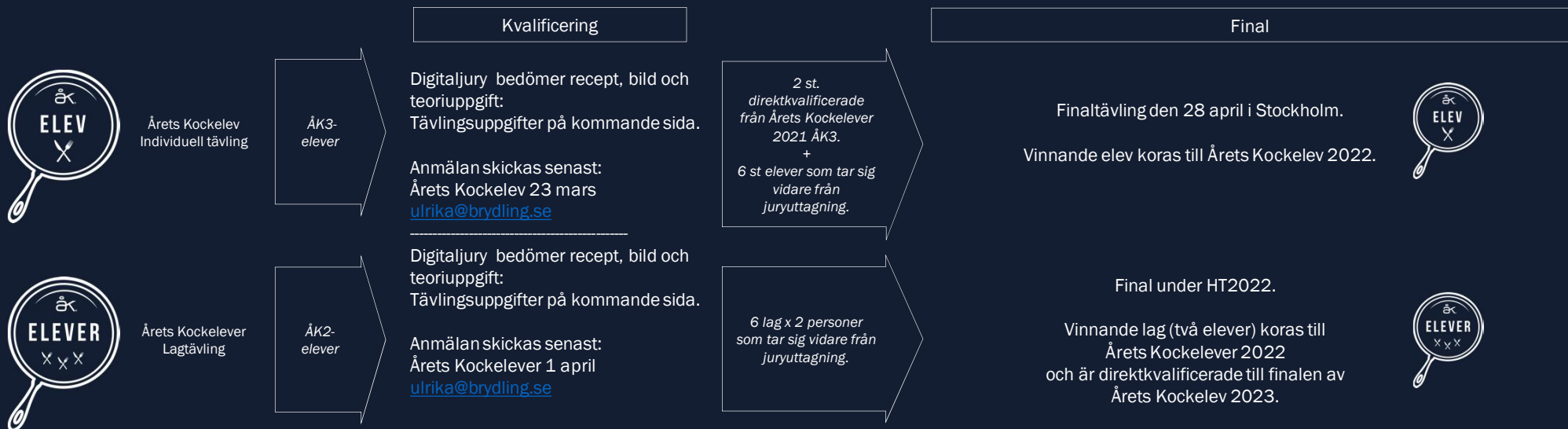




INTRODUKTION

- ” Tävlingen Årets Kockelev är en individuell tävling som riktar sig till dig som går kockutbildning i årskurs 3.
- ” Tävlingen Årets Kockelever är en lagtävling som riktar sig till dig som idag går kockutbildning i årskurs 2.
- ” Tävlingarna riktar sig till kockelever som vill höja sin nivå och utvecklas inom branschen. Framtidens kockar har ett allt större ansvar för att skapa mat på ett hållbart vis, för maten vi lagar har en stor påverkan på världen vi lever i. Detta är tävlingarna med hållbarhetsfrågan i fokus!
- ” Tävlingarna arrangeras av Årets Kock AB.



KVALIFICERING: ÅRETS KOCKELEVER, ÅK2

Kvaltävling för er som går i årskurs 2 och är en lagtävling för TVÅ personer. Tävlingsens mål är att skapa förståelse för er unga kockar om hur viktigt hållbarhetstanken är i vårt yrke. Vi förväntar oss att ni undersöker, tänker till och lär er under tiden ni deltar i tävlingen.

Tävlingsuppgift, VT22	Hållbarhet	Jury och poäng	Kval/Final						
<p>Tävlingens tema: Planetens biologiska mångfald</p> <p>Teoriguppigt: Motivera dina val av råvaror och hur det påverkar den biologiska mångfalden. Skriv ca 500-2000 tecken eller spela in en film på max 2 minuter med dina tankar.</p> <p>Recept och bild på två rätter med huvudråvaror (behövs bara en råvara/rätt)</p> <ul style="list-style-type: none">~ Gul lök och mjölk~ Båda rätterna ska tillagas till 4 personer och ha hållbarhetsfokus.~ Laget består av två personer! <p>Pga av Covid-19 så kommer bedömningen att ske av en uttagningsjury som plockar ut 6 bidrag. De som går vidare kommer att få en ny uppgift till finalen.</p> <p>Stort Lycka Till</p>	<p>Kvaltävling ÅK2 är en tävling, vars huvudsyfte är att lyfta hållbarhetsfrågorna och tydligt visa på hur mat kan lagas med omtanke både om oss själva och vår omvärld.</p> <p>Vi vill att ni vid tävlingen tydligt ska kunna motivera er matlagning och ert menyval ur hållbarhetssynpunkt.</p> <p>Juryns bedömning kommer också att innehålla en specifik poängpost för menyens hållbarhet med tanke på både ekologisk och socioekonomisk hållbarhet.</p> <p>Så tänk till noga kring menyval, råvaror och teoriuppgift.</p>	<p>Bedömning av bidrag ÅK2 sker av en av tävlingen utsedd uttagningsjury. Ledare av juryn är Ulrika Brydning.</p> <p>Poängen</p> <table><tr><td>Recept och bild</td><td>40 poäng</td></tr><tr><td>Teori</td><td>40 poäng</td></tr><tr><td>Hållbarhet</td><td>20 poäng</td></tr></table>	Recept och bild	40 poäng	Teori	40 poäng	Hållbarhet	20 poäng	<p>6 lag går till finalen efter uttagning av jury.</p> <p>Finalen hålls under HT2022</p> <p>Anmälan</p> <p>Skicka in recept i Word eller RTF dokument enligt mall med upphovsman och skola senast den 1 april till ulrika@brydning.se.</p> <p>Vid frågor vänligen kontakta ulrika@brydning.se.</p>
Recept och bild	40 poäng								
Teori	40 poäng								
Hållbarhet	20 poäng								

