



TINE
Cup
2017

KOKK- OG SERVITØRELEVER



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

Vi ønsker at deltakelse i konkurransen vil 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 TINECup?

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 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 og motivert rekruttering til kokk- og servitøryrket, arrangerer TINE i samarbeid med NKL en landsomfattende konkurranse for alle landets VG2-klasser.

Mer informasjon om hele konkurransen blir fortløpende å finne på:
www.tine.no/tinecup eller 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 oppgaven og de praktiske servitøroppgavene. – Nå gleder jeg meg til neste finale i TINECup, legger Renaa til.



HOVEDDOMMER KOKK

Jostein Medhus fra Kulinarisk Akademi i Oslo, manager for De norske kokkelandslagene, er imponert over det faglige nivået til TINECup finalistene. – Jeg har sett og smakt mye bra under TINECup, og nå gleder jeg meg til neste finale. Lykke til med forberedelsene!

Foto: Tom Hago



VINNERE AV TINECUP 2016

For første gang kunne lagleder Gunnar Jensen og laget Kointepelleran fra Breivika VGS sikre seieren. Vinnerlaget bestod av kokkeelevene Jon Erlend Matre, Madelen Rolland, i tillegg til servitørelev Henriette Wist.

OFFENTLIG- GJØRING AV VINNERLAGET!

VINNER AV TINECUP 2017
BLIR OFFENTLIGGJORT UNDER
NORGESCUP PÅ TINE-AFTEN
FREDAG 24. FEBRUAR 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 2017.

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 24. februar 2017.

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.

TIDSFRISTER

Registrer ditt lag på www.tine.no/tinecup innen 20. september 2016.

Frist for innsendelse av menykonkurranse er 20. oktober 2016.

Tilbakemelding om hvem som går videre til Steg 2 offentliggjøres 2. november 2016.

SPØRSMÅL KAN RETTES TIL

Bodil Skjørestad, daglig leder i NKL

Mobil: 93 83 19 47 E-post: tinecup@nkl.no

Alle spørsmål og svar blir publisert på www.nkl.no/tinecup.

Oppgaven sendes til: 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 og www.tine.no/tinecup



TEMA FOR ÅRETS OPPGAVE

Vi feirer aktive prestasjoner! Server bordet til helseministeren under Idrettsgallaen.

Helseministeren er opptatt av matglede og fysisk aktivitet, og under Idrettsgallaen har han idrettsprofiler og andre i kultureliten til bords. Tenk at det er nettopp dere som skal lage maten av utsøkte råvarer til bordsettingen på åtte personer.

Årets UTVALGTE RÅVARER

FORRETT

Retten må inneholde TINE Rømme, minst 60 prosent reinsdyr, i tillegg til rødbeter som garnityr.

HOVEDRETT

Retten skal bestå av hel sei, TINE Kremfløte og/eller Tinemelk. Må vise til utnyttelse av råvaren (sei) som en del av oppgaven. Tre valgfrie garnityr, samt saus.

DESSERT

Hovedråvarer i desserten skal være TINE Kefir, solbær og Valrhona Jivara 40% melkesjokolade.

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

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
www.tine.no/tinecup

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 aktive prestasjoner! Server bordet til helseministeren under Idrettsgallaen.**

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.



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 forretten 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 Kokkemestres Landsforening, pr e-post: tinecup@nkl.no. Merk mailen med "TINECup" 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.

BEDØMMING

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

Se www.nkl.no/tinecup.

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



Konkurranseregler SEMIFINALER

1. Konkurransereglene er de samme som for Norgescup, for mer informasjon, se www.nkl.no/konkurranser/norgescup. Det er her foretatt små justeringer for tilpasning til TINECup.
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 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. Gjestematen går som vanlig selskapsservering og styres av gjestene. God dialog mellom kokker og servitør er derfor svært viktig.
6. Det blir pakket en råvareeske til hvert lag med utgangspunkt i oppgitt råvareliste. I tillegg settes det opp et enkelt råvarebord som inneholder TINE-produkter samt basisvarer etter oppgitt råvareliste. Råvarelisten kan lastes ned fra nkl.no/tinecup.
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 1/2 time. Økonomi og etikk skal legges til grunn ved behandling av råvarer.
8. Alle rettene skal serveres på tallerken. Laget velger selv tallerkener ut fra det utvalget som arrangør stiller til disposisjon.
9. Bord til 4 personer skal dekkes som beskrevet i oppgaven. Laget tar med seg duk, pynt og dekorelementer. Elektriske apparater er ikke tillatt. Mål på bord er 60 x 120 cm. I tillegg får hver servitør et avlastningsbord 40 cm x 120 cm. Bordets størrelse kan fravike på semifinale. Lagene oppfordres derfor til å gjøre det beste ut av situasjonen dersom bordets størrelse er fravikende.
10. Laget tar med seg alle ingrediensene til alkoholfri aperitiff som beskrevet i oppgaven. Sunniva juice produkt som indikert i oppgaven finnes på råvarebordet.
11. Drikke under servering blir VÅR og Isklår.
12. Følgende utstyr kan tas med; kniver, spesialutstyr, sprøytepose med utstyr, former, stavmikser, foodprosessor, ismaskin, ekstra forstykker, kluter etter ønske. Lagene får tilgjengelig småutstyr ved konkurransen.
13. Dersom konkurranse-kjøkkenene ikke har likt utstyrte kjøkken /avdelinger, må lagene samarbeide om å dele på eksisterende utstyr som ovner, kjø, frys og lignende som på en vanlig arbeidsdag.
14. Elektrisk utstyr utover stavmikser, foodprosessor og ismaskiner 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.
15. Tilberedningstid er 4 timer med presentasjon av forretten 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.
16. 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.
17. Hovedråvarene skal utgjøre 60 prosent i form av mengde eller smaks-gjenkjennelse.
18. Kokkelag har ikke adgang til dommerrommet eller servitørens konkurransearena.
19. Kokkene skal ha nøytral og korrekt kokkeuniform, uten logo.
20. Servitør stiller med nøytral og korrekt servitøruniform, uten logo.
21. Lagleder stiller i nøytral og korrekt kokkeuniform, uten logo. Kun NKL og/eller laugslogo er tillatt på kokkejakk.
22. Mangelfull uniformering fører til trekk med inntil 5 poeng.

