

KOCKDUELLEN

- EN MATLAGNINGSTÄVLING FÖR HÖGSTADIEELEVER

Kockduellen är en tävling med syfte att skapa ett större intresse för matlagning bland högstadieelever och på sikt öka sökantalet till gymnasieprogrammet restaurang- och livsmedel. Kockduellen utförs i fyra delar: *skoltävling*, *stadsfinal*, *kvalificering* till riksfinalen och slutligen en *riksfinal*. Samtliga tävlingar utgår från Visitas spelregler för att alla tävlande elever ska få lika förutsättningar.

Läs därför noggrant igenom nedan innan ni kör igång tävlingen.

Spelregler

Genomförande

Kockduellen utförs i fyra delar: skoltävling, stadsfinal, kvalificering till riksfinalen och slutligen en riksfinal. Se tidsplan på varldensjobb.se för datum och anmälningsförfarande.

Del 1: Skoltävlingen genomförs på högstadieskolan under höstterminen och arrangeras av hem- och konsumentkunskapsläraren eller annan ansvarig.

Del 2: Stadsfinalerna äger rum under januari-februari på gymnasieskolor med Restaurang- och livsmedelsprogram runt om i hela Sverige. Gymnasieskolan är själv ansvarig för att arrangera stadsfinalen.

Del 3: Vinnande laget i stadsfinalen skickar in sitt kvalbidrag till Visita. En expertjury som består av representanter från branschen väljer sedan ut 10 lag som får tävla i riksfinalen.

Del 4: Visita ansvarar för att arrangera riksfinalen i Stockholm i mars.

Deltagare

De tävlande går i årskurs 8 eller årskurs 9. Tävlingen är frivillig och klasserna tävlar i lag om 2 personer. Lagen ska vara formerade innan tävlingen börjar. Hur detta görs är valfritt. Samma laguppställning tävlar vid en eventuell stadsfinal och riksfinal.

Råvarukorg till skoltävling, stadsfinal respektive riksfinal

Råvarukorgarna som används vid respektive skoltävling ska vara samma för samtliga deltagare. Ansvarig lärare bestämmer själv över sammansättningen över denna korg. Deltagarna får bara använda sig av det som finns i korgen men bestämmer själva över mängd och vilka råvaror de vill använda. Utöver råvarukorgen bör det finnas tillgång till

basvaror och kryddor. Råvarukorgen till skoltävlingen finansieras av grundskolan självt.

Råvarukorgarna för stadsfinalen och riksfinalen bestäms av Visita och är samma för samtliga deltagande städer. Råvarukorgen för stadsfinalerna finansieras av gymnasieskolorna, bortsett från den sponsrade huvudråvaran. Råvarukorgen för riksfinalen finansieras av Visita.

Jury och förslag på Coronaanpassningar

Juryn för tävlingarna ska bestå av 2-3 personer. Det tidigare kravet på extern jurymedlem tas tillfälligt bort. Ta istället hjälp av exempelvis elever som läser tredjeåret på Restaurang- och Livsmedelsprogrammet, rektor eller skolmåltidspersonal.

Om ni ser det som svårt att ta in flera grundskolelag samtidigt, kan ett förslag vara att köra med flygande starter. Ett lag kan komma t.ex. kl. 08-10, ett annat kl. 10-12 och ett tredje kl. 12-14. Sen kan juryn ha ett överläggande arbete och vinnaren presenteras digitalt. Ni är fria att hitta lösningar som passar just er skola, er kommuns restriktioner och era elevers/personals trygghet.

Kriterier vid bedömning

Bedömningsmallen Visita tillhandahåller är lika för alla och ska användas vid samtliga tävlingar. Vid bedömningen av maträtterna på skoltävlingarna och stadsfinalerna tittar juryn på utseende/uppläggning, smak, samarbete, metod (tillvägagångssätt, hygien, hållbarhetstänk). Vid lika poäng är hygien i köket utslagningsgivande. Laget med högst poäng vinner. Poängen hålls hemliga och endast vinnaren presenteras, alla andra deltagande lag blir tvåor.

