

ASKO INNLANDET CUP

SERVERING

FOR KOKKELÆRLINGER

Uttak til Asko Servering Norgescup for kokkelæringer

Læringskonkurransen holdes under Østlandske Storhusholdnings messe fredag 19.10.2023 i Vikingskipet.

Vi har 4 konkurransekjøkken på plass i Vikingskipet og blir det flere enn 4 lag så kjøres det 2 runder samme dag. Hvis det blir flere enn 4 lag fremskyves starttiden. Derfor må påmelding være på plass 1. september 2023 slik at alle får riktig starttidspunkt.

Det er to lærlinger på et lag og en lagleder som er medlem i NKL. Lagene kan settes sammen med lærlinger fra to forskjellige bedrifter. Gjerne en 1. års lærling og en 2. års lærling.

Husk å skrive navn på lagleder og begge lærlinger, arbeidsted, mail og telefonnummer i oppgaven som sendes inn.

Konkurransedagen;

Registrering/ oppmøte kl 0900 (begge lærlinger/ lagleder)

Konkurranse start kl 1000- 1300

Tidsbruk; 3 timer

Oppgave;

Rettene skal inneholde;

Forrett:

Mysteri basket. Innhold og oppgave vil bli gitt rett etter registrering kl 0900. Da har man litt tid med lagleder til å planlegge oppgaven før praktisk konkurransetid kl 1000.

Hovedrett:

Kveite, skal tilberedes på bein. Valgfri saus, som skal baseres på skall av skalldyr. Valgfri potet og 3 valgfrie grønnsaker med forskjellig tilberedningsmåter.

Dessert:

Skal inneholde Valrhona Ivoire hvit sjokolade, fersken og kardemomme. Desserten skal også ha ett bakverk, men ikke hippen/tuille.

Det lages mat til 8 personer og alt serveres på tallerken. 4 til servering/ gjester, 3 til smaksdommere og 1 til utstilling.

Alle råvarer til konkurransen vil stå fremme på et bord ved konkurranse kjøkkene. Det er ikke lov å ta med egne varer.

Det blir satt opp et konkurranse kjøkken slik at publikum kan komme innpå med avstand for å se hvordan dere jobber.

Utstyr; Kjøkkenet er helt uten små utstyr/ verktøy/ kjeler og visper, osv så dere må ta med alt av utstyr/ verktøy. Tallerkner vil være tilgjengelig til alle retter.

Kjøkkenet har fire kokeplater og en kombi ovn, oppleggingsbenk og benk med vask. Henviser til NKL sitt regelverk for dette Her; <https://nkl.no/konkurranse/>

Det er kjøøl og frys rett ved kjøkkenet.

Kjøkkenet vaskes og ryddes når siste rett er servert.

Premieutdeling; Ca kl 1400 ved seminar scenen i Vikingskipet
Startkontigent; kr 2200,- på hvert av påmeldte lag.

Betales og merkes; Lærling 2023 konkurranse til 1820.13.27322

Alle finalelag viser kvittering for betalt startkontigent under registreringen kl 0900, konkurransedagen.

Har dere spørsmål , ta gjerne kontakt på telefon eller mail.

Rune Veslum 99643603 eller rune@veslum.no

Gjermund Opsahl 95995560 eller gjermund.opsahl@paulig.com

Arrangør;



INNLANDET

LYKKE TIL 😊