

# 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.

### 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.

Läs noggrant igenom spelregler innan ni startar tävlingen.

### Spelregler

Kockduellen utförs i fyra delar: skoltävling, stadsfinal, kvalificering till riksfinalen och slutligen en riksfinal. Se tidsplan på [varldensjobb.se](https://www.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 november -februari på gymnasieskolor med restaurang- och livsmedelsprogram runt om i hela Sverige. Gymnasieskolan är ansvarig för att arrangera stadsfinalen. I det fall en eller flera grundskolor saknar en stadsfinal inom lämpligt avstånd kommer det genomföras en digital stadsfinal. Om en digital stadsfinal sker kommer berörda skolor få information rörande regler, genomförande, dag och tid från Visita under november 2026.

**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:** *Riksfinalen* arrangeras av Visita och genomförs under mars i Stockholm.

### Priser

Första pris i **Riksfinalen** är 10 000 kronor till segrandet lagets klasskassa (se mer under genomförande av Riksfinal). Pengarna går till den vinnande elevens hem- och konsumentkunskapsklass och ska användas för att göra något roligt inom besöksnäringen.

Utöver detta väljer varje grundskola och gymnasium huruvida de vill dela ut priser och i vilken utsträckning under skoltävlingar och stadsfinaler.

Visita ansvarar för priser till riksfinalen.

## Del 1. Skoltävling

Tävlingen är baserad på att hem- och konsumentkunskapslektionen pågår under 90–120 minuter och inom den tidsramen ska maten lagas, bedömas och köken städas.

### Råvarukorg till skoltävling

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.

### Genomförande av skoltävling

- Matlagningsmomentet i tävlingen pågår i max 60 minuter.
- Tävlingen inleds med att eleverna får se en kortare film framtagen av Visita.
- Eleverna får titta på recept som stöd, men uppmuntras att skapa egna rätter.
- När 60 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 möjligt bär jurymedlemmarna yrkesmässig klädsel som till exempel kockrock.

### Bedömning av skoltävling

Bedöms av en jury som ska bestå av 2–3 personer, varav minst en är verksam i restaurang – eller måltidsbranschen så som kock, måltidsbiträde eller dyl. Det kan även vara en elev eller lärare på restaurang- och livsmedelsprogrammet.

Om högstadieskolan arrangerar flera tävlingstillfällen, så behöver inte juryn bestå av samma personer vid varje tävling. Det är den deltagande högstadieskolan som är ansvarig för att sätta samman juryn.

### Flera tävlingstillfällen

- 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 som går vidare till stadsfinal, resterande lag blir tvåor.

## Del 2. 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 bjuda in de deltagande grundskolorna och sätta datum för stadsfinal.

### Råvaror till stadsfinalen

Visita beslutar om råvarukorg till stadsfinalen så att samtliga lag har samma förutsättningar. Råvarukorgen för stadsfinalerna finansieras av gymnasieskolorna. Råvarulistan kommer att finnas tillgänglig på världensjobb från och med 13 november 2026.

### Genomförande av stadsfinalen

- Matlagningsmomentet pågår under 60 minuter.
- Gymnasieelever från restaurang- och livsmedelsprogrammet kan vara med och coacha lagen i köket.
- 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 (se punkten skicka in bidrag till riksfinalen)

### Bedömning av stadsfinalen

Gymnasieskolan ansvarar för att sätta samman juryn. Juryn vid de olika stadsfinalerna ska bestå av 3-4 personer, varav minst en är verksam i ett Visita-anslutet företag.

Den deltagande gymnasieskolan är ansvarig för att sätta samman juryn. Visita kan vara behjälplig med att förmedla kontaktuppgifter till juryrepresentant från anslutet företag.

### **Del 3. 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 vilka lag som får tävla i riksfinalen.

#### **Skicka in bidrag**

Kvalbidraget ska skickas in via det formulär Visita hänvisar till.

#### **Innehåll bidrag**

- 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 på rätten som tillagats.
- Namn på deltagarna i det vinnande laget, grundskolans namn och namn på gymnasieskolan som anordnade stadsfinalen samt kontaktuppgifter så som telefonnummer och e-postadresser till samtliga elever och Hem- och konsumentkunskapsläraren/ansvarig lärare.
- Eventuell specialkost.

Vid händelse av digital stadsfinal (se spelregler) kommer ett (1) lag därifrån direktkvalificerar sig till riksfinalen.

2026-05-19

## **Del 4. Riksfinal**

Skolor som tagit sig till finalen kommer att få besked 5 mars 2027.

Riksfinalen arrangeras av Visita och går av stapeln 18 mars 2027 på Restaurangakademin i Stockholm.

### **Genomförande av Riksfinal**

- 10 lag tävlar i finalen.
- Matlagningsmomentet pågår under 60 minuter.
- Varje lag ska presentera 4 tallrikar.
- Vinnarna av riksfinalen får 10 000 kronor. Dessa går till det vinnande lagets hem- och konsumentkunskapsklass och ska användas för att göra något roligt inom besöksnäringen.

### **Bedömning av Riksfinalen**

- Bedöms av en jury från branschen

### **Praktisk information Riksfinalen**

- Visita står för skolornas resekostnader för att ta sig till och från riksfinalen. Företrädesvis gäller tur-och returresa samma dag.
- Riksfinalen kommer att fotas/filmas varför samtycke kommer att krävas från deltagande lag.
- Elever kommer att få lunch under dagen

### **Frågor?**

Hör av dig till oss på [varldensjobb@visita.se](mailto:varldensjobb@visita.se) eller läs mer på [www.varldensjobb.se/kockduellen](http://www.varldensjobb.se/kockduellen)

Oscar von Reis 0722-024 752

Jonas Partheen 0767-815 565

## Bilaga 1 - Bedömningsmall

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 (kreativitet, tillvägagångssätt, hygien, hållbarhetstänk). Vid lika poäng är kreativitet i köket utslagningsgivande. Laget med högst poäng vinner. Poängen hålls hemliga och endast vinnaren presenteras, alla andra deltagande lag blir tvåor.

<b>BEDÖMNINGSMALL FÖR KOCKDUELLEN</b>	
<b>Lag</b>	
<b>Maträtt</b>	
<b>Utseende/ uppläggning 1-5 poäng</b>	
<b>Smak 1-10 poäng</b>	
<b>Metod 1-5 poäng (Tillvägagångssätt, hållbarhetstänk)</b>	
<b>Samarbete 1-5 poäng</b>	
<b>Utslagsfråga: kreativitet</b>	
<b>Feedback (Ska ges till alla lag vid prisutdelningen)</b>	