





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 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 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

Julie Jünger jobber som servitør hos Skjolden Hotel og har tidligere sølv i Norges Cup og bronse i NM for servitører. Som lærling jobbet hun hos Renaa Restaurant i Stavanger hos Torill Renaa. De to siste årene har hun vært aspirantdommer i Norges Cup. I årets konkurranse er det to servitørdommere.



HOVEDDOMMER KOKK

Gunnar Hvarnes er manager for De Norske Kokkelandslagene. Han er den kokken i Norge som har mest erfaring fra kokkekonkurranser og har deltatt i nærmere 30 konkurranser. Hans merittliste er lang og inkluderer bl.a. årets kokk i 2009, bronse i Boucle D'or 2011, to gull i NM i Kokkekunst og to gull i Kokke OL. Gunnar har med seg to kvalifiserte dommere fra konkurransemiljøet i Norge.



VINNERE AV TINE MATCUP 2020

Simen Lund, Fillip Falla, Melina Brekke, Strinda VGS

OFFENTLIG- GJØRING AV VINNERLAGET!

Vinner av TINE MatCup
blir offentliggjort under
TINE-aften lørdag
6. februar 2021.

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 2021.

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 6. februar 2021.

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 fredag og retur søndag formiddag.



STEG 1

Retningslinjer for MENYKONKURRANSE

HVEM KAN DELTA?

Konkurransen er åpen for alle kokk- og servitørelever på VG2 og gjennomføres som en lagkonkurransen. 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 8 personer. I tillegg skal laget besvare spesifikke oppgaver. Last ned mal for besvarelse av oppgaven på <https://www.tine.no/tine-matcup>

TIDSFRISTER

Registrer ditt lag på <https://www.tine.no/tine-matcup> innen 17. september 2020.

Frist for innsendelse av menykonkurransen er 25. september 2020.

Tilbakemelding om hvem som går videre til Steg 2 offentliggjøres 12. oktober 2020.

SPØRSMÅL KAN RETTES TIL

E-post: tinematcup@tine.no Alle spørsmål og svar blir publisert på www.nkl.no/konkurransen. Oppgaven sendes til: tinematcup@tine.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 semifinalene er plukket ut.

Følg med på nettsidene for dato og sted: <https://www.tine.no/tine-matcup>



TEMA FOR ÅRETS OPPGAVE

Det inviteres til OL middag! De norske utøverne har kommet hjem fra Tokyo og med seg i bagasjen har de medaljer i alle slags farger.

Tenk at det er nettopp dere som skal lage maten av utsøkte råvarer til bordsetningen på åtte personer som hedrer innsatsen, gleden og arbeidet utøverne har vært gjennom.

ÅRETS UTVALGTE RÅVARER

APERITIF

Sunniva® presset Eplejuice fra Sydtyrol (skal være hovedingrediens 60 %) de øvrige råvarene til aperitiff kan deltagerne medbringe selv. Aperitiffen skal ha en tydelig smak av hovedingrediensen.

APETITTVEKKER

Salt svele laget med TINE® H-melk. Toppingen på svelen skal inneholde TINE® Crème Fraîche Original, øvrige råvarer til toppingen velger dere selv fra råvarelisten.

HOVEDRETT

Hovedretten skal ha et japansk/asiatisk preg i smakene. Kyllingbryst stekt på skrog, transjert ved gjestens bord. Kok en kyllingkraft som skal brukes i en kremsaus sammen med TINE® Kremfløte. 2 stk tilberedte grønnsaksgarnityrer og 1 stk metningsgarnityr - velg blant råvarene fra råvarelisten. Lagene må selv definere hvilken fatsservering de foretrekker og begrunne sitt valg.

DESSERT

Desserten må inneholde TINE® Gudbrandsdalsost G35, kremfløte og smør, i tillegg til bær. Desserten må ha minimum et varmt og et kaldt element. Resterende ingredienser velges fra råvarelisten. Serveres på tallerken.

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

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.



KRAV TIL INNSENDT OPPGAVE

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 aperitif som inneholder Sunniva® presset eplejuice fra Sydtyrol. 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® presset 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.
7. Avslutningsvis skal servitør også lage en kaffedrikk som skal serveres etter dessert.

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

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 <https://www.tine.no/tine-matcup>



Konkurranseregler MENYOPPGAVEN

1. Laget skal utarbeide en to-retters meny til 8 personer, samt en appetittvekker til 8 personer.
2. Når menyen utarbeides, legges klassisk menynøkkel 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. 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 per e-post: tinematcup@tine.no. Merk mailen med "TINE Cup" 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 - 27. nov 2020. Sted annonseres etter uttak.

