



Eesti noorkokkade meistrivõistluste **Noorkokk 2018** **osavõtutingimused**

Eesmärk

Eesti noorkoka meistrivõistlused on 26. korda toimuva väärrika ja pika traditsiooniga Tallinn FoodFest programmi üheks lahutamatuks osaks. Eesti Vabariigi 100. sünnipäeva aasta annab inspiratsiooni võistlejatele ja lisab pidulikkust korraldusele.

„Noorkokk 2018“ võistlus toimub Eesti kokkade meistrivõistluste raames. Võistluse peaesmärk on propageerida koka eriala ja teadvustada õpilastele täisväärtusliku toidu tähtsust nii enda kui oma kaaskodanike ehk tulevaste klientide toidulaual. Võistlus võimaldab kutseõppeasutuste õppuritel näidata oma erialaseid oskusi ja tõsta toitlustusvaldkonna kutsehariduse taset ning mainet. Eesti Vabariigi juubeliaasta annab suurepärase võimaluse väärtustada kohalikku toorainet.

Korraldajad ja kohtunikud

Korraldustoimkond Noorkokk 2018, koosseisus Eesti Peakokkade Ühendus (EPÜ) ja Tallinn FoodFest korraldaja Profexpo OÜ.

Võistlusi hindab kõrgetasemeline ja rahvusvaheline kohtunike žürii, mis koosneb 2 boksikohtunikust 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 esindava võistkonna koosseisus saavad võistlusest osa võtta Eesti kutseõppeasutuste kokanduseriala õppurid, kes on 2018/2019 õppeaastal õppeasutuse õpilaste nimekirjas.
- ❖ Kokku oodatakse võistleva kuni 12 võistkonda. Võistlus toimub ühevoorulisena (ilma eelvooruta).

- ❖ Iga osalev kool registreerib Noorkokk 2018 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
- ❖ Juhul, kui kool ei võta kutset vastu või ei teata 28. septembriks oma osalemisest, siis on korraldusmeeskonnal õigus vabade võistlusbokside jaotamine järgnevalt:
 - pakkuda lisaks registreerimisvõimalust juba end kirja pannud kutsekoolile;
 - jätta täitmata võistlusboksid tühjaks.
- ❖ 19. oktoobriks teatavad koolid oma võistlejate nimed (registreerimiskaart, lisa 1) e-postiga 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 dessert, alljärgnevaid tingimusi arvestades.

Kohustuslikud toorained:

Eelroa kohustuslik tooraine: Räum 3 erinevat külm-või kuumtöötlemisviisi

Desserti kohustuslikud toorained: Täistera kaer, õietolm ja muskaatkõrvits.

Noorkokk 2018 võistluste toidukorv

- ❖ **Kala:** terve räum (igale võistlejale 1kg).
- ❖ **Põhitooraine:** muskaatkõrvits, täistera kaer, õietolm.
- ❖ **Piimatooted:** Pajumäe talu mahevõi, keefir, ghee, kohupiim, piim, maitsestatamata jogurt, juust, vahukoor, hapukoor, kodujuust, toorjuust, vadak.
- ❖ **Valik kohalikke idusid:** tatra, mungaoa, redise, lääts, lutsern, peedi, küüslaugu, porrulaugu.
- ❖ **Maitsetaimede** valik Luxvegist.
- ❖ **Ürdid** Grüne Fee.
- ❖ **Puljongid** Food Studiolt: kana, kala, veise ja köögivilja.
- ❖ **Maitseained** Santa Marialt.

Ülejäänud vajaminevad toorained võtab iga võistleja ise kaasa ette valmistamata kujul, arvestades, et tooraine päritolu on terves retseptis vähemalt 80% eestimaine. Tellimus toidukorvile on vaja edastada hiljemalt 19. oktoobriks.

3. Võistluse tähtajad

Võistlus viiakse läbi ühevoorulisena neljapäeval, 25. oktoobril 2017 Eesti Näituste messikeskuses, toidumessi Tallinn Foodfest ametliku programmi osana.

