





TINE og Norges Kokkemestres 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.

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 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 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 både VM 2018 og OL 2020. Han gleder seg til å være hoveddommer i TINE MatCup finalen i Stavanger. Lykke til med forberedelsene.



VINNERE AV TINE MATCUP 2018
VLM fra Nannestad videregående skole: Servitør Frida Udnesseter, kokk Henrik Våge Hansen og kokk Frikk Johannes Torkelsen.

OFFENTLIG- GJØRING AV VINNERLAGET!

Vinner av TINE MatCup 2019
blir offentliggjort under
Norgescup på TINE-aften
fredag 11. januar 2019.

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 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 2019.

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.

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 under Norgescup for kokk- og servitørlærlinger 11. januar 2019.

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 to-retters meny for 8 personer med utvalgte råvarer. I tillegg skal laget besvare spesifikke oppgaver. Last ned mal for besvarelse av oppgaven på <https://bit.ly/2Q365L9>.

TIDSFRISTER

Registrer ditt lag på www.tine.no/tinematcup innen 20. september 2018.

Frist for innsendelse av menykonkurranse er 1. oktober 2018.

Tilbakemelding om hvem som går videre til Steg 2 offentliggjøres 15. oktober 2018.

SPØRSMÅL KAN RETTES TIL

Espen Wasenius, daglig leder NKL

Telefon: 957 74 569 eller 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 semifinalene er plukket ut.

Følg med på nettsidene for dato og sted: www.nkl.no/tinecup og www.tine.no/tinematcup.



ÅRETS OPPGAVE



TEMA FOR ÅRETS OPPGAVE

Håndballjentene har tatt VM-gull! Norge elsker håndballjentene og TINE er stolt sponsor av gulljentene.

Server bordet til håndballjentene under gullbanketten.

Tenk at det er nettopp dere som skal lage maten av utsøkte råvarer til bordsetningen på åtte personer.

ÅRETS UTVALGTE RÅVARER

FORRETT BRØD & SMØR

Bak et brød og lag et smaksatt TINE Meierismør som serveres før hovedretten.

HOVEDRETT

Retten skal ha hel fersk Liveche kylling som hovedråvare, minst to grønnsaks-garnityr, ett metningsgarnityr og en saus. Hovedretten må inneholde TINE Crème Fraîche Original og TINE Meierismør.

DESSERT

Retten skal bestå av kiwi, TINE Kremfløte og TINE Kremgo® Naturell.

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.

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.

1. Lag forslag på en alkoholfri aperitiff som inneholder Tinemelk® Helmelk 3,5 % fett. Råvarer fra råvarelisten kan også brukes. Sett sammen smaker som dere tenker vil passe til bordets tema. Begrunn kort valget. Legg ved oppskrift.
2. Sett drikke til menyen fra utvalget: Sunniva® Premium Eplejuice fra Sydtyrol, Noisy® Eple/Drue eller TINE IsTe Lime.
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.



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/tinematcup



Konkurranseregler MENYOPPGAVEN

1. Laget skal utarbeide en to-retters meny til 8 personer.
2. Når menyen utarbeides, legges klassisk meny nøkkel til grunn.
3. Tilberedningstid er 4 timer med presentasjon av 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. 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 Kokkemesteres Landsforening, pr e-post: tinecup@nkl.no. Merk mailen med "TINE MatCup" 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 TINE MatCup på dette tidspunktet.

Lagene konkurrerer med utgangspunkt i innsendt to-retters meny. Semifinaler avvikles i tidsrommet 1. nov - 15. des 2018. 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.

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 servitørlæringer fredag 11. januar 2019.

HVEM DELTAR?

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

Espen Wasenius

Mobil: 957 74 569

Epost: tinecup@nkl.no

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



Konkurrenseregler

1. Konkurranseregulene er de samme som for Norgescup, for mer informasjon, se www.nkl.no/konkurranser/norgescup. Det er her foretatt små justeringer.
 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.
 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 blir pakket en råvareeske til hvert lag med utgangspunkt i lagets råvarebestilling. Urter og tørrvarer vil finnes på et fellesbord. 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.
 7. 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.
 8. Laget tar med seg alle ingrediensene til alkoholfri aperitiff som beskrevet i oppgaven. Tinemelk® Helmelk 3,5 % fett produkt som indikert i oppgaven finnes på råvarebordet. Dersom det skal benyttes noe fra råvarelisten kan dette bestilles sammen med kokkene.
 9. Drikke under serveringen blir Sunniva® Premium Eplejuice fra Sydtrol, Noisy® Eple/Drue og TINE IsTe Lime.
 10. Følgende utstyr kan tas med; kniver, spesialutstyr, sprøyte - pose med utstyr, former, stavmikser, foodprosessor, ismaskin, 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.
 11. 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.
 12. 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.
 13. Tilberedningstid er 4 timer med presentasjon 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.
 14. 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.
 15. Kokkene skal ha nøytral og korrekt kokkeuniform, uten logo.
 16. Servitør stiller med nøytral og korrekt servitøruniform, uten logo.
 17. Mangelfull uniformering fører til trekk med inntil 5 poeng.
 18. 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.



EGNE NOTATER



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

FOTOGRAF
Filip Loebbert