

## Tävlingsuppgift Kök 2022

### 1. Teoretiskt prov

Provet är i tre delar varav en handlar om igenkänning av råvaror. Miniräknare får användas under första delen av provet.

### 2. Master Class

De tävlande lagen deltar i en Master Class och kommer därefter att få tillaga en rätt. Detta kommer att göras på tid. Bedömning av bl a arbete, tidsåtgång samt smak kommer ske.

### 3. Råvarukorg

De tävlande kocklagen kommer att lottas samman med ett serveringslag. Detta sker innan tävling av Visita och tillkännages på tävlingsdagen.

På 60 minuter ska de båda lagen tillsammans komponera en 3 rätters meny för 12 personer. Menyn komponeras utifrån en hemlig råvarukorg. Korgen innehåller två stycken huvudråvaror samt en dryck som måste finnas i menyn. (Drycken ska serveras till de sittande gästerna, behöver inte ingå i maträtten)

### 4. Coachning

Under 30 min. får de sammanlottade kock- och serveringslagen lite tips och trix av två i förväg sammanlottade köks- och serveringscoacher. Coachers och tävlande kommer inte att komma från samma skolor.

Bedömning av denna coachning kommer att ske. Coachens poäng tillfaller det lag som man deltar i tävlingen med. Bedömning sker av externa domare,

När moment 4 är klart, ska en meny lämnas in med namn på rätter samt recept och en råvarulista och kort beskrivning om tillagning. Då får ändringar göras utifrån tipsen från coacherna.

### 5. Dessert

De tävlande lagen kommer att tillaga den dessert som de kvalade in till tävlingen med. Här ska de recept som skickats in till kvalet användas, inga ändringar får ske. Denna kommer att serveras till de 6 sittande gäster samt 6 portioner till domare, varav en av dessa smakdomare är specifik för desserten.

### 6. Mice an place

De tävlande lagen kommer att få två timmar på sig att genomföra en mice an place av sin arbetsstation utifrån den råvarukorg och dessert som ska tillagas under söndagen.

## 7. Tävlingslunch

På söndagen serveras en tävlingslunch till 6 st gäster.

Denna lunch ingår som tävlingsmoment för det Serveringslag man lottats samman med.

Här kommer samarbete att bedömas.

6 kuvert går till domare och smakdomare.

Lagen har tre timmar på sig tills att förrätterna ska serveras, Resten av rätterna serveras enligt schemat.

Förrätten serveras på tallrik

Varmrätten serveras på fat till de 6 sittande gästerna samt på tallrik till domare och smakjury.

Desserten serveras på tallrik.

Egen receptur får användas under tävlingen

Exempel:

Första två lag startar i köket	9.30
Första två lag serverar förrätt	12.30
Första två lag serverar varmrätt	13.15
Första två lag serverar dessert	14.15

## Regler

Mobiltelefon är inte tillåten under tävlingen.

Deltagarna tar med var sin miniräknare.

All utrustning finns på plats, Undantag för egna knivar och viss specialutrustning. Denna stäms av innan med tävlingsledning.

## Bedömning

En huvuddomare

Två stycken metoddomare

3 smakdomare (blinda)

1 st domare till dessert

2 st domare till coachning

De medföljande coacherna deltar i bedömningen men bedömer inte sitt eget tävlande lag.

Bedömningskriterierna går igenom under fredagen.