BEDØMMING

Ved gjennomføring av semifinaler brukes samme evalueringskriterier som for gjennomføring av Norges Cup for kokk og servitørlærlinger, med egne dommerskjema laget for TINE MatCup.

Hovedrett skal serveres på fat.

Det velges et lokalt dommerpanel på 4 personer, bestående av 2 servitørdommere og 2 kokkedommere.

Finale i STAVANGER

Det kåres ett vinnerlag per gjennomført semifinale. Det er disse lagene som møtes til finale i Stavanger fredag 6. februar 2021.

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.

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

OPPGAVEN SENDES TIL

E-post: tinematcup@tine.no. Merk mailen med "TINE Cup" 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

Epost: tinematcup@tine.no

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

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

KONKURRANSEREGLER

1. Konkurransereglene er de samme som for Norgescup, for mer informasjon, se 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 samt appetittvekkere til 8 personer; 3 kuverter skal til dommere, 1 til utstilling og 4 til gjester.
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, sprøytepose med utstyr, former, stavmikser, foodprosessor, ekstra forstykker, kluter etter ønske. Utstyrlisten 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.



RÅVARELISTE

Råvareliste til oppgave steg 1 Menykonkurranse, Steg 2 Semifinale og Steg 3 finale.

TINE-varer

TINE® Kremfløte
TINE® Meierismør
TINE® Crème Fraîche Original
TINE® Gudbrandsdalsost G35
TINE® Østavind
TINE® Usaltet smør
TINE® H-Melk

Sunniva® presset Eplejuice fra Sydtyrol (Aperitiff)

Kjøtt

Hel, fersk kylling (ca 1,6 kg pr stk)

Fisk

0.5 kg fersk laksefilet
1 glass løyrom

Frukt og grønt

Gulrøtter
Poteter / Mandel
Sellerirot
Persillerot
Kepaløk
Sjalottløk
Hvitløk
Purre
Vårløk
Aromasopp
Rødbeter
Pepperot
Wasabi-paste
Paksoi

Salat:

Ruccula
red rhubarb
Frisse

Agurk

Sitroner
Lime
Ferske bringebær
Chili
Ingefær

Urter (potter)

Persille
Fransk estragon
Timian
Gressløk
Sitronmelisse
Koriander
Dill

Tørrvarer

Rødvinseddik
Hvitvinseddik
Epleeddik
Olivenolje, kaldpresset
Rapsolje
Soyasaus
Sukker
Bruntt sukker
Norsk honning
Hvetemel
Sammalt hvete grov
Fersk gjær
Bakepulver
Vaniljesukker
Glykose
Gelatin
Hasselnøtter
Mandler
Maizena

Basmatiris Økologisk 1kg, Unil

Byggryn
Eggnudler
Vårrullark

Frysevarer

Kirsebær
Bringebær
Krydder
Malt kanel
Kanelstenger
Vaniljestenger
Rosmarin
Hel muskatnøtt
Chili
Paprika
Sort og hvit pepper hel og malt
Husholdningssalt
Flaksalt

Annet

Egg
Pankomel
Bakepapir
Hyssing
Aluminiumsfolie
Sprøytepose
Plastfilm

Det pakkes en råvareeske med hovedråvarer til hvert lag i semifinale og finale. Esken består av følgende:

- 1 liter TINE® Kremfløte
- 1 liter TINE® H-melk
- 2 beger (300 g) TINE® Crème Fraîche Original
- 250 g TINE® Usaltet smør
- 500 g TINE® Meierismør
- 500 g TINE® Gudbrandsdalsost G35
- 1 liter kyllingkraft
- 2 stk Prior hel kylling, ca 3 kg
- 250 g kirsebær, fryste

På tilgjengelig råvarebord, finnes råvarer som beskrevet over. Menyen skal utarbeides med dette som utgangspunkt.



... i år ønsker vi å inkludere enda flere!

MOCKTAILKONKURRANSE PÅ SOSIALE MEDIER

Har du et ønske om å være med i TINE MatCup, men kanskje syns det er litt skummelt med konkurranse, eller kanskje du bare går med en liten fremtidig bartender i magen og syns det er gøy å utforske nye smaker. I år inviterer vi hele Norge til å ta del i en mocktail konkurranse! Drinken, som skal være alkoholfri, må inneholde minimum 60% av Sunniva® presset Eplejuice fra Sydtyrol. Resten av ingrediensene står du fritt til å velge selv, kanskje blir akkurat din mocktail trukket ut av en bartender under finalen i Stavanger 6. februar.

