

Fördjupad information kvalificeringstävlingen Årets Kock 2018

Dag 1 – 19 juni

Delmoment 1 – teori

Teoridelen utgörs av 16 stycken frågor som är mat- och matlagningsrelaterade. De tävlande har 15 minuter på sig att besvara frågorna. Det är enbart öppna svar, det vill säga inga flervalsalternativ eller kryssfrågor. Varje fråga är lika mycket värd i poäng.

Delmoment 2 – råvarukännedom

De tävlande ska namnge 25 råvaror på tio minuter. De får känna och dofta på fem av råvarorna, övriga får de endast titta på. Vilka råvaror som ingår i delmomentet avslöjas först för de tävlande när deras tid startar.

Delmoment 3. Upplagning av tävlingsrätt.

Upplagning av den rätt som skickades in med tävlingsanmälan. Rättens tillagning och presentation ska till punkt och pricka följa beskrivningen i receptet och visuellt se ut som på inskickad bild. Inga ingredienser eller moment får tillkomma eller tas bort.

Utrustning och råvaror

De tävlande tar själva med sig all utrustning och råvaror för tillagning och presentation av sin tävlingsrätt. På plats finns enbart fasta inventarier i köket. Utrustningen som de tävlande har med sig kommer de även att använda dag 2 om de går vidare. De ska med andra ord packa sin utrustning utan att veta exakt vilka tävlingsuppgifter som väntar andra dagen, något som gör det lite extra klurigt.

Tid

Rätten får förberedas hur långt som helst inför tävlingen. På plats får varje tävlande totalt 70 minuter på sig att rodla sitt kök och färdigställa sex tallrikar.

Är tallrikarna inte klara för leverans efter 70 minuter får de tävlande ytterligare 59 sekunder på sig att färdigställa din rätt. Om de inte lyckas med detta kommer bidraget inte att presenteras för juryn och de diskvalificeras.

Vad ska presenteras?

Den tävlande ska presentera sex tallrikar som går till juryn för bedömning. Rätten ska presenteras i sin helhet och på exakt samma sätt som den presenterades på bilden i tävlingsanmälan. Samma tallrik skall användas och om det var sås à part i tävlingsbidraget skall man ha det även här. Avvikelse och förändringar medför ett betydande poängavdrag.

Miljö och hygien

De tävlande måste ta hänsyn till att arbeta miljömässigt och klimatsmart vad gäller svinn, hygien och handlag. Sopsortering och kompost finns tillgänglig. Ej använda råvaror skänks till Stadsmissionen Stockholm.

Elever

De tävlande får assistans av elever från Stockholms Hotell- och Restaurangskola. Elev lottas till de tävlande och de träffar varandra vid starttiden i köket på tävlingsdagen. Den tävlande avgör vad de vill delegera till eleven att göra. De tävlandes tallrikar serveras till juryn av serveringselever från Stockholms Hotell- och Restaurangskola.

Summering dag 2

De 16 kockar med högst poäng går vidare till dag två. Poängen följer med till dag två men kommer inte att redovisas.

Dag 2 – 20 juni

Delmoment 1 – handlagstest

I handlagstestet får de tävlande visa sin kunskap inom yrket. Vilken eller vilka ingredienser/råvaror och eventuella redskap som ingår får de veta samtidigt som handlagstestar startar. Likaså hur lång tid de har på sig för uppgiften.

Delmoment 2 – hemlig råvarukorg

De tävlande ska tillaga en varmrätt som måste innehålla ett antal förbestämda råvaror. Utöver dessa råvaror har de tävlande tillgång till ett skafferier. De obligatoriska råvarorna och vad som finns i skafferiet avslöjas först när den tävlande påbörjar sin tid i köket. Likaså hur lång tid de har på sig.

Utrustning och råvaror

De tävlande får använda den utrustning som de själva hade med sig dag 1 och fasta inventarier som finns i köken. De får inte ta med sig några egna råvaror, enbart det som finns på plats får användas.

Stort utrymme lämnas till de tävlande

Utöver de obligatoriska råvarorna är det fritt för de tävlande att tolka uppgiften, välja tekniker att jobba med samt vilka ingredienser från skafferiet de väljer att använda.

Tid

Om tallrikarna inte är klara efter utsatt tid får den tävlande ytterligare 59 sekunder på sig att leverera. Därefter blir det poängavdrag enligt följande:

- 1.00 - 1.59 minus 5 poäng
- 2.00 - 2.59 minus 10 poäng
- 3.00 - 3.59 minus 15 poäng
- 4.00 - 4.59 minus 20 poäng
- 5.00 och över innebär diskvalificering

Servering

Sex tallrikar ska in till juryn. Rätten ska serveras på angivet porslin, det har valts av tävlingsledningen och de tävlande får se det samma dag. Porslinet är från Steelite men vilket avslöjas för den tävlande först när deras tid startar. De tävlande får välja mellan djup eller flat tallrik.

Recept

Juryn bedömer smak och presentation och teknik. De tävlande behöver inte skriva ner och presentera ett recept.

Summering dag 2

De 8 kockar med högst poäng totalt från de fem tävlingsmomenten teori, råvarukunskap, upplagning av inskickad tävlingsrätt, handlagstest och råvarukorg går vidare till finalen. Poängen följer inte med till finalen, men kommer att redovisas.