Genomförandet av skoltävlingen

- Tävlingen är baserad på att hem- och konsumentkunskapslektionen pågår under 90-120 minuter och inom tidsramen ska maten lagas, bedömas och köken ska städas.
- Matlagningsmomentet i tävlingen pågår i 50 minuter.
- Tävlingen ska inledas med att visa eleverna en kortare film framtagen av Visita.
- Resterande del av hem- och konsumentkunskapslektionen ägnas åt att juryn/ansvarig lärare presenterar råvarorna samt tävlingsreglerna för deltagarna.
- Juryn består av 2-3 personer. Se mer under rubriken "Jury" ovan.
- Om möjligt bär jurymedlemmarna yrkesmässig klädsel som t.ex. kockrock.
- Eleverna får titta på recept som stöd, men uppmuntras att skapa egna rätter.
- När 50 minuter har passerat presenterar lagen två tallrikar av en rätt. En tallrik går till juryn och en äter eleverna själva för att få en förståelse för juryns motivering.
- Resultatet bedöms av juryn enligt kriterierna i bedömningsmallen. Medan juryn överlägger städar eleverna köket.
- Om högstadieskolan arrangerar flera tävlingstillfällen är det viktigt att juryresultatet från respektive hem- och konsumentkunskapslektion dokumenteras, så att man i slutet av tävlingen på skolan kan utse en vinnare.

- När samtliga elever har tävlat på grundskolan utses ett vinnande lag, resterande lag blir tvåor.

Genomförandet av stadsfinalen

- Stadsfinalen äger rum på en gymnasieskola med restaurang- och livsmedelsprogram.
- I stadsfinalen möts de vinnande lagen från respektive grundskola i staden eller närliggande ort.
- För att arrangera en stadsfinal behövs det minst två tävlande lag.
- Gymnasieskolan ansvarar för att sätta samman juryn. Juryn ska bestå av 2-3 personer.
- Gymnasieelever från restaurang- och livsmedelsprogrammet kan vara med och coacha lagen i köket.
- Visita beslutar om råvarukorg till stadsfinalen så att samtliga lag har samma förutsättningar. Råvarukorgen för stadsfinalerna finansieras av gymnasieskolorna, bortsett från den sponsrade huvudrätten.
- Matlagningmomentet pågår under 50 minuter.
- Deltagarna lagar en huvudrätt och presenterar tre tallrikar. En tallrik ska visas för allmänheten, en tallrik går till juryn och en tallrik till eleverna.
- Lagens rätt ska fotograferas.
- Resultatet bedöms av juryn enligt kriterierna i bedömningsmallen.
- Juryn utser ett vinnande lag och resterande lag blir tvåor.
- Juryn skriver en motivering till det vinnande laget som ska skickas med i kvalbidraget till Visita.

Kvalificering till riksfinalen

- Vinnande laget i stadsfinalen skickar in sitt bidrag till Visita som anonymiserar bidraget och sedan levererar det till en expertjury som består av representanter från branschen. Dessa väljer sedan ut 10 lag som får tävla i riksfinalen.
- Bidraget ska innehålla fem komponenter:
- Två bilder på maträtten som lagades under stadsfinalen.
- Juryns motivering.
- En video på max 1 minut - där det vinnande laget berättar om sin rätt och hur de har lagat den.
- Recept! Läs mer om detta på hemsidan, i fliken "kvalbidrag, instruktioner"
- Information; Namn på deltagarna i det vinnande laget, grundskolans namn och namn på gymnasieskolan som anordnade stadsfinalen
- Hem- och konsumentkunskapsläraren/ansvarig lärare skickar in bidraget via WeTransfer till Visita på adressen varldensjobb@visita.se

Riksfinal

- Riksfinalen arrangeras av Visita.
- Riksfinalen går av stapeln på våren i Stockholm.
- 10 lag tävlar i finalen.
- Matlagningsmomentet pågår under 50 minuter.
- Varje lag ska presentera 4 tallrikar.
- Visita står för skolornas resekostnader för att ta sig till och från riksfinalen.
- Riksfinalen kommer att fotas/filmas varför samtycke kommer att krävas från deltagande lag.
- Vinnarna av riksfinalen får 10 000kr. Dessa går till det vinnande lagets hem- och konsumentkunskapsklass och ska användas för att göra något roligt inom besöksnäringen.

Priser

Varje skola och stad väljer huruvida de vill dela ut priser och i vilken utsträckning. Visita ansvarar för priser till riksfinalen.

Frågor?

Hör av dig till oss på varldensjobb@visita.se eller läs mer på www.varldensjobb.se/kockduellen

Maria Ek & Sara Sidén