



29. Eesti kokkade meistrivõistluste Aasta Kokk 2023 osalemistingimused

Eesmärk

„Aasta Kokk 2023“ on 29. korda toimuv Eesti kööki ja Eesti toidukultuuri edendav iga-aastane üritus. Kandidaadid saavad võistlustöödega väljendada oma loovat mõtlemist ja kulinaarset võimekust. Võistlus annab suurepärase võimaluse väärtustada kohalikku toorainet. 28 seni auväärse tiitli pälvinud kokkadest on paljud ka täna Eesti esikokad. Võistluste „Aasta Kokk 2023“ finaal toimub pühapäeval 19. novembril kultuurikatlas „Maitsev Eesti“ festivali raames.

Korraldajad ja kohtunikud

„Aasta Kokk 2023“ võistlusi korraldab Eesti Peakokkade Ühenduse (EPÜ) selleks eesmärgiks loodud meeskond. Võistlusi hindab kõrgetasemeline ja rahvusvahelistest kohtunikest koosnev žürii: kaks köögikohtunikku ja kuus maitsekohtunikku.

Võistluste tingimused ja tähtajad

1. Võistlustingimused ja eelvoor

- Võistlustest võivad osa võtta kõik koka eriala omandanud ja vähemalt kaks aastat vastaval erialal töötanud Eesti Vabariigi kodanikud.
- Osa võivad võtta ka mõnel eelneval aastal võitnud kokad.
- Roogades kasutatav tooraine peab olema oma päritolult vähemalt 80% ulatuses eestimaine.
- Roogasid tuleb valmistada 7 portsjonit.
- Pildid serveerimiseks kasutatavatest kohustuslikest taldrikutest on leitavad aadressil: www.chef.ee/uritused/aasta-kokk.
- Võistlused toimuvad kahes etapis: eelvoor ja finaal.
- Eelvoorus osalemiseks esitab kandidaat tingimustele vastava võistlustöö läbi www.chef.ee/uritused/aasta-kokk (koos manustega), täidab võistleja ankeedi hiljemalt **16. oktoobriks 2023**.
- Eelvoor:
 - Võistlustöö tuleb esitada väljatrükki võimaldava failina (soovitavalt PDF), ilma viite või vihjeta töö autorile ja töökohale (logod jms).
 - Retseptis on kalkulatsioonid tehtud arvestusega, et roogi tuleb valmistada 7 