





TINE og Norges Kokkemestres Landsforening (NKL) har gleden av å invitere kokk- og servitørelever på VG2 til TINE MatCup. Målet med konkurransen er å motivere unge fagutøvere, og derved styrke rekrutteringen til kokkefaget.

Vi ønsker at deltakelse i konkurransen skal vekke ytterligere interesse og nysgjerrighet for faget. Tilbakemeldinger fra tidligere deltakere, er at konkurransen har vært en positiv og nyttig erfaring.

## Hvorfor inviterer TINE til TINE MatCup?

TINE er en av Norges største næringsmiddelleverandører og har derved et stort ansvar overfor både forbrukere og profesjonelle bransjefolk til å levere kvalitetsprodukter, og alltid å være i forkant av utviklingen. I tillegg spiller TINE en viktig rolle når det gjelder å ivareta norske mat-tradisjoner og utvikling av nye trender.

TINE er sponsor for det matfaglige miljøet i Norge fordi vi tror at de fremste og mest kreative norske kokkene bidrar til inspirasjon og matglede. Våre elitekokker har plassert Norge på det gastronomiske verdenskartet. For å sikre fortsatt sterk og motivert rekruttering til kokk- og servitøryrket, arrangerer TINE i samarbeid med NKL en lands-omfattende konkurranse for alle landets VG2-klasser.

Mer informasjon om hele konkurransen blir fortløpende å finne på: [www.tine.no/tinematcup](http://www.tine.no/tinematcup) eller [www.nkl.no/tinecup](http://www.nkl.no/tinecup).



## SLIK GJENNOMFØRES TINECUP

Konkurransen er lagt opp som en lagkonkurranse. Hvert lag består av 2 kokkeelever, 1 servitørelev og 1 lagleder. Lagleder må ha kokk- eller servitørfagbrev. Lagene kvalifiserer seg til konkurransen gjennom en innsendelsesoppgave. Det gjennomføres inntil seks semifinaler. Vinnerlaget fra hver semifinale møtes i finalen som avvikles under Norgescup i Stavanger.



### HOVEDDOMMER SERVITØR

*Torill Renaa fra Renaa Restauranter, er imponert over nivået til elevene. De stiller svært godt forberedte både til den teoretiske osteoppgaven og de praktiske servitøroppgavene. – Nå gleder jeg meg til neste finale i TINE MatCup, legger Renaa til.*



### HOVEDDOMMER KOKK

*Jørn Lie er eier og driver av restaurantene Gamle Raadhus og Vaaghals i Oslo. Som manager for Kokkelandslagene er gull hovedmålet i både VM 2018 og OL 2020. Han gleder seg til å være hoveddommer i TINE MatCup finalen i Stavanger. Lykke til med forberedelsene.*

*Foto: Filip Loebbert*



**VINNERE AV TINE MATCUP 2017**  
*VLM fra Strinda videregående skole: Lars Hamnes, Martin Bergvin og Vegard Brevik.*

## OFFENTLIG- GJØRING AV VINNERLAGET!

Vinner av TINE MatCup 2018  
blir offentliggjort under  
Norgescup på TINE-aften  
fredag 24. januar 2017.

Under premieutdelingen kåres  
1., 2. og 3. plass. I tillegg  
kårer vi “Årets ostepris” blant  
servitørene. Alle finalelag får  
diplom og deltakerpremie.

### HOVEDPREMIE

Vinnerlaget får en inspirerende  
matfaglig dag i Oslo, som inkluderer  
en kulinarisk matopplevelse på en  
av Norges beste restauranter. Fly  
og hotell en natt blir dekket av  
TINE og dato blir i løpet av mars/  
april 2018.

1

## STEG 1 MENYKONKURRANSE

Til innsendelsesoppgaven kan hver skole stille med flere lag. Det finnes ingen begrensning på hvor mange lag som kan meldes på. Hvert lag sender inn én oppgave. For mer informasjon, se retningslinjer for steg 1, Meny-konkurranse.

Alle som deltar får diplom.

2

## STEG 2 SEMIFINALER

Det blir avviklet inntil seks semifinaler bestående av inntil fem lag. Hvor semifinalene avvikles, blir offentliggjort etter innsendelse av steg 1 Menyoppgaven, og når vi har oversikt over hvor de lagene som går videre til steg 2 kommer fra. Noen lag må muligens forberede seg på å reise til en annen by for å delta på semifinale. Det er en vanskelig kabal å legge, men det blir tatt hensyn så langt det lar seg gjøre. Semifinaler arrangeres i samarbeid med NKLS lokale laug.