- ❖ Võistluse käigus tuleb osavõtjatel valmistada eelroog ja dessert.
- ❖ 19. oktoobriks peavad kõik osalejad saatma oma roogade täpsed nimetused (menüü eesti ja inglise keeles) ja toorainete tellimusleht e-posti aadressile:

voistlused@chef.ee. Tellimuse blanketi saadab finalistidele korraldustoimkond, mida hiljem (võistluspäeval) enam muuta ei saa.

- ❖ 23. oktoobril loosib korraldustoimkond välja võistkondade töökohad ning stardijärjekorra. Stardijärjekord ja lõplik graafik saadetakse finalistidele e- posti teel 23. oktoobril õhtul.
- ❖ 25. 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 desserdi valmistamiseks ja serveerimiseks. Roogasid valmistatakse seitse portsjonit.
- ❖ Toidud serveeritakse taldrikutel, millest üks pannakse välja messiküllastajatele vaatamiseks ja pildistamiseks ning kuus läheb kohtunike kogule maitsmiseks ja hindamiseks. Serveerimistaldrikud on korraldajate poolt ja võistlejatele kasutamiseks 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 (1–40 punkti), roa välimust (1–30 punkti) ning töövõtteid ja professionaalsust (1–30 punkti).

4. Võistluse tehniline kindlustatus

Lõppvoorus on igal võistlejal kasutada neljane gaasipliit, kombiahi (aurus keetmine, küpsetamine), külmkapp (+2–+6), salamander. Töökohtadega tutvumise aeg teatatakse kõigile lõppvooru pääsenutele. Individuaalseid elektrilisi seadmeid võib iga võistleja kaasa kogukaaluga mitte üle 10kg ja koguvõimsusega mitte üle 4KW. Väikevahendid (kulbid, lusikad, labidad, jne) peavad võistlejad ise kaasa võtma. Täpsem nimekiri boksidest olevast inventarist edastatakse finalistidele. Lämmastiku ja kuiva jää kasutamine on lubatud. Lisainfot saab korraldustoimkonna juhilt (Lisa 1).

Autasustamine

Võistluse võitja kuulutatakse tiitli „Noorkokk 2018“ 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.**

Osavõtumaks

Võistluse Noorkokk 2018 osavõtumaks on 50 eurot, mis tasutakse hiljemalt 19. oktoobriks MTÜ Eesti Peakokkade Ühenduse arveldusarvele (Lisa 1).

Lisa 1

Võistlejate registreerimine ja info

Eesti Peakokkade Ühendus

Taigo Lepik, korraldustoimkonna juht

Tel: 56505698

E-post: voistlused@chef.ee

Profexpo OÜ, toidumessi Tallinn FoodFest korraldaja

Ahtri 12-209, 10151 Tallinn

Kontakt: Kennet Sarv

Tel: 626 1347; 527 1095

E-post: Kennet.Sarv@profexpo.ee

Info võistluste kohta: www.chef.ee, www.profexpo.ee ja Eesti Peakokkade Ühenduse Facebooki leheküljel.

Osavõtumaksu tasumine ülekandega:

Eesti Peakokkade Ühendus LHV pank, arvelduskonto EE927700771003115409.

Maksekorraldusel märkida NOORKOKK 2018 ja VÕISTLEJA NIMI.

Soovi korral on kutsekoolidel võimalus osalustasu maksta arve alusel. Selle soovi puhul on vajalik teada anda e-posti teel: voistlused@chef.ee enne 19. oktoobrit.

NB! EPÜ pangakonto on muutunud!!!

.

Lisa 2

Korraldaja märkused:

NOORKOKK 2018 REGISTREERIMISKAART

Kooli nimi: _____

I Võistleja kokk:

1. Nimi _____

2. Sünniaeg _____

3. Telefon _____

4. E-post _____

5. Õpperühm, kursus _____

II Koka abiline:

1. Nimi _____

2. Sünniaeg _____

3. Telefon _____

4. E-post _____

5. Õpperühm, kursus _____

III Õppeasutus:

1. Kooli nimi _____

2. Kooli aadress _____

3. Kooli kontaktisik _____

4. Telefon _____

5. E-post _____

kuupäev _____ allkiri _____

Registreerimiskaardi saatmise tähtaeg: 19. oktoober 2018. E-post:

voistlused@chef.ee