

Eesti noorkokkade meistrivõistlused „NOORKOKK 2009” OSAVÕTUTINGIMUSED

Eesmärk

„Noorkokk 2009” võistlused toimuvad Eesti kokkade meistrivõistluste raames. Võistluste peaesmärk on propageerida koka eriala ja teadvustada õpilastele väärtusliku toidu tähtsust nii enda kui oma kaaskodanike ehk tulevaste klientide toidulaul. Võistlused aitavad võimaldada kutseõppeasutuste õppuritel näidata oma kutseoskusi ja tõsta toitlustusvaldkonna kutsehariduse taset ning mainet.

Korraldajad

Korraldustoimkond „Noorkokk 2009“ koosseisus on Eesti Peakokkade Ühendus (EPÜ), Profexpo OÜ ja SA Innove.

Tingimused võistlejatele

Võistlejad peavad olema nooremad, kui 1985. aastal (kaasa arvatud) sündinud ning käesoleval õppeaastal mõne kutseõppeasutuse kokanduseriala õpilaste nimekirjas olevad noored inimesed. Viimane tingimus ei puuduta „Nooruslik kevad 2009“ 6 esimese koha saavutanud automaatset finalistit.

Võistluste ülesehitus

Võistlus on üles ehitatud kahevoorulise individuaalvõistlusena. Teise vooru saavad automaatselt 6 esimest kohta „Nooruslik kevad 2009“ võistlustelt Olustveres:

1. Ailen Ojamaa (Kehtna Majandus- ja Tehnoloogiakool)
2. Aigi Veisner (Pärnumaa Kutsehariduskeskus)
3. Marina Aljautdinova (Tallinna Teeninduskool)
4. Anu Talbonen (Olustvere Teenindus- ja Maamajanduskool)
5. Priit Puusepp (Rakvere Ametikool)
6. Sergei Vesnin (Tallinna Teeninduskool)

Ülejäänud kahele finaalikohale kuulutame välja eelvooru tähtajaga 12. oktoober 2009. Automaatsete finalistide loobumise korral kaetakse vabad finaalikohad samuti eelvooru tulemuste põhjal.

Kohtunikud

Võistluste hindamiseks moodustab korraldustoimkond oma professionaalsete omaduste poolest pädeva ja Eestis autoriteeti omava kohtunike kogu, kus on vähemalt viis liiget. Kohtunikud võivad olla välisriikidest.

Võistluste tingimused, läbiviimise kord ja tähtajad

Võistlused viiakse läbi kahes osas: eelvoor ja lõppvoor.

Eelvoorus osalemiseks esitab võistleja 12. oktoobriks k.a korraldustoimkonnale kirjaliku võistlustööna paber kandjal *à la carte* pearoa ja desserti retseptid vastavalt käesolevate Osavõtutingimuste lisa 1 toodud tingimustele, võistlustest osavõtja registreerimiskaardi ja tasub osavõtumaksu. Võistlustöö tuleb esitada üleni valgel paberil, ilma mingi viiteta kokaõpilase koolile. Esilehel peavad olema toodud kokaõpilase täielikud kontaktandmed.

Retseptis on kalkulatsioonid tehtud arvestusega, et iga rooga tuleb valmistada kuus portsjonit. Kalkulatsioonides tuleb eraldi välja tuua toorainete bruto- ja netokaal ning väljatuleku kaal (lisa 3). Samuti tuleb lisada põhjalik ja ammendav tehnoloogia kirjeldus.

Eelvooru esitatud tööde puhul hindab kohtunike kogu: toidu välimust, tehnoloogia kirjeldust ja terminoloogilist täpsust, kalkulatsiooni, toorainete sobivust ning retsepti originaalsust ja isikupära. Koos retseptidega tuleb esitada fotod kõigist võistlustöödest, fotode kvaliteet ei ole hindamisel määrav.

