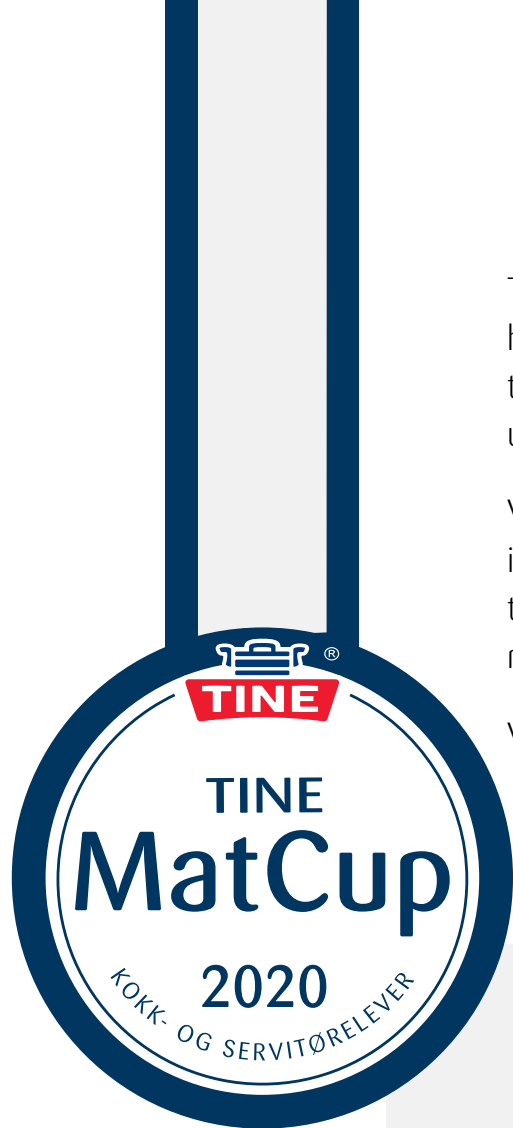






*Følg oss på Instagram  
for oppdateringer og  
inspirasjon @tinematcup  
#tinematcup*

TINE og Norske Kokkers Landsforening (NKL) har gleden av å invitere kokk- og servitørelever på VG2 til TINE MatCup. Målet med konkurransen er å motivere unge fagutøvere, og 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, spesielt med tanke på veien videre.

Vi ønsker alle lykke til i årets konkurranse!

## Hvorfor inviterer TINE til TINE MatCup?

TINE er en av Norges største næringsmiddelleverandører og har et stort ansvar for 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 mattradisjoner 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 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/konkurranse](http://www.nkl.no/konkurranse)



## 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, men trenger ikke tilhøre skolen. Lagene kvalifiserer seg til konkurransen gjennom en innsendelsesoppgave. Deretter gjennomføres det inntil seks semifinaler. Vinnerlaget fra hver semifinale møtes i finalen 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 OL 2020. – Jeg gleder meg til å være hoveddommer i TINE MatCup finalen i Stavanger og ønsker alle lykke til med forberedelsene, hilser Jørn.*



#### VINNERE AV TINE MATCUP 2019

*Shintaro, Tiril og Simen, STS  
Nannestad, fra Nannestad*

## OFFENTLIG- GJØRING AV VINNERLAGET!

Vinner av TINE MatCup  
blir offentliggjort under  
TINE-aften fredag  
10. januar 2020.

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

#### HOVEDPREMIE

Vinnerlaget får en inspirerende  
matfaglig dag, som inkluderer en  
kulinærisk matopplevelse på en  
av Norges beste restauranter.  
Fly og hotell en natt blir dekket av  
TINE og dato blir i løpet av mars/  
april 2020.

1

### STEG 1 MENYOPPGAVE

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

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 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 10. januar 2020.

Finalistlagene skal konkurrere med den samme menyen som ble brukt under semifinalen.

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. Lagleder trenger ikke tilhøre skolen.

### HVA ER OPPGAVEN?

Inngangssoppgaven er å utarbeide en to-retters meny for 8 personer med utvalgte råvarer, samt en appetittvekker til 16 personer. I tillegg skal laget besvare spesifikke oppgaver. Last ned mal for besvarelse av oppgaven på [www.tine.no/tinematcup](http://www.tine.no/tinematcup)

### TIDSFRISTER

Registrer ditt lag på [www.tine.no/tinematcup](http://www.tine.no/tinematcup) innen 16. september 2019.

Frist for innsendelse av menykonkurranse er 27. september 2019.

Tilbakemelding om hvem som går videre til Steg 2 offentliggjøres 10. oktober 2019.

### SPØRSMÅL KAN RETTES TIL

Kjersti Valotto, NKL

Telefon: (+47) 910 02 402 eller E-post: [tinecup@nkl.no](mailto:tinecup@nkl.no)

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

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 lag 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.

