



NORGES
KOKKEMESTERES
LANDSFORENING

Tollbugata 8 | 0152 OSLO

Telefon: +47 957 74 569

E-post: post@nkl.no

Web: www.nkl.no

COMMUNITY CATERING NM 2018

KANTINE | PERSONALRESTAURANT | INSTITUSJON

DATO: 11. og 12. september 2018

STED: ASKO / KIT-AKADEMIET I OSLO

Oppgave

Oppgaven er et uttrekk fra oppgavesettet som gjelder i Culinary World Cup og IKA Culinary Olympics for Community Catering.

- 1) Oppgaven skal lages til 12 personer, 9 serveres til gjester og 3 til dommer, og det må være mulig å plassere hele menyen på servicebrett, unntaket kan være desserten om den består av iskrem/sorbet. For å servere en perfekt dessert kan gjestene få den på et senere tidspunkt. Anrettet på FIGGJO porselen. Dommernes 3 brett blir vilkårlig valgt i service.
 - 1 suppe – hoved garnityr skal være flerbruk av råvarer fra kjøttrett eller fiskerett
 - 1 salat, maks 400 ml pr gjest, 2 dressinger
 - 1 vegetarisk rett
 - 1 kjøttrett og en fiskerett – en av rettene skal serveres fra en «servicestasjon»
 - 1 dessert
 - Hvert lag får utlevert hoved råvarene og øvrige råvarer som er bestilt på lagets råvareliste, alle råvarer står på kjøkkenet når du sjekker inn på konkurransedagen.
 - RÅVARELISTE VIL BLI DISTRIBUTUERT SAMMEN MED OPPGAVEN
- 2) Total kostnad kan ikke overstige kr. 80.- NOK pr gjest
- 3) I oppgaven skal dere ta følgende **KLIMASMARTE HENSYN**;

Klimasmart mat fokus

- Her skal deltagerne bruke UNILEVER sin CO2-kalkulator for å beregne hvor klimasmart deres meny er. CO2-kalkulasjonen skal gjøres sammen med kvalifisert dommer på konkurransedagen.

Matsvinn / Kildesortering under konkurransen

- Lagene skal kildesortere alt avfall og svinn i ulike beholdere under konkurransen. Avfallet kan f.eks. deles inn slik;
 - matavfall som er planlagt gjenbrukt dagen etter eller annen dag, men som man ikke har tid til å bruke under denne serveringen
 - avskjær som ikke kan gjenbrukes
 - annet avfall som ikke er mat etc



En kvalifisert dommer gjør en kvalitativ poengvurdering av kildesorteringen etter serveringen.

- **Plan for gjenbruk/flerbruk av råvarer**

- Krav til en plan for gjenbruk/flerbruk av råvarer. Hvordan man har tenkt å få maks utnyttelsesgrad ut av råvarene man bruker, evt gjenbruk, flerbruk under samme servering etc
- 4) Oppgaven skal løses på 5 timer i kjøkkenet, da serverer lagene i trukket rekkefølge
- 5) Laget skal bestå av 2 deltagere med fagbrev (kokk, institusjonskokk, konditor)
- 6) FIGGJO porselen, dere vil få tilsendt informasjon om hvilket porselen som skal brukes

Påmelding

Konkurransavgift kr. 5000.- pr lag, faktureres på den oppgitte adressen i påmeldingen.