Den innsendte oppgaven fra Menykonkurransen danner grunnlaget for semifinaler. Lagene konkurrerer med utgangspunkt i innsendt oppgave. Lagene får tildelt råvarer på konkurransedagen. Det er ikke tillatt å ta med seg råvarer, deiger, kraft og lignende på konkurransen.

Lagets prestasjoner blir bedømt av en fagjury og vinnerlagene fra semifinalene går videre til finale som avholdes under Norgescup i Stavanger. Finalistene får tilsendt mer informasjon.

Alle som deltar får diplom.

3

## STEG 3 FINALE I STAVANGER

Vinnerlagene fra semifinalene møtes til finale i Stavanger under Norgescup for kokk- og servitørlærlinger 26. februar 2018.

Lagene velger selv om de vil konkurrere i finalen med den samme menyen som ble brukt under semifinalen eller sende inn en ny besvarelse med utgangspunkt i de samme retningslinjene som for Steg 1 Menykonkurransen.

Råvarer til konkurransen dekkes av arrangør. TINE dekker reise- og oppholdskostnader for finalistlagene à fire personer til Stavanger med ankomst torsdag og retur lørdag formiddag.



STEG 1

## Retningslinjer for MENYKONKURRANSE

### HVEM KAN DELTA?

Konkurransen er åpen for alle kokk- og servitørelever på VG2 og gjennomføres som en lagkonkurranse. Hvert lag skal bestå av 2 kokker, 1 servitør samt 1 lagleder.

### HVA ER OPPGAVEN?

Inngangsuppgaven er å utarbeide en tre-retters meny for 8 personer med utvalgte råvarer. I tillegg skal laget besvare spesifikke oppgaver. Last ned mal for besvarelse av oppgaven på [www.nkl.no/tinecup](http://www.nkl.no/tinecup).

### TIDSFRISTER

Registrer ditt lag på [www.tine.no/tinematcup](http://www.tine.no/tinematcup) innen 20. september 2017.

Frist for innsendelse av menykonkurranse er 20. oktober 2017.

Tilbakemelding om hvem som går videre til Steg 2 offentliggjøres 2. november 2017.

### SPØRSMÅL KAN RETTES TIL

Kjersti Vallotto, prosjektleder i NKL.

Telefon: 51 87 47 44 eller E-post: [tinecup@nkl.no](mailto:tinecup@nkl.no)

Alle spørsmål og svar blir publisert på [www.nkl.no/tinecup](http://www.nkl.no/tinecup).

Oppgaven sendes til: [tinecup@nkl.no](mailto:tinecup@nkl.no). Merk mailen med “TINECup” og lagnavn.

### BEDØMMING

En uttaksjury bedømmer de innsendte oppgavene anonymt. Det velges ut inntil fem lag for hver semifinale. NKLS lokale laug er ansvarlige for gjennomføring av semifinaler.

### OVERSIKT OVER SEMIFINALER

Med utgangspunkt i tidligere års erfaring, ser vi at det er mest hensiktsmessig at sted for semifinaler offentliggjøres etter at Menyoppgaven er sendt inn og semifinalelagene er plukket ut. Dette for at det skal bli kortest mulig reisevei for de konkurrerende lagene.

Følg med på nettsidene for dato og sted: [www.nkl.no/tinecup](http://www.nkl.no/tinecup) og [www.tine.no/tinematcup](http://www.tine.no/tinematcup).



## ÅRETS OPPGAVE



### TEMA FOR ÅRETS OPPGAVE

TINE MatCup er 10 år! TINE eies av norske bønder som har fokus på bærekraftig matproduksjon, gode råvarer og matglede.

Server bordet til landbruksministeren under 10 årsjubileet.

Tenk at det er nettopp dere som skal lage maten av utsøkte råvarer til bordsetningen på åtte personer.

### ÅRETS UTVALGTE RÅVARER

#### FORRETT

Retten må inneholde TINE Fløte eller Tinemelk hel, minst 60 % torsk med hode og norsk garnityr.

#### HOVEDRETT

Retten skal bestå av lam, TINE Smør og potet som metningsgarnityr. Tre valgfrie garnityr, samt minst en saus.

#### DESSERT

TINE Gudbrandsdalsost skal prege bildet av retten, TINE Kremfløte.

