



Eesti noorkokkade meistrivõistluste Noorkokk 2019 osavõtutingimused

Eesmärk

Eesti aasta noorkoka võistlused on kujunenud esindusliku ja traditsioonidega Tallinna Toidumessi programmi üheks oluliseks noorte talentide võistluseks. „Noorkokk 2019“ võistlus toimub Eesti kokkade meistrivõistluste „Aasta Kokk“ raames. Võistluse peaesmärk on propageerida koka eriala ja teadvustada õpilastele täisväärtusliku toidu tähtsust ning kasvatada teadlikumaid tarbijaid. Võistlus võimaldab kutseõppeasutuste õppuritel näidata oma erialaseid oskusi ja tõsta toitlustusvaldkonna kutsehariduse taset ning populaarsust.

Korraldajad ja kohtunikud

„Aasta Kokk 2019“ võistlusi korraldab Eesti Peakokkade Ühenduse (EPÜ) selleks eesmärgiks loodud meeskond.

Võistlusi hindab kõrgetasemeline ja rahvusvaheline kohtunike žürii, mis koosneb 2 köögikohtunikust ja 6 maitsekohtunikust.

Võistluste läbiviimise kord ja registreerimine

1. Registreerimine

Kutse võistlusel osalemiseks edastatakse korraldajate poolt Eestis koka eriala õpetavatele kutseõppeasutustele.

- Igal koolil on võimalik registreerida võistlusele 1 võistkond.
- Kooli võistkonda saavad kuuluda Eesti kutseõppeasutuste kokanduseriala õppurid, kes on 2019/2020õa. päevase õppe nimekirjas.
- Kokku võistleb kuni 12 võistkonda.
- Võistlus toimub ühevoorusena (ilma eelvooruta), kuid kahes grupis 6+6 võistkonda).

- Iga osalev kool registreerib Noorkokk 2019 võistlusele võistleja ning võistleja abilise.
- Abiline peab olema kindlasti noorema kursuse õpilane.
- Iga kutsutud kool kinnitab korraldustoimkonnale osalemisest või mitteosalemisest hiljemalt 28. septembriks e-posti teel: voistlused@chef.ee
- Kui kool ei võta kutset vastu või ei teata 28. septembriks oma osalemisest, siis pakuvad korraldajad juba osalevatele koolidele, lisa meeskonna registreerimis võimalust.
- 16.oktoobriks peavad koolid registreerima võistlejad aadressil: <http://chef.ee/uritused/noorkokk> (valmib augusti lõpuks) ning tasuvad osavõtumaksu.

2. Võistluse ülesanne ja toidukorv

Roogades kasutatav tooraine peab olema oma päritolult vähemalt 80% ulatuses eestimaine. Toite valmistatakse 7 portsjonit. Võistlejatel tuleb valmistada pidulik eelroog ja pearoog, alljärgnevat tingimusi arvestades.

Kohustuslikud toorained:

- **Eelroog (võib olla ka supp): Kapsas** (valge peakapsas, lilla kapsas, lehtkapsas, nuikapsas, kähärpeakapsas) Valida vähemalt 2 erinevat eelnevast valikust ja valmistada kolmel erineval tekstuuril
- **Pearoog: Mägihõrnas**, lisaks kalale peab olema taldrikul 3 lisandit + kaste
- Esimese kümne minuti jooksul peab iga võistleja teostama kala fileerimise. Maksimum selle eest on kümme punkti.

Noorkokk 2018 võistluste toidukorv

Järgnevate toodetega varustab võistlejaid võistluste korraldaja ning samaväärsete alternatiivsete toodete kasutamine ei ole lubatud. Mõlema roa kohustuslikud toorained on korraldajate poolt.

- **Piimatooted Valio AS-lt:** või 82%, keefir 4,2%, hapukoor 20%, Vahukoor 35%, kohupiim 3%, täispiim 4%, Forte Classico juust, hapupiim 4%, kodujuust 5%.
- **Mikroürtide valik Luxveg OÜ-lt.** (võistluste täpne valik selgub septembris)
- **Maitseainete valik Santa Maria AS-lt.**

Muud vajaminevad toorained võtab iga võistleja ise kaasa. Köögiviljad võivad olla puhastatud kuid mitte tükeldatud ega vormitud.

Tellimus toidukorvile edastada hiljemalt 16. oktoobriks.

3. Võistluse tähtajad

Võistlus toimub kahes grupis kolmapäeval, 23. oktoobril 2019 Eesti Näituste messikeskuses, Tallinn Toidumessi ametliku programmi osana.

- Võistluse käigus tuleb osavõtjatel valmistada eelroog ja pearoog.