KVALIFICERING: ÅRETS KOCKELEV, ÅK3

Årets Kockelev för årskurs 3 är inte bara en matlagningstävling. Tävlingsens mål är att skapa förståelse och kunskap för er unga kockar om vårt yrke samt hur viktigt hållbarhetstanken är i vårt yrke. Vi förväntar oss att ni undersöker, tänker till och lär er under tiden ni deltar i tävlingen.

Tävlingsuppgift, VT22	Hållbarhet	Jury och poäng	Audition						
<p>Tävlingsens tema: Den blå- gröna maten (klimatsmart)</p> <p>Teoriguppigt: Vad är blå- gröna maten? " Skriva en redogörelse för hur du tänker på minst 500 och max 2 000 tecken eller spela in en film på max 2 minuter.</p> <p>Receptuppgift: Valfri rätt som serveras varm på bla blå-gröna råvaror för fyra personer.</p> <p>Recept och bild på din tävlingsrätt " Uttagning till final kommer att ske av inskickat recept, bild och teoriuppgift av uttagningsjury. " Sex finalister går direkt vidare till finalen. Övriga två platser kommer från vinnare av Årets Kockelever 2021.</p> <p>Till de som går vidare till final så kommer den inskickade rätten att lagas upp med egna medtagna råvaror samt en rätt på en satt råvarukorg. Total tillagningstid är 2 timmar och 40 minuter där råvarukorgs rätten serveras efter 2 timmar och tränade rätten efter 2 timmar och 40 minuter.</p>	<p>Årets Kockelev är en tävling, vars huvudsyfte är att lyfta hållbarhetsfrågorna och tydligt visa på hur mat kan lagas med omtanke både om oss själva och vår omvärld.</p> <p>Vi vill att ni vid tävlingen tydligt ska kunna motivera er matlagning och ert menyval ur hållbarhetssynpunkt.</p> <p>Juryns bedömning kommer också att innehålla en specifik poängpost för menyns hållbarhet med tanke på både ekologisk och socioekonomisk hållbarhet.</p> <p>Så tänk till noga kring menyval, råvaror och teoriuppgift.</p>	<p>Bedömning av Årets Kockelev sker av en av tävlingen utsedd uttagningsjury. Ledare av juryn är Ulrika Brydning.</p> <p>Poängen</p> <table><tr><td>Recept och bild</td><td>40 poäng</td></tr><tr><td>Teori</td><td>40 poäng</td></tr><tr><td>Hållbarhet</td><td>20 poäng</td></tr></table>	Recept och bild	40 poäng	Teori	40 poäng	Hållbarhet	20 poäng	<p>Pga av Covid-19 blir uttagningen digital där jury tittar på recept, bild och teoriuppgift.</p>
Recept och bild	40 poäng								
Teori	40 poäng								
Hållbarhet	20 poäng								
		<p>Övrig info</p>	<p>Anmälan</p>						
		<p>Commier från ÅK1 eller ÅK2 tas med själv till finalen.</p> <p>Tänk på att tävlingen lägger största vikt vid miljö, handlag och smak. God mat är inte en utrustningssport.</p>	<p>Skicka in recept i Word eller RTF dokument enligt mall med upphovsman och skola senast den 23 mars till ulrika@brydning.se. Vid frågor vänligen kontakta ulrika@brydning.se.</p> <p>Finalen hålls den 28 april i Stockholm.</p>						

LYCKA TILL!

Arrangör



Presentatörer



Huvudpartners



martin&servera

Officiella samarbeten

