



Eesti noorkokkade meistrivõistluste Noorkokk 2020 osavõtutingimused

Eesmärk

Eesti aasta noorkoka võistlused on kujunenud esindusliku ja traditsioonidega toidumessi Tallinn FoodFest programmi üheks oluliseks noorte talentide võistluseks.

„Noorkokk 2020“ 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

„Noorkokk 2020“ võistlusi korraldab Eesti Peakokkade Ühenduse (EPÜ) selleks eesmärgiks loodud meeskond.

Võistlusi hindab kõrgetasemeline ja rahvusvaheline kohtunike žürii, mis koosneb kahest köögikohtunikust ja kuuest maitsekohtunikust.

Võistluste tingimused ja tähtajad

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 2020/2021 õa päevase õppe nimekirjas.
- Iga osalev kool registreerib Noorkokk 2020 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, lisameeskonna registreerimis võimalust.
- Võistlustel on kohustuslik kaasata EPÜ poolt aktsepteeritud mentor. Mentor peab olema eelneva võistluskogemusega. Soovi korral võib kool selle ka ise leida.
- Mentori ülesanne on koordineerida võistlejat reeglitest arusaamisel, efektiivsemate töövõtete kasutamisel ja vajadusel võistlustöö suunamisel parema tulemuse suunal.
- Mentor võib olla võistluste ajal võistlejale toeks võistlusköögi ees (öelda aega, tuletada meelde tööde järjekorda jms).
- Roogades kasutatav tooraine peab olema oma päritolult vähemalt 80% ulatuses eestimaine.
- Toite valmistatakse 7 portsjonit.
- 19. oktoobriks peavad koolid registreerima võistlejad aadressil: <http://chef.ee/uritused/noorkokk> ning lisama manustena kaasa.
 - roogade täpsed nimetused (menüü) eesti ja inglise keeles;
 - retseptid (kalkulatsioon, kirjeldus ja pildid)
 - toorainete tellimuslehe
 Tellimuse ja retsepti blankett on leitav: <http://chef.ee/uritused/noorkokk>, mida võistluspäeval enam muuta ei saa.
- 21. oktoobril loosib korraldustoimkond välja võistkondade köögid ja stardijärjekorra ning edastab koolidele e-posti teel 21. oktoobri õhtul.
- Kokku võistleb kuni 10 võistkonda.
- Võistlus toimub ühevoorulisena (ilma eelvooruta), kuid kahes grupis.

2. Lähteülesanne

Võistlejatel tuleb valmistada pidulik isutekitaja, pearoog ja magustoit alljärgnevat tingimusi arvestades.

- Isutekitaja:** kaalult 40-50g, külm või toasoe, tooraine valik on vaba.
- Pearoog:** 1 terve broiler (~1,3kg) ja lisaks broilerisüda, broileri maksa ja broileri pugu. subproduktidest peaks olema esindatud vähemalt üks ja kogus on võistleja määrata. Lisaks kanale peab olema taldrikul 3 lisandit + kaste.
- Magustoit:** Fazer riivleib ja valikus meetooteid (metsamesi, kanarbiku mesi, meekärg, õietolm, suur, taruvaik).
Magustoidu taldrikul peaks olema esindatud vähemalt kolm erinevat komponenti (esindamiseks erinevaid tekstuure ja maitseid) ja kaste.

Esimese kümne minuti jooksul peab võistleja teostama broileri kondistamise. Maksimum, mis selle ülesande eest on võimalik saada, on kümme punkti.

3. 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:** puhaste maitsete valik, nimekiri leitav septembris kodulehelt.

- **Mikroürtide valik Luxveg OÜ-lt.** (võistluste täpne valik selgub septembris)
- **Maitseainete valik Santa Maria AS-lt.**

Muud vajaminevad toorained võtab iga võistleja ise kaasa.

Kaasavõetud köögiviljad võivad olla puhastatud, kuid mitte tükeldatud ega vormitud.

Finaal

- 29. oktoobril asuvad võistlejad, loositud töökohal ja järjekorras, retsepte praktiliselt teostama. Igast kutsekoolist on võistlemas võistleja koos **nooremalt kursuselt abilisega**.
- Töökohtadega tutvutakse tund enne võistluse algust.
- Roogade valmistamisel abiline teeb ainult abitöid ehk konkreetselt roogade valmistamisel tema osa ei võta, kuid tohib aidata taldrikule roogasid serveerida.
- Võistlustööks on aega 4 tundi:
 - 3 tundi isutekitaja ja pea roa – serveeritakse üheaegselt
 - 1 tund hiljem tuleb serveerida magustoit.
- Roogasid valmistatakse seitse portsjonit.
- Toidud serveeritakse valgel taldrikul (pilt leitav <http://chef.ee/uritused/noorkokk>).
- Isutekitaja serveerimisvahendi, taldriku võtab **iga võistleja ise kaasa** (vaba valik).
- Taldrikutega varustab korraldaja ja need on võistlejatele kohustuslikud.
- Täiendavate serveerimisnõude ja vahendite kasutamine ei ole lubatud (v.a isutekitaja).
- Individuaalseid elektrilisi seadmeid võib iga võistleja kaasa tuua koguvõimsusega mitte üle 5 KW.
- Väikevahendid (pannid, kulbid, lusikad, labidad jne) peavad võistlejad ise kaasa võtma. Lisainfot saab korraldustoimkonna juhilt.
- Võistlustööde hindamise aluseks on „Põhjamaade standard“, mille kohaselt kohtunike kogu hindab iga toidu puhul eraldi toidu maitset (max 50 punkti), roa välimust (max 20 punkti). Lisaks hindavad köögikohtunikud veel broileri kondistamist (max 10 punkti) ja töövõtteid ning hügieeni (20 punkti)
- Finaalis kohustuslik riietus: valge jakk, valge põll, pikk valge müts, mustad püksid, õiged jalanõud.
- Tutvuda ka lisaks võistluste KKK-ga.

Võistluse tehniline kindlustatus

Finaalis on igas võistlusköögis:

Neljane keraamiline pliit

Kombiahi (aurus keetmine, küpsetamine)

Külmkapp (+2--+6)

Ühene lauapealne induktsioonpliit

Puhastuskeemia sh. kummikindad

Vajadusel toidukile, foolium, küpsetuspaber

Ühiskasutatavad seadmed on:

Vakumeerimisaparaat (vaakumkotid peavad igal võistlejal kaasas olema)

Kiirjahuti

Kiirkülmuti

Sügavkülmkapp
Viilutaja
Mikrolaineahi

Autasustamine

Võistluse võitja kuulutatakse tiitli „Noorkokk 2020“ omanikuks. Muud võistluse auhinnad tehakse teatavaks septembri jooksul kodulehel www.chef.ee. Esikolmikut autasustatakse erinevate Eesti Peakokkade Ühenduse koostööpartnerite auhindade, medali ja diplomiga. VÕITJA ON AINULT VÕISTLEJA. Lisaks autasustatakse parimat abilist.

Osavõtumaks

Võistluse Noorkokk 2020 osavõtumaks on 50 eurot, mis palun tasuda hiljemalt **16. oktoobriks**:

MTÜ Eesti Peakokkade Ühenduse arveldusarvele EE927700771003115409.

Maksekorraldusel märkida NOORKOKK 2020 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

NB! Võistlusele on tausta sissepääs ainult võistlejal, abilisel, õpetajal ja mentoril. Kõik ülejäänud pealtvaatajad peavad ostma messipääsme. Tasuta parkimist ei võimaldata.

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