*Konkurranseregler, se lenger bak i brosjyren. Se også liste over råvarer og tørrvarer som er tilgjengelig på semifinale og finale. Ta utgangspunkt i dette når menyen planlegges.*

### LAGOPPGAVE

Oppgaven skal gjenspeile samarbeid, planlegging og gjennomføring. I tillegg vise til godt samarbeid mellom restaurant, kjøkken og gjester.

### KOKKEOPPGAVE

Se årets utvalgte råvarer og konkurranseregler.

### SERVITØROPPGAVE

Lag et forslag på et dekket bord til 4 personer med utgangspunkt i temaet: ***Vi feirer TINE MatCup 10 år! Server bordet til landbruksministeren under jubileet.***

1. Lag forslag på en alkoholfri aperitiff av valgfritt Sunniva juice produkt. Sett sammen smaker som dere tenker vil passe til bordets tema. Begrunn kort valget. Legg ved oppskrift.
2. Sett drikke til menyen.
3. Lag et klassisk oppsett med meny, alkoholfri aperitiff, drikke, kaffe, te og mineralvann, og presenter det på én side.
4. Beskriv kort hvilke hensyn som er viktige å ta for god gjestebehandling.

### LAGOPPGAVE

Lag en arbeidsplan med fordeling av oppgaver og kjøreplan.



### KRAV TIL INNSENDT OPPGAVE

Hvert lag sender inn én samlet besvarelse som består av forside, innholdsfortegnelse, innledning og besvarelse av oppgaver for kokker, servitør og lagoppgaver.

Alle oppgavene skal besvares. Sett sammen oppgaven på en logisk måte. Velg en form som gjør at oppgaven lett kan leses. Legg gjerne ved bilder i besvarelsen.

Oppgavene må være anonymisert. Legg ved navn på gruppen, kontaktinformasjon til lagleder og adresse på eget ark. I arbeidsfordeling kan gruppe medlemmenes fornavn benyttes.

Benytt gjerne utarbeidet mal for besvarelse av oppgaven.

Se [www.nkl.no/tinecup](http://www.nkl.no/tinecup)  
[www.tine.no/tinematcup](http://www.tine.no/tinematcup)



## Konkurranseregler MENYOPPGAVEN

1. Laget skal utarbeide en tre-retters meny til 8 personer.
2. Når menyen utarbeides, legges klassisk meny nøkkel til grunn.
3. Tilberedningstid er 4 timer med presentasjon av forretter etter 3 timer, hovedrett etter 3 1/2 time og deretter dessert etter 4 timer.
4. Alle rettene skal lages på oppgitt tidsramme med unntak av krafter.
5. Råvarer som er oppgitt under årets råvarer og råvareliste, skal benyttes slik oppgaveteksten lyder. Øvrige råvarer og garnityr velges ut fra sesong oppgitt i tema for oppgaven.
6. Det skal utarbeides en kort beskrivelse av hvordan hver rett lages. Beskrivelsen er beregnet for 8 personer. Lag som går videre til semifinale og finale får tildelt råvarer og mengde basert på denne listen. Råvarene skaffer arrangør.
7. Den skriftlige innsendte oppgaven behandles anonymt av en jury og skal ikke inneholde navn på laget. Navn og kontaktinformasjon legges ved oppgaven på eget ark.
8. Oppgaven sendes til Norges Kockemesteres Landsforening, pr e-post: [tinecup@nkl.no](mailto:tinecup@nkl.no). Merk mailen med "TINE MatCup" og lagnavn.

## Retningslinjer for SEMIFINALER

Den innsendte menyoppgaven danner grunnlaget for konkurransen i semifinale og eventuelt i finalen. Det er ikke mulig å melde seg på TINECup på dette tidspunktet.

Lagene konkurrerer med utgangspunkt i innsendt tre-retters meny. Semifinaler avvikles i tidsrommet 15. november til 15. desember 2016. Sted annonseres etter uttak. Se: [www.nkl.no/tinecup](http://www.nkl.no/tinecup).

### BEDØMMING

Ved gjennomføring av semifinaler brukes samme evalueringskriterier som for gjennomføring av Norgescup for kokk- og servitørlæringer.

Se [www.nkl.no/tinecup](http://www.nkl.no/tinecup).

Det velges et lokalt dommerpanel på 3 personer, bestående av 1 servitørdommer og 2 kokkedommere.

## Finale i STAVANGER

Det kåres ett vinnerlag per gjennomført semifinale. Det er disse lagene som møtes til finale i Stavanger under Norgescup for kokk- og servitørlæringer fredag 26. januar 2018.

