




TINE
MATCUP
22/23

For kokk- og servitørelever V62



**NORSKE KOKKERS
LANDSFORENING**



TINE og Norske Kokkers Landsforening (NKL) har gleden av å invitere kokk- og servitørolever på VG2 til TINE MatCup. Målet med konkurransen er å motivere kommende 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 servitør-yrket, arrangerer TINE i samarbeid med NKL en landsomfattende konkurranse for alle landets VG2-klasser.

Mer informasjon om hele konkurransen blir fortløpende å finne på:

<https://www.tine.no/tine-matcup> eller www.nkl.no/konkurranse

Slik gjennomføres TINE MatCup

Konkurransen er lagt opp som en lagkonkurranse. Hvert lag består av 2 kokkeelever, 1 servitørelev og 1 lagleder. Lagleder må ha kokk- eller servitørfagbrev og skal være ansatt ved skolen.

Lagene kvalifiserer seg til konkurransen gjennom en innsendelsesoppgave. Deretter gjennomføres det inntil seks semifinaler. Vinnerlaget fra hver semifinale møtes i finalen i Stavanger.



BEDØMMING

Det er viktig å legge vekt på at dette er en lag konkurranse. Hvor et godt samspill og god dialog mellom kjøkken og restaurant vil bli vektlagt. Selve bedømmingen vil vektlegge:

Orden, hygiene, arbeidsteknikk, faglig utførelse bærekraft og miljø, presentasjon, anretning, samarbeid og kommunikasjon

HOVEDDOMMER

Gunnar Hvarnes er manager for De Norske Kokkelandslagene. Han er den kokken i Norge med mest erfaring fra kokkekonkurranser og har deltatt i nærmere 30 konkurranser. Gunnars merittliste er lang og inkluderer 2 gull i IKA Culinary Olympics som kaptein og 1 gull fra IKA Culinary Olympics som coach fra 2020. I tillegg har han 2 gull fra NM i Kokkekunst, ble Årtes Kokk i 2009 og tok bronse i Bocuse D'or 2011. Dommerkollegiet består i tillegg til Gunnar av 2 kvalifiserte dommere i servitørfaget, 2 kvalifiserte dommere fra De Norske Kokkelandslagene, en smaksdommer og en dommer til meierioppgaven.



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.

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.

I år vil alle lagene i semifinalene konkurrere på TINE Matfagligsenter på Kalbakken i Oslo. Evt. reise/oppholdskostnader vil bli dekket av TINE. Semifinaler arrangeres i samarbeid med NKLs foreninger.

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 og alle som deltar mottar diplom.

STEG 3 FINALE I STAVANGER

Finalelagene konkurrerer i Stavanger 3.februar 2023. Finalelagene skal konkurrere med den samme menyen som ble brukt under semifinalen. Råvarer til konkurransen dekkes av arrangør. TINE dekker reise- og oppholdskostnader for finalelagene à fire personer til Stavanger med ankomst torsdag og retur lørdag formiddag.

TINE MatCup 3. februar 2023.

Det kåres 1., 2. og 3. plass. I tillegg deler vi ut to priser "Årets TINE Pris: Servitørelever" og "Årets TINE Pris: Kokkelev". Alle finalelag får diplom og deltakerpremie.

HOVEDPREMIE

Vinnerlaget får en inspirerende matfaglig dag, som inkluderer en kulinarisk matopplevelse på en av Norges beste restauranter. Fly og hotell én natt blir dekket av TINE og dato blir i løpet mars/april 2023.

Fjorårets
vinnere:

Vinnere av TINE MatCup 22/23
Rosen, fra Rosenvilde vg. skole





Finale i STAVANGER

HVEM DELTAR?

Deltakerne har kvalifisert seg gjennom innsendt menyoppgave og semifinale. Siste finalelag er det beste andre laget totalt fra semifinalen. Det er ikke mulig å melde seg på TINE MatCup på dette tidspunktet.

HVA ER OPPGAVEN?

Finalelagene skal konkurrere med den samme menyen som ble brukt under Semifinalen.

Du kan også lese om oster på www.tine.no/produkter/ost.

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



OPPGAVEN SENDES TIL

E-post: tinematcup@tine.no.
Merk mailen med "TINE MatCup" og lagnavn.

REISE- OG OPPHOLDSKOSTNADER

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

SPØRSMÅL KAN RETTES TIL

Epost: tinematcup@tine.no

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

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 skal være ansatt ved skolen.

HVA ER OPPGAVEN?

Inngangssoppgaven er å utarbeide en to-retters meny for 8 personer med utvalgte råvarer, samt et tygg/munnfull til 8 personer. I tillegg skal laget besvare spesifikke oppgaver. Last ned mal for besvarelse av oppgaven på www.tine.no/tine-matcup

SPØRSMÅL KAN RETTES TIL

E-post: finematcup@tine.no

Alle spørsmål og svar blir publisert på www.nkl.no/konkurranse og på www.tine.no/tine-matcup.

OPPGAVEN SENDES TIL

finematcup@tine.no. Merk mailen med "TINEMatCup", navn på alle deltakere + lagleder og lagnavn. Oppgave dokumentet skal ikke inneholde lagnavn, deltaker eller lagleder- navn, eller skole!