Avgiften dekker overnatting fra 11-12.sept for 2 deltagere på laget (dobbelrom der det er naturlig) kokkejakker, forstykker, råvarer, premier og felles middag 11.september

Reisekostnader

Deltakerne må selv dekke sine reisekostnader

Påmelding til COMMUNITY CATERING NM 2018:

Påmeldingen **PDF – fil 1**, må inneholde;

- Menyen med bilder,
- Kalkyle/kostnadsberegning for lagets meny
- Beregning av næringsverdien for hver enkelt del i oppgaven
- Eksakt råvareliste – lagets råvarebestilling til gjennomføring på konkurransedagen

Viktig info;

- Skrift type: Calibri, str. 12pt.
- Påmeldingen sendes på e-post – espen@nkl.no
- Det skal ikke fremkomme informasjon som kan knytte lagets identitet og arbeidssted i menyoppgaven / **PDF – fil 1**

Bruk mail adresse espen@nkl.no

Sendes til Norges Kokkemestres Landsforening innen 3.juni 2018 kl. 24.00

I tillegg skal påmeldingen inneholde / PDF – fil 2

- Personlige opplysninger:
- Navn, adresse, bedrift, fakturaadresse, mobilnummer, e-post
- Kopi av fagbrev (PDF-fil)
- Størrelse på kokkejakke
- Digitalt bilde av laget i kokkeuniform



Tittelforsvarer

Fjorårets vinner er tittelforsvarer.

Finalister

På grunnlag av innsendte oppgaver, vil en nøytral jury velge ut 6 finalister
3 finalister konkurrerer hver finaleradag – beste konkurransevilkår på kjøkkenet
Finalistene vil bli kontaktet av NKL i uke 25 og navnene på årets konkurransedeltakere gjøres deretter kjent for pressen.
I tillegg vil det bli tatt ut 2 reservelag som trer inn dersom noen skulle falle fra.

Trekning av konkurranserekkefølge i finalen

Skjer direkte fra Kokkelandslagenes prøvemiddag i Mathallen, på NKLS Facebook mandag 25.juni
– tidspunkt vil dere få vite når dere blir kontaktet i uke 25.

Gjennomføring av konkurransen

DAG 1 (trekning skjer 25.juni)

- Kl 1030 Kjøkkenet vil være tilgjengelig for lagene for å sette opp til konkurransen
- Kl 1030 Råvaresjekk og kontroll av kjøkken / utstyr
- Kl 1100 Konkurransen starter, lagene starter med 10 min mellomrom
- Kl 1600 Service starter med 10 min mellom hvert lag
- Kl 1645 En kvalifisert dommer gjør en kvalitativ poengvurdering av kildesorteringen etter serveringen, samme 10 min mellom hvert lag
Rengjøring av kjøkkenet
- Kl 1700 Første lag avleverer sitt kjøkken, deretter 10 min mellom hvert lag

- Kl 1930 Middag – alle deltagere, dommere, sponsorer og arrangør
Middag avsluttes kl. 2130

DAG 2 (trekning skjer 25.juni)

- Kl 0800 Kjøkkenet vil være tilgjengelig for lagene, for å sette opp til konkurransen
- Kl 0830 Råvaresjekk og kontroll av kjøkken / utstyr
- Kl 0900 Konkurransen starter, lagene starter med 10 min mellomrom
- Kl 1400 Service starter, 10 min mellom hvert lag
- Kl 1445 En kvalifisert dommer gjør en kvalitativ poengvurdering av kildesorteringen etter serveringen, samme 10 min mellom hvert lag
Rengjøring av kjøkkenet
- Kl 1500 Første lag avleverer sitt kjøkken, deretter 10 min mellom hvert lag

- Kl 1630 Premieseremoni – alle stiller i kokkeuniform



NORGES
KOKKEMESTERES
LANDSFORENING

Bedømmelse - poengfordeling

Mise en place **10 poeng**

Riktig profesjonell forberedelse, hygiene Arbeidsteknikker, Kjøkkenorganisasjon **25 poeng**

Balansert næringsverdi og respekt av temaet **5 poeng**

Presentasjon og service **10 poeng**

Smak på **50 poeng**

Klimasmart matfokus, matsvinn og plan for gjenbruk **10 poeng**

TOTALT 110 poeng

Dommere

På konkurransedagen vil det være 5 dommere

3 smaksdommere, herav en hoveddommer

1 plass- / tidsdommer – ivaretar de første kriteriene i bedømmingen, samt **tid** under service

1 dommer for klimasmart matfokus

Premier

Diplom og deltagerpremier til alle lag

Trofe til vinnerlaget

Medaljer til nr.1, nr.2 og nr.3

COMMUNITY CATERING KOKKELANDSLAG

skal utnevnes 26.september 2018, og Norges Kokkemestres Landsforening oppfordrer alle som sender inn oppgave til Community Catering NM 2018 – til også å søke om å bli med i det nye Community Catering kokkelandslaget.