### HVEM DELTAR?

Deltakerne har kvalifisert seg gjennom innsendt menykonkurranse og semifinale. Det er ikke mulig å melde seg på TINE MatCup på dette tidspunktet.

### HVA ER OPPGAVEN?

Lagene velger selv om de vil konkurrere i finalen med den samme menyen som ble brukt under semifinalen, eller sende inn en ny besvarelse med utgangspunkt i de samme retningslinjene som for Steg 1 Menykonkurransen.

For servitørene legges det opp til en praktisk osteoppgave på finalen. Her skal ulike TINE oster presenteres for dommerpanelet. Det forventes at servitøren kan gjenkjenne ostefamilier og si kort om passende tilbehør og drikke. Informasjon om oster; "Teori ostekunnskap og meieriprodukter" blir tilsendt.

Du kan også lese om oster på [www.tine.no/produkter/ost](http://www.tine.no/produkter/ost).

Råvarer til konkurransen, etter gitte retningslinjer i oppgaveteksten, dekkes av arrangør.

### OPPGAVEN SENDES TIL

E-post: [tinecup@nkl.no](mailto:tinecup@nkl.no). Merk mailen med "TINE MatCup" og lagnavn.

### REISE- OG OPPHOLDKOSTNADER

TINE dekker reise- og oppholdskostnader for finalistlagene til Stavanger med ankomst torsdag og retur lørdag formiddag.

### SPØRSMÅL KAN RETTES TIL

Bodil Skjørestad, daglig leder i NKL

Mobil: 93 83 19 47

Epost: [tinecup@nkl.no](mailto:tinecup@nkl.no)

Alle spørsmål og svar blir publisert på [www.nkl.no/tinecup](http://www.nkl.no/tinecup).

# Konkurrenseregler

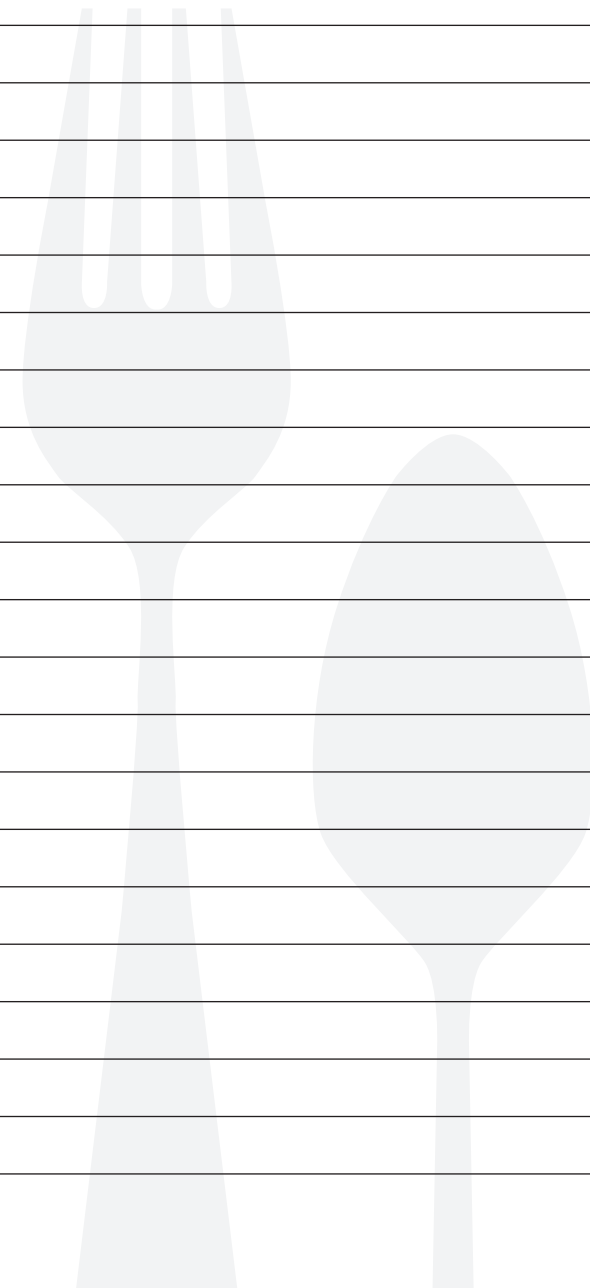
1. Konkurranseregulene er de samme som for Norgescup, for mer informasjon, se [www.nkl.no/konkurranser/norges-cup](http://www.nkl.no/konkurranser/norges-cup). Det er her foretatt små justeringer.
2. Laget får tildelt 30 minutter sammen med lagleder på kjøkkenet/ i restauranten før oppstart til utpakking av råvarer og sjekking av utstyr.
3. Lagene skal tilberede og servere sin tre-retters meny til 8 personer; 3 kuverter skal til dommere, 1 til utstilling og 4 til gjester.
4. Alle rettene skal presenteres porsjonsvis på porselen der- som ikke annet er oppgitt i oppgaven. Arrangør stiller med porselen, glass og bestikk som skal benyttes. Små dekor- elementer som skåler eller soufflè-former kan tas med.
5. Serveringen starter etter gitt tidsintervall.
6. Det blir pakket en råvareeske til hvert lag med utgang- spunkt i lagets råvarebestilling. Urter og tørrvarer vil finnes på et fellesbord. 7. Det er ikke tillatt å bruke med- brakte råvarer, og det er kun de varene som står fremme som kan benyttes. Ved brudd blir laget diskvalifisert fra finalen. Råvarer som ikke benyttes blir fjernet fra ar- beidsområdet etter 1 ½ time. Økonomi og etikett skal legges til grunn ved behandling av råvarer.
7. Bord til 4 personer skal dekkes som beskrevet i oppgaven. Laget tar med seg duk, pynt og dekorelementer. Elektriske apparater er ikke tillatt. Lagene må selv ta kontakt med semifinalested eller finalested for å få eksakt mål på bord. I tillegg får hver servitør et avlastningsbord 40x120 cm.
8. Laget tar med seg alle ingrediensene til alkoholfri aperitifff som beskrevet i oppgaven. Sunniva juice produkt som indikert i oppgaven finnes på råvarebordet. Dersom det skal benyttes noe fra råvarelisten kan dette bestilles sammen med kokkene.
9. Drikke under servering blir VÅR og Isklar. Hvilke varianter av VÅR som eksisterer finner med på denne linken ved å søke på VÅR: [www.tinehandel.no/tine\\_esaj/cc/zItemList.jsp](http://www.tinehandel.no/tine_esaj/cc/zItemList.jsp).
10. Følgende utstyr kan tas med; kniver, spesialutstyr, sprøyte - pose med utstyr, former, stavmikser, foodprosessor,