BEDØMMING

En uttaksjury bedømmer de innsendte oppgavene anonymt. Det velges ut inntil seks lag for hver semifinale. NKLs lokale foreninger er ansvarlige for gjennomføring av semifinaler.

TIDSRISTER

Registrer ditt lag på www.tine.no/tine-matcup innen **18. september 2022**.

Frist for innsendelse av menykonkurranse er **25. september 2022**.

Tilbakemelding om hvem som går videre til Steg 2 offentliggjøres **3. oktober 2022**.



Konkurranseregler

Menyoppgaven

Laget skal utarbeide en tre-retters meny til 10 personer.

Når menyen utarbeides, legges klassisk menynøkkel til grunn.

Tilberedningstid er 4 timer med presentasjon av tygg/munnfull etter 3 timer, hovedrett etter 3 1/2 time og deretter dessert etter 4 timer.

Alle rettene skal lages på oppgitt tidsramme med unntak av krafter.

Råvarer som er oppgitt under årets råvarer og råvareliste, skal benyttes slik oppgaveteksten lyder. Det er kun tillatt å bruke råvarer fra råvarelisten.

Menyen skal næringsberegnes. For å beregne kan man benytte Kostholdsplanleggeren (kostholdsverktøy utviklet av Helsedirektoratet og Mattilsynet)

Det skal utarbeides en kort beskrivelse av hvordan hver rett lages. Beskrivelsen er beregnet for 10 personer. Lag som går videre til semifinaler og finale får tildelt råvarer og mengde basert på denne listen. Råvarene skaffes av arrangør.

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/ i e-post.

Oppgaven sendes per e-post: finematcup@tine.no. Merk mailen med "TINE MatCup" og lagnavn.



Konkurranseregler

Konkurransereglene er de samme som for Norgescup, for mer informasjon, se www.nkl.no/konkurranser/norges-cup. TINE MatCup bruker egne dommerskjema.

Laget får tildelt 30 minutter sammen med lagleder på kjøkkenet/ i restauranten før oppstart til utpakking av råvarer og sjekking av utstyr.

Alle rettene skal presenteres slik oppgaven sier. Arrangør stiller med porselen, glass og bestikk som skal benyttes.

Serveringen starter etter gitt tidsintervall. 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.

Det er ikke tillatt å bruke medbrakte råvarer, og det er kun de varene som står fremme som kan benyttes, gjelder kokk og servitøroppgave. 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.

Bord til 6 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.

Laget tar med seg alle ingrediensene til alkoholfri aperitif 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.

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.

Dersom konkurranse-kjøkkenene ikke er likt utstyrte, må lagene samarbeide om å dele på eksisterende utstyr som ovner, kjøll, frys og lignende.

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.

Lagene kan ikke starte med praktisk oppgave før lagleder har forlatt kjøkkenet. Når lagleder forlater kjøkkenet skal plassdommer informeres.

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.

Kokkene skal ha nøytral og korrekt kokkeuniform, uten logo.

Servitør stiller med nøytral og korrekt servitøruniform, uten logo.

Mangelfull uniformering fører til trekk med inntil 5 poeng.

Informasjon om poengfordeling finner dere på side 14.

Lagleder til lag skal være ansatt ved skolen.



Koke Bardere Dekantere Fi
Flambere Frappere Kutte Kar
Konsentrere Marinere Montere Po
Sautere Sile Skumme S
Stir-fry Tranchere Øse Koke Ba
Dekantere Filetere Flambere Fra
Kutte Karamellisere KonsenMarinere
Pochere Sautere Sile Skumme Smuldre
Spekke Stir-fry Tranchere Øse Koke Ba
Dekantere Filetere Flambere Frappere
Karamellisere Konsentrere Marinere Mon
tere Sile Skumme Smuldre inn Spekke St
Tranchere Øse Koke Bardere Dekantere Fi
Flambere Frappere Kutte Karamellisere
Marinere Montere Pochere Sautere Sile Sku
Smuldre inn Spekke Stir-fry Tranchere Øse
Bardere Dekantere Filetere Flambere Frappere
Karamellisere Konsentrere Marinere Montere Po
Sautere Sile Skumme Smuldre inn Spekke St

Bedømming

Det er viktig å legge vekt på at dette er en lag konkurranse.
Et godt samspill og god dialog mellom kjøkken og restaurant vil bli vektlagt.

Selve bedømmingen vil vektlegges etter følgende skala:

KOKK

Orden Hygiene	10 poeng
Arbeids teknikk, faglig utførelse, miljøtilrettelegging	30 poeng
Presentasjon, anretning, samarbeid med restaurant	10 poeng
Smak	50 poeng

SERVITØR

Orden hygiene, planlegging	10 poeng
Oppdekking, bruk av tema	20 poeng
Arbeids teknikk, faglig utførelse, miljøtilrettelegging	30 poeng
Kommunikasjon, utførelse av aperitif, kaffe, tilberedning meny	30 poeng
Presentasjon, anretning, samarbeid med kokk	10 poeng

Meierioppgaven vil i sin helhet vektlegges i tillegg med 20 poeng, utført av servitør.

Alle under 18 år må fylle ut semifinale skjema.
Vi lager forms skjema som legges med her med hyperlink.
Må fylles ut før semifinaler.

Lykke til!



**NORSKE KOKKERS
LANDSFORENING**



TINE
MATCUP

22/23