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



## ÅRETS OPPGAVE



## TEMA FOR ÅRETS OPPGAVE

Det inviteres til Slottsmiddag! Det norske kongehus inviterer stortingsrepresentanter og andre norske profiler til dekket bord i Store spisesal.

Tenk at det er nettopp dere som skal lage maten av utsøkte råvarer til bordsetningen på åtte personer, i tillegg til en laktosefri appetittvekker som serveres på fat til 16 av gjestene.

## ÅRETS UTVALGTE RÅVARER

### APPETITTVEKKER

Lag en laktosefri appetittvekker. Ønsker å se en saftig vegetarrett med vaffel eller svele som ikke er søt. Retten serveres med TINE Rømme laktosefri og urter. Denne retten skal være laktosefri og skal serveres på fat, til 16 personer.

### HOVEDRETT

Retten skal inneholde Lam mørbrad som hovedråvare og ha minst to bearbejdede grønnsaksgarnityrer og saus. Den ene grønnsaksgarnityren skal være puré (konsistensstilpasset). Laget kan fritt velge ett metningsgarnityr fra råvarelisten. Retten skal også inneholde TINE yoghurt naturell og Østavind®. Hovedrett skal serveres på fat, lagene får utdelt like fat til dette.

### DESSERT

Skal bestå av epler, Chevre Naturell og Sunniva® frukt og grønnsaksjuice eple og bringebær.

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

Menyen skal næringsberegnes og skal kunne serveres realistisk til 100 personer.



## LAGOPPGAVE

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

Lag en arbeidsplan med fordeling av oppgaver og kjøreplan.

## KOKKEOPPGAVE

Se årets utvalgte råvarer og konkurranseregler.

## SERVITØROPPGAVE

1. Lag et forslag på et dekket bord til 4 personer med utgangspunkt i temaet.
2. Lag et forslag på en alkoholfri apertiff som inneholder Sunniva® Presset Grapefrukt. Råvarer fra råvarelisten kan også brukes. Sett sammen smaker dere tenker vil passe bordets tema. Begrunn valget. Legg ved oppskrift.
3. Sett drikke til menyen fra utvalget: Sunniva® Premium Eplejuice fra Sydtyrol, Noisy® Eple/Fersken/Pære eller TINE IsTe Lime.
4. Lag et klassisk oppsett med meny, alkoholfri aperitiff, drikke, kaffe, te og mineralvann, og presenter det på én side.
5. Beskriv kort hvilke hensyn som er viktige å ta for god gjestebehandling.
6. I semifinale og finale skal servitør presentere meny og bordet for gjestene.

Som servitør er god kommunikasjon med gjestene en viktig del av gjesteopplevelsen, det vil i årets oppgave bli vektlagt.

Hovedrett skal serveres på fat, lagene får utdelt like fat til dette.

## 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, men det er ikke obligatorisk.

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

Benytt gjerne utarbeidet mal for besvarelse av oppgaven.

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



## STEG 2



### Konkurranseregler MENYOPPGAVEN

1. Laget skal utarbeide en to-retters meny til 8 personer, samt en laktosefri appetittvekker til 16 personer.
2. Når menyen utarbeides, legges klassisk meny nøkkel til grunn.
3. Tilberedningstid er 4 timer med presentasjon av appetittvekker 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. Det er kun tillatt å bruke råvarer fra råvarelisten.
6. Menyene skal næringsberegnes. For å beregne kan man benytte Kostholdsplanleggeren (kostholdsverktøy utviklet av Helsedirektoratet og Mattilsynet)
7. Det skal utarbeides en kort beskrivelse av hvordan hver rett lages. Beskrivelsen er beregnet for 8 personer og 16 personer for appetittvekker. Lag som går videre til semifinale og finale får tildelt råvarer og mengde basert på denne listen. Råvarene skaffer arrangør.
8. Den skriftlige innsendte oppgaven behandles anonymt av en jury og skal ikke inneholde navn på skole eller sted. Navn og kontaktinformasjon legges ved oppgaven på eget ark.
9. Oppgaven sendes til Norske Kokkers Landsforening, per 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 i finalen. Det er ikke mulig å melde seg på TINE MatCup på dette tidspunktet.

Lagene konkurrerer med utgangspunkt i innsendt to-retters meny + appetittvekker. Semifinaler avvikles i tidsrommet 1. nov - 22. nov 2019. Sted annonseres etter uttak.

#### BEDØMMING

Ved gjennomføring av semifinaler brukes samme evalueringskriterier som for gjennomføring av Norges Cup for kook og servit rl rlinger, med egne dommerskjema laget for TINE MatCup.

Hovedrett skal serveres p  fat, lagene f r utdelt like fat til dette.

Det velges et lokalt dommerpanel p  3 personer, best ende av 1 servit rdommer og 2 kokkedommere.