Dersom du ønsker å konkurrere om plass i NM og plass på Community Catering Kokkelandslaget, vil Norges Kokkemestres Landsforening, følge deg ekstra godt under NM finalene 2018.

Søknad til Community Catering kokkelandslaget - vil du finne på nkl.no

Spørsmål og kontaktinformasjon

Har du spørsmål om;

- oppgaven til NM – kontakt Kjetil Gundersen, mobilnr – 908 38 996 / kjetil.gundersen@bama.no
- kjøkkenet, utstyr, porselen – kontakt Tore Trangmyr, mobilnr – 950 97 086/ tore.trangmyr@asko.no
- deltagelse og andre praktiske spørsmål – kontakt Espen Wasenius, mobilnr - 957 74 569 / espen@nkl.no

VI GLEDER OSS TIL Å SE DERE I COMMUNITY CATERING NM 2018!



COMMUNITY CATERING NM 2018
KANTINE | PERSONALRESTAURANT | INSTITUSJON

RÅVARELISTE – DISSE VARENE MÅ INNGÅ I DERES MENYOPPGAVE

NORTURA / PRIOR / HOVEDRÅVARE Kjøtt / Protein

- Epdnr- 4485504 Liveche kylling 1,8 kg – 2 kg, hel kylling, fersk – INNTIL 3 STK

BAMA STORKJØKKEN AS HOVDRÅVARE Fisk

- Sei/ A-filet, med skinn – 2 stk fileter, samlet forbruk inntil 3 kg

BAMA / GRØNNSAKER / Frukt

- Røde og gule beter fra Hasle gård i Rygge
- Norske mandelpoteter
- 5 Norske salater - Hjerter, Ruccola, Radicchio Rosso, Frisse, Mars
- Sellerirot
- Brønnskarse
- Skjærgårdsløk, Skjærgårdsgartneriet i Åsgårdstrand
- Norkse plommer til dessert

TINE / Meierivarer

- Tine kremfløte
- TINE smør
- TINE seterømme – skal brukes i is til desserten
- TINE kremost

UNILEVER FOOD SOLUTIONS / Maille Sennep og Eddik

- 1 sennep må brukes til kylling- eller fiskeretten
- 1 sennep og en eddik må brukes til dressing

Øvrige varer bestemmer dere selv, varene må fremkomme tydelig på råvarelisten du sender inn.

Knorr Professional Fonds & Demi Glace

EPD	Produktnavn
4873212	Knorr Professional Demi Glace 1L
4873410	Knorr Professional Demi Glace 1X5L
4872982	Knorr Professional Fond Kylling 1L
4872990	Knorr Professional Fond Okse 1L
4873097	Knorr Professional Fond Skalldyr 1L
4873030	Knorr Professional Fond Vilt 1L
4873071	Knorr Professional Fond Kalv 1L

Maizena Stivelse

EPD	Produktnavn
4866026	Maizena Tapiokastivelse
4760054	Maizena Maisstivelse Økologisk

Maille Sennep og Eddik

EPD	Produktnavn
2712248	Maille Dijon Sennep 865g
2618304	Maille Dijonaise
2618429	Maille Honey Dijon
2619310	Maille Grov Sennep
980607	Maille Hvitvinseddik
1053933	Maille Rødvinseddik

Spørsmål om varebestillinger og råvarer kan dere rette til Thomas Ekenes-Fosback, - 926 52 212