komponera en tre-rätters representationsmiddag med passade drycker. En förrätt, en huvudrätt och dessert (där någon komponent ska flamberas). Ni väljer fritt utifrån de råvaror som finns presenterade i råvarukorgen när ni komponerar menyn.

Del 5 Tävlingslunchen

Laget ska tillaga en 12 portioners representationsmiddag med tre rätter bestående av

Förrätt

Komponeras fritt utifrån de råvaror som finns presenterade i råvarukorgen. förrätten serveras till 6 domare/smakdomare på den i schemat angivna tiden, förrätten till 6 gäster ska serveras i matsalen av serveringslaget 30 minuter senare.

Varmrätt

Serveras på tallrik till 6 domare/smakdomare och på fat till 6 gäster. Fatet skall presenteras för domarna.

Dessert

Serveras på tallrik till 6 domare/smakdomare och 6 gäster. Den flamberade delen av desserten skall de tävlande i servering anrätta vid gästbordet och det som skall gå till domarna och smakdomarna tillagas av kockarna. Basen för det som flamberas ska vara en karamell.

Lagen har tre timmar på sig tills att de första sex förrätterna ska serveras, 30 min ytterligare tills att gästernas förrätter ska fram. 30 min efter det serveras alla varmrätter och ytterligare en timme senare serveras alla desserter.

Exempel på tidsschema för köket

10.00 In i köket

13.00 Förrätt till domare

13.30 Förrätt till gäster

14.00 Varmrätten fram

15.00 Dessert fram