19. oktoobril 2009 selgub eelvooru tulemuste ja „Nooruslik kevad 2009“ tulemuste põhjal lõplik finalistide nimekiri. Lõppvooru pääsenud võistlejaid ja nende menüüd võivad saada kajastatud meedias.

Eelvooru võistlustööd tuleb saata postiga (mitte e-postiga) või tuua: Profexpo OÜ, Ahtri 12 - 209, 10151 Tallinn (lisa 2).

Lõppvoor. Võistluste „Noorkokk 2009“ lõppvoor toimub kolmapäeval, 4. novembril 2009 Eesti Näituste messikeskuses, Tallinna Toidumessi ametliku programmi osana.

Võistluste lõppvoorus tuleb osavõtjatel sama sisuga toidukorvist, mis oli eelvoorus, valmistada pearoog ja dessert. Road peavad vastama samale nimetusele, mis esitati eelvoorus või automaatsete finalistide puhul tuleb saata korraldustoimkonnale (vt kontaktandmeid) 26. oktoobriks oma võistlustöö toitude nimed ning tellimuslehe (blanketi saab korraldustoimkonnast).

3. novembril loosib võistluste toimkond välja võistlusboksid ning stardijärjekorra. Soovi korral võivad võistlejad osaleda loosimisprotsessis.

4. novembril asuvad võistlejad loositud töökohal ja järjekorras retsepte praktiliselt teostama. Iga võistleja saab võistluste ajaks endale ühe abilise, kelleks on korraldustoimkonna poolt valitud ametikooli kokaeriala õpilane (mitte samast koolist võistlejaga). Tööks on aega 2,5 (kaks ja pool) tundi. Roogasid valmistatakse kuus portsjonit.

Toidud serveeritakse taldrikutel, millest üks pannakse välja messikülastajatele vaatamiseks ning viis läheb kohtunike kogule maitsmiseks ja hindamiseks.

Serveerimistaldrikud on korraldajate poolt ja võistlejatele kasutamiseks kohustuslikud (lisa 4). Keelatud on täiendavate serveerimisnõude ja -vahendite kasutamine.

Võistlustööde hindamine lõppvoorus toimub Põhjamaade standardi kohaselt ehk kohtunike kogu hindab iga toidu puhul eraldi toidu maitset (1 – 40 punkti), roa välimust (1 – 30 punkti) ning töövõtteid ja professionaalsust (1 – 20 punkti).

Võistluse tehniline kindlustatus

Lõppvoorus on igal võistlejal kasutada neljane keraamilise kattega pliit, kombiahi (aurus keetmine, küpsetamine), salamander. Täpne töövahendite loetelu ning töökohtadega tutvumise aeg teatatakse kõigile lõppvooru pääsenutele. Individuaalsete kaasatoodud väikevahendite kasutamine on lubatud. Täpsema info saamiseks antud küsimuses pöörduda korraldustoimkonna poole.

Autasustamine

Võistluste peaauhind on EPÜ poolt välja pandud kulinaarne reis Lätti ning võitja kuulutatakse tiitli „Noorkokk 2009“ omanikuks. Samuti saab võitja kutse järgmisel päeval toimuvale peakokkade galale. Esimese ja teise koha saanud läbivad treeningu Eesti peakokkade käe all, mille järel selgitatakse nendest parim esindamaks Eestit 2010. aasta EuroSkills võistlustel Portugalis, Lissabonis. Teise ja kolmanda kohta saavutanut autasustatakse Eesti Peakokkade Ühenduse auhindade ja diplomitega. Lisaks on eriauhinnad võistluste sponsoritelt ja toetajatelt.

Osavõtumaks

Võistluste „Noorkokk 2009“ osavõtumaks on 500 krooni, mis tasutakse koos eelvooru tööde esitamisega hiljemalt 12. oktoobriks k.a Eesti Peakokkade Ühenduse arvele Sampo Pangas arvelduskonto 332076350009 või kohapeal Profexpo OÜ-le.