ismaskin, ekstra forstykker, kluter etter ønske. Utstyrslisten ligger til grunn. Samme regler som Norgescup der medbrakt utstyr IKKE skal overskride 4 stk Isko kasser (grønne Bama kasser) som skal kunne stables oppå hverandre.

11. Dersom konkurranse-kjøkkenene ikke har likt utstyrte kjøkken /avdelinger, må lagene samarbeide om å dele på eksisterende utstyr som ovner, kjøll, frys og lignende som på en vanlig arbeidsdag.
12. Elektrisk utstyr utover stavmikser, foodprosessor og is-maskiner skal være sjekket av godkjent elektroverksted før det kobles til i konkurransearena. Utstyret totalt må ikke overstige 3500 W/1 fase. Utstyr tas med på eget ansvar.
13. Tilberedningstid er 4 timer med presentasjon av forrett etter 3 timer, hovedrett etter 3 1/2 time og dessert etter 4 timer. Lagene kan ikke starte med praktisk oppgave før lagleder har forlatt kjøkkenet. Når lagleder forlater kjøkkenet skal plassdommer informeres.
14. Spørsmål underveis rettes til plassdommer på ditt kjøkken eller hoveddommer servitør. Spørsmål som kan stilles, går på praktisk tilrettelegging vedrørende oppgaven. Faglige spørsmål besvares ikke.
15. Kokkene skal ha nøytral og korrekt kokkeuniform, uten logo.
16. Servitør stiller med nøytral og korrekt servitøruniform, uten logo.
17. Mangelfull uniformering fører til trekk med inntil 5 poeng.
18. Om poengfordeling: Da dette er en lagkonkurranse vil poengfordelingen være 2/3 fra kokkene og 1/3 fra servitøren. Kokkene kan score max 150 poeng totalt (35 poeng pr rett, samt 45 poeng fra plassdommer), servitøren kan score max 75 poeng.



# EGNE NOTATER





FOR MER INFO GÅ INN PÅ  
[www.nkl.no/tinecup](http://www.nkl.no/tinecup) eller [www.tine.no/tinematcup](http://www.tine.no/tinematcup)

FOTOGRAF  
*Filip Loebbert*