- 28. septembriks peavad koolid registreerima oma võistlejad
- 16. oktoobriks peavad kõik osalejad saatma oma roogade täpsed nimetused (menüü) eesti ja inglise keeles, retseptid ja toorainete tellimuslehe e-posti aadressile: voistlused@chef.ee. Tellimuse blanketi saadab finalistidele korraldustoimkond, mida hiljem (võistluspäeval) enam muuta ei saa.
- 21. oktoobril loosib korraldustoimkond välja võistkondade köögid ja stardijärjekorra ning edastab koolidele e- posti teel 21. oktoobril õhtul.

4. Võistluse tingimused

- 23. oktoobril asuvad võistlejad loositud töökohal ja järjekorras retsepte praktiliselt teostama. Igast kutsekoolist on võistlemas võistleja koos **nooremalt kursuselt abilisega**.
- Roogade valmistamisel abiline teeb ainult abitöid ehk konkreetselt roogade valmistamisel tema osa ei võta, kuid tohib aidata taldrikule roogasid serveerida.
- Võistlustööks on aega 3,5 tundi, sh 2 tundi eelroa ja 1,5 tundi pearoa valmistamiseks ja serveerimiseks. Roogasid valmistatakse seitse portsjonit.
- Toidud serveeritakse valgel taldrikul (pilt üleval <http://chef.ee/uritused/noorkokk>). Eelroa valikus ka supi taldrik.
- Üks esitletakse messikülastajatele vaatamiseks ja pildistamiseks, kuus läheb kohtunikele maitsmiseks ja hindamiseks.
- Valge jakk, valge põll, pikk valge müts, mustad püksid, õiged jalanõud.
- Taldrikutega varustab korraldaja ja need on võistlejatele kohustuslikud.
- Täiendavate serveerimisnõude ja vahendite kasutamine ei ole lubatud.
- Võistlustööde hindamise aluseks on Põhjamaade standard, mille kohaselt kohtunike kogu hindab iga toidu puhul eraldi toidu maitset (max40 punkti), roa välimust (max30 punkti), kala fileerimist (max 10 punkti) ning köögi kohtunikelt (max20 punkti).

5. Võistluse tehniline kindlustatus

Finaalis on igas võistlusköögis:

Neljane keraamiline pliit,
Kombiahi (aurus keetmine, küpsetamine),
Külmkapp (+2–+6).

Ühiskasutatavad seadmed on:

Vakumeerimisaparaat,
kiirjahuti / külmuti,
sügavkülmkapp.

Töökohtadega tutvumise aeg teatatakse kõigile lõppvoorude pääsenutele. Individuaalseid elektrilisi seadmeid võib iga võistleja kaasa tuua koguvõimsusega mitte üle 4,5KW. Kõik vajalikud väikevahendid (kulbid, lusikad, pannid, lõikelauad jne) peavad võistlejad ise kaasa võtma. Lisainfot saab korraldustoimkonna juhilt. Lämmastiku ja kuiva jää kasutamine on lubatud.

Autasustamine

Võistluse võitja kuulutatakse tiitli „Noorkokk 2019“ omanikuks. Võistluste auhinnad tehakse teatavaks septembri jooksul EPÜ kodulehel (www.chef.ee). Esikolmikut autasustatakse erinevate Eesti Peakokkade Ühenduse koostööpartnerite auhindade, medali ja diplomiga. **VÕITJA ON AINULT VÕISTLEJA**. Lisaks autasustatakse parimat juhendajat ja parimat abilist.

Osavõtumaks

Võistluse Noorkokk 2019 osavõtumaks on 50 eurot, mis tasuda hiljemalt 16. oktoobriks:

MTÜ Eesti Peakokkade Ühenduse -- EE927700771003115409.

Maksekorraldusel märkida NOORKOKK 2019 ja VÕISTLEJA NIMI.

Arve väljastame korrektsete andmete alusel. Palun saatke kiri e-posti teel:

voistlused@chef.ee

enne 16. oktoobrit.

Täiendav informatsioon

Eesti Peakokkade Ühendus

Taigo Lepik, korraldustoimkonna juht

Tel: 56505698

E-post: voistlused@chef.ee

Info võistluste kohta: <http://chef.ee/uritused/noorkokk>, Eesti Peakokkade Ühenduse Facebooki leheküljel: www.facebook.com/EstonianChefsAssociation.

Registreerimiskaardi täitmise tähtaeg: 16. oktoober 2019. EPÜ kodulehel:

<http://chef.ee/uritused/noorkokk>

Registreerimiskaart valmib augusti lõpuks.