SLIK DELTAR DU:

Lag din beste mocktail med Sunniva® presset Eplejuice fra Sydtyrol, send oss bilde av drinken og oppskriften din på e-post tinematcup@tine.no og marker den med Mocktail konkurranse, TINE MatCup. Fristen for deltakelse er 4. desember 2020. Ved innsendelse av bilde godkjenner du at TINE og NKL får rettigheter til bilde og oppskrift og kan publisere dette på TINE og NKL sine interne og eksterne kommunikasjonsflater (på nettsider, nyhetsbrev, sosiale medier, i trykksaker og i videosnutter delt på våre flater. Vi vil dele to-tre bilder i måneden frem til desember, før det blir en finalerunde hvor en egen jury vil kåre vinneren. Vinneren av konkurransen blir trukket på TINE MatCup sin Instagram konto (TINE MatCup) 16. desember og vinneren av mocktail-konkurransen vinner et drink kurs med en anerkjent bartender.

KAKEKONKURRANSE PÅ SOSIALE MEDIER

Men ikke nok med det, i år kjører vi på med to konkurranser i sosiale medier. Vi ønsker å høre fra dere som elsker å bake, derfor har vi i år også laget en konkurranse som vil hylle konditoren. Kaken må være inspirert av OL tema til TINE MatCup og du må bruke minst en av de samme TINE råvarene som i TINE MatCup (se liste med råvarer lenger ned)

SLIK DELTAR DU:

Bak en kake som er tydelig inspirert av OL. Send bilde, oppskrift og en film av at du lager kaken til oss på e-post tinematcup@tine.no og marker den med Kakekonkurranse, TINE MatCup. Fristen for deltakelse er 4. desember 2020. Ved innsendelse av bilde godkjenner du at TINE og NKL får rettigheter til bilde og oppskrift og kan publisere dette på TINE og NKL sine interne og eksterne kommunikasjonsflater (på nettsider, nyhetsbrev, sosiale medier, i trykksaker og i videosnutter delt på våre flater. Vi vil dele bilder noen bilder etter hvert som det kommer inn, før en jury i løpet av desember vil kåre en vinner 16. desember. Vinneren av kakekonkurransen blir trukket på TINE MatCup sin Instagram konto (TINE MatCup) og vinner et kurs med en anerkjent konditor.





TIPS



OL VINNER Christer Rødseth:

- *Bruk råvarer dere ikke har bruk så mye før, eksperimenter med nye smaker og utvikle smakshorisonten.*
- *Tren godt og tren mye, skal man nå toppen handler det om øving, terping og mer øving.*
- *Ha det gøy! Det er viktig å ikke glemme hvorfor man deltar når presset kommer lurende.*

KOKKEDOMMER GUNNAR HVARNES:

- Vær godt forberedt og tren godt på oppgaven
- Lag maten slik at råvarene kommer frem
- Ikke glem å ha det gøy på veien

SERVITØRDOMMER LONE GUNDERSEN

- Bruk forberedningstiden godt og husk å kose dere.
- Vær kreativ med oppgaven, men likevel ikke gjør ting for komplisert.
- Samle all erfaring du kan få fra opplevelsen. TINE MatCup er en god mulighet til å vise hva man kan og vil, skape nettverk og en unik mulighet til å øve på eksamen og senere fagbrev



INFORMASJON

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.

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

OPPGAVEN SENDES TIL

E-post: tinematcup@tine.no. Merk mailen med "TINE Cup" 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

Epost: tinematcup@tine.no

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

Covid-19 og TINE MatCup

Det er pr. dags dato mulig å gjennomføre arrangementer med opptil 200 deltakere. Det er viktig at skoler, laug, deltakere og lagledere holder seg oppdatert på FHI sine retningslinjer og sin enkelt kommune, om hva som er tillat og hvor mange personer som kan samles. Vi vet at dette kan endre seg fra uke til uke og fra kommune til kommune. I samarbeid med NKL, laug og skoler vil vi jobbe for at det vil bli mulig å gjennomføre TINE MatCup på en trygg måte. Det vil bli laget en egen veileder for TINE MatCup, denne vil bli sendt til laug og lagledere pr e-post når semifinale lagene er trukket ut.

Vi oppfordrer alle, både deltakere, lagledere og laug til å holde seg oppdatert på FHI sine råd og også den enkelte kommunens.

Har du noen spørsmål rundt gjennomføringen og COVID-19, ta kontakt med oss på e-post: tinematcup@tine.no



FOR MER INFO GÅ INN PÅ
www.tine.no/tinematcup

FOTOGRAF?
Filip Loebbert