

KJØREPLAN KOKK TINE MATCUP

- 07.15 – Oppmøte på TINE Meierier, Bedriftsveien 7, skifte i garderoben
- 07.30 – Lagbilder
- 08.00 – Huddle/felles info
- 08.10-08.40 – Lagledere og elever kan gå inn på kjøkkenet, men ikke starte matlaging.

Veie opp råvarer fra fellesbord (Obligatoriske råvarer og meieriprodukter står i hvert lags kjøleskap)

- 08.45 – 08.55 – Teoriprøve fra Meierikompendiet – lagoppgave
- 09.00 – Konkurransesstart

Kokk	Oppstart kjøkken	Forrett	Hovedrett	Dessert	Kjøkken viser matavfall/ matsvinn veies	Rent kjøkken
1	09.00 - 10.30	12.00	12.30	13.00	13.10	13.30
2	09.05-10.35	12.05	12.35	13.05	13.15	13.35
3	09.10-10.40	12.10	12.40	13.10	13.20	13.40
4	09.15-10.45	12.15	12.45	13.15	13.25	13.45
5	09.20-10.50	12.20	12.50	13.20	13.30	13.50
6	09.25-10.55	12.25	12.55	13.25	13.35	13.55

Hvert kjøkken skal være nedvasket og klar til inspeksjon innen 30 minutter etter siste rett.

- Etter konkurransen, husk å pakke ned alle småting og utstyr som dere har med.
- Glass og annet utstyr som dere selv har medbrakt skal ikke gjennom oppvasken, dette skylles i vasken før nedpakking.
- 16.00 – Kåringer og prisutdelinger, finalepallen kåres, seremoni med bilder
- ETTER kåringer kan lagene gå i garderoben og skifte.
- 16.45/17.00 – Avreise fra TINE Meierier til Oslo Lufthavn