## STEG 3

# Finale i STAVANGER

Det kåres ett vinnerlag per gjennomført semifinale.  
Det er disse lagene som møtes til finale i Stavanger fredag 10. januar 2020.

### HVEM DELTAR?

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

### HVA ER OPPGAVEN?

Finalistlagene skal konkurrere med den samme menyen som ble brukt under semifinalen.

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 senest 25. november.

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

Kjersti Valotto

Mobil: (+47) 910 02 402

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

Alle spørsmål og svar blir publisert på NKL sin hjemmeside under konkurranser, TINE Matcup.

*Følg oss på Instagram for oppdateringer og inspirasjon  
[@tinematcup](https://www.instagram.com/tinematcup) [#tinematcup](https://www.instagram.com/tinematcup)*



## Konkurranseregler

1. Konkurransereglene er de samme som for Norgescup, for mer informasjon, se [www.nkl.no/konkurranser/norgescup](http://www.nkl.no/konkurranser/norgescup). TINE MatCup bruker egne dommerskjema.
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 to-retters meny til 8 personer; 3 kuverter skal til dommere, 1 til utstilling og 4 til gjester, samt appetittvekkere til 16 personer, 4 til gjester, 3 til dommere, 1 til utstilling og resten til publikum.
4. Alle rettene skal presenteres porsjonsvis på porselen dersom 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 er kun tillatt å bruke råvarer fra råvarelisten. Det blir pakket en råvareeske til hvert lag med utgangspunkt i lagets råvarebestilling. Tørrvarer vil finnes på et fellesbord. Det er kun det laget har bestilt fra råvarelisten som blir pakket og tilgjengelig under konkurransen
7. Det er ikke tillatt å bruke medbrakte 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 arbeidsområdet etter 1 ½ time. Økonomi og etikk skal legges til grunn ved behandling av råvarer.
8. 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.
9. Laget tar med seg alle ingrediensene til alkoholfri aperitiff som beskrevet i oppgaven. TINE-produkt som indikert i oppgaven finnes på råvarebordet. Dersom det skal benyttes noe fra råvarelisten kan dette bestilles sammen med kokkene.
10. Drikke under serveringen blir Sunniva® Premium Eplejuice fra Sydtyrol, Noisy® Eple/Fersken/Pære og TINE IsTe Lime.
11. Følgende utstyr kan tas med; kniver, spesialutstyr, sprøyte - pose med utstyr, former, stavmikser, foodprosessor, 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.
12. Dersom konkurranse-kjøkkenene ikke er likt utstyrte, må lagene samarbeide om å dele på eksisterende utstyr som ovner, kjøll, frys og lignende.
13. Elektrisk utstyr utover stavmikser og foodprosessor 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.
14. Tilberedningstid er 4 timer med presentasjon av appetittvekker 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.
15. 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.
16. Kokkene skal ha nøytral og korrekt kokkeuniform, uten logo.
17. Servitør stiller med nøytral og korrekt servitøruniform, uten logo.
18. Mangelfull uniformering fører til trekk med inntil 5 poeng.
19. 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.



VISSTE DU AT...



## ..institusjonskokk endrer navn til Ernæringskokk?

Det gjøres fordi den nye tittelen sier mer om hva yrket handler om. Navnet «Institusjonskokk» sier ikke så mye om innholdet i faget, derimot forteller navnet «Ernæringskokk» at ernæringsbiten ligger i bunn. Koblingen mellom mat og helse er viktig. Som ernæringskokk lærer du å tilberede smakfulle måltider tilpasset gjestens smakspreferanser, dietter og behov for konsistentilpasset mat. I dette yrket får man både brukt ernæringskompetanse og de kreative evnene.

## ..det er viktig med flere Ernæringskokker fordi:

Å være ernæringskokk betyr å kombinere smakfulle måltider av gode råvarer, med riktig ernæringsmessig kost for pasientene. Vi blir flere eldre. Stadig flere klarer ikke å lage sin egen mat og mange trenger ulike dietter.

Opplæring i hvordan man lager slik mat er en del av ernæringskokkenes opplæring.

Behovet for ernæringskokker er økende i Norge. Maten skal i tillegg til å være smaksmessig god og bør følge offentlige kostråd og retningslinjer – enten det er til barn i barnehager, skoler eller syke og aldersinstitusjoner.

Det handler ikke bare om at maten skal være god og velsmakende. Det handler også om at den skal ha de riktige næringsstoffene, ta hensyn til eventuelle allergier og spesialkost.

Dette er kompetanse hotell- og restaurantkokker ikke lærer, men som er en sentral del av ernæringskokkenes fagopplæring. Det er stor fokus på matkvalitet og matglede på institusjoner om dagen – at det er behov for flere ansatte med matfaglig kompetanse er det enighet om.



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

FOTOGRAF  
*Filip Loebbert*