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 servitørlærlinger fredag 24. februar 2017.

HVEM DELTAR?

Deltakerne har kvalifisert seg gjennom innsendt menykonkurranse og semifinale. Det er ikke mulig å melde seg på TINECup 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.

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

OPPGAVEN SENDES TIL

E-post: tinecup@nkl.no. Merk mailen med "TINECup" og lagnavn.

REISE- OG OPPHOLDSKOSTNADER

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

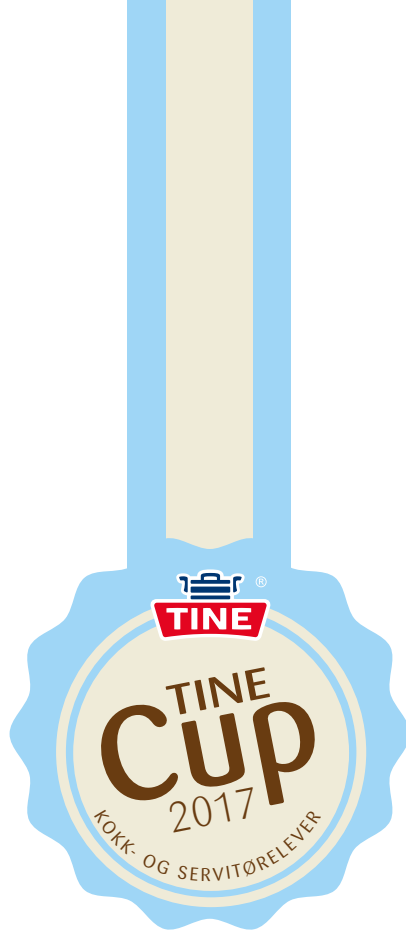
Epost: tinecup@nkl.no

Alle spørsmål og svar blir publisert på www.nkl.no/tinecup.

Konkurranseregler FINALE

- Konkurransereglene er de samme som for Norgescup, for mer informasjon, se www.nkl.no/konkurranser/norgescup. Det er her foretatt små justeringer for tilpasning til TINECup.
- Laget får tildelt 30 minutter sammen med lagleder på kjøkkenet/ i restauranten før oppstart til utpakking av råvarer og sjekking av utstyr.
- Lagene skal tilberede og servere sin tre-retters meny til 8 personer; 3 kuverter skal til dommere, 1 til utstilling og 4 til gjester.
- Alle rettene skal presenteres porsjonsvis på porselen dersom ikke annet er oppgitt i oppgaven. Arrangør stiller med porselen som skal benyttes. Små dekorelementer som skåler eller soufflè-former kan tas med.
- Serveringen starter etter gitt tidsintervall. Gjestematen går som vanlig selskapsservering og styres av gjestene. God dialog mellom kokker og servitør er derfor svært viktig.
- Det blir pakket en råvareeske til hvert lag med utgangspunkt i oppgitt råvareliste. I tillegg settes det opp et enkelt råvarebord som inneholder TINE produkter samt basisvarer etter oppgitt råvareliste. Råvarelisten kan lastes ned fra nkl.no/TINECup.
- 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.
- Alle rettene skal serveres på tallerken. Laget velger selv tallerkener ut fra det utvalget som arrangør stiller til disposisjon.
- Bord til 4 personer skal dekkes som beskrevet i oppgaven. Laget tar med seg duk, pynt og dekorelementer. Elektriske apparater er ikke tillatt. Mål på bord er 80 cm x 160 cm. I tillegg får hver servitør et avlastningsbord 40 cm x 120 cm.
- Laget tar med seg alle ingrediensene til alkoholfri aperitiff som beskrevet i oppgaven. Sunniva juice produkt som
- indikert i oppgaven finnes på råvarebordet.
- Drikke under servering blir VÅR og Isklar.
- Følgende utstyr kan tas med; kniver, spesialutstyr, sprøytepose med utstyr, former, stavmikser, foodprosessor, ismaskin, ekstra forstykker, kluter etter ønske. Lagene får tilgjengelig småutstyr ved konkurransen.
- 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.
- Elektrisk utstyr utover stavmikser, foodprosessor og ismaskiner 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.
- 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.
- 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.
- Hovedråvarene skal utgjøre 60 prosent i form av mengde eller smaksgjenkjennelse.
- Kokkelag har ikke adgang til dommerrommet eller servitørenes konkurransearena.
- Kokkene skal ha nøytral og korrekt kokkeuniform. Deltakerne mottar kokkejakke med NKL-, Segers- og TINECup logo brodert på samt forstykke, som skal benyttes.
- Servitør stiller med nøytral og korrekt servitøruniform, uten logo. Servitører får tildelt sorte forkler med smekk og TINECup logo brodert på.
- Lagleder stiller i nøytral og korrekt kokkeuniform, uten logo. Kun NKL og/eller laugslogo er tillatt på kokkejakken.
- Mangelfull uniformering fører til trekk med inntil 5 poeng.





FOR MER INFO

www.nkl.no/tinecup eller www.tine.no/tinecup

FOTOGRAF

Fredrik Ringe