Võistluse korraldamist toetab Euroopa Liidu Sotsiaalfond.

Lisa 1

Võistlustöö - pidulik menüü, alljärgnevaid tingimusi arvestades.

Kohustuslikud toorained:

Pearoa põhitooraine: lihaveise sisefilee ja saba

Desserdi põhitooraine: mustikas, nisumanna

Toidukorv:

Köögiviljad: kartul, porgand, peet, porrulauk, mugulseller, mugulsibul, šalottsibul, küüslauk, lillkapsas, brokkoli, hernevõrsed, muskaatkõrvits, Savoy kapsas, tomat, värske pikk kurk, ingverijuur, punane paprika, tsillipipar, pruun šampinjon., hapukapsas ja pastinaak.

Värsked ürdid: koriander, tüümian, rosmariin, lehtpetersell, murulauk ja münt.

Piimatooted ja rasvained: Eesti vahukoor (35%), piim (2,5%), naturaalne jogurt, toorjuust *Philadelphia*, hapukoor (20%), või, muna, oliiviõli (*extra virgin*) ja toiduõli.

Kuivained: nisujahu, maisitärklis, valge šokolaad (küvertüür), metsapähklid, suhkur, fariinisuhkur, kuivpärm ja kakaopulber (*Fazer*).

Puuviljad ja marjad: Õun (*Granny Smith*) ja banaan.

Maitseained: meresool, pipar (must ja valge), nelk, tähtaniis, kaneelikoor, vanillikaun, kadakamari, loorber, muskaat, vürts ja safraniniidid.

Muu: veiniädikas (valge ja punane), tume balsamico, seemnetega Dijon sinep ja lehtželatiin.

Alkohol: punane ja valge vein, brändi ja kooreliköör Vana Tallinn.

Lisakorv: Iga võistleja võib oma töös kasutada lisaks enda kaasa võetud, kuni kahte nimetust lisatoorainet. Lisatooraine maksumust võistlejale ei hüvitata. Lisatooraine(d) ja nende kasutamine presenteeritakse eelnevalt žüriile ja/või publikule.

Lisa 2

Võistlejate registreerimine ja osavõtumaksu tasumine

Profexpo OÜ

Ahtri 12 - 209, 10151 Tallinn

Kennet Sarv, tel. 626 1347, faks 626 1348

E-post: info@profexpo.ee

Eesti Peakokkade Ühendus, Sampo Pank, arvelduskonto 332076350009

Maksekorraldusel märkida NOORKOKK ja VÕISTLEJA NIMI

Info võistluste kohta: www.profexpo.ee/foodfair ja www.chef.ee

Indrek Kivisalu, tel 507 8775, Indrek.Kivisalu@vpk.ee, EPÜ

Rudolf Visnapuu, tel. 517 7080, RudolfVisnapuu@gmail.com, EPÜ

Lisa 3

NÄIDIS. Tehnoloogilise kaardi ja töökäigu vormistamiseks.
Esitatakse pearoa ja desserdi kohta eraldi.

Tehnoloogiline kaart

Toidu nimetus

Portsjoni kaal:

Valmistavaid portsjoneid
kokku: **6**

jrk	Toiduained	1 ühik	Retsepti kaal		Valmistamise kaal	
			1 bruto	1 neto	6 bruto	6 neto
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
	Kokku:					

Töökäik:(lisada põhjalik ja ammendav töö käigu kirjeldus)

Lisa 4

Serveerimistaldrikud

Aasta Kokk 2009 finalistidel on kasutada Norra firma Figgjo nõud. Nendega saab tutvuda firma kodulehel www.figgjo.no või Eestis firmas Arkogren. Nõude kogus igale võistlejale on 3 x 6 tükki.

Ümmargune taldrik *Figgjo Grad*

tootekood: 2705HH

mõõdud Ø 30 cm, kõrgus 4,2 cm, maksimaalne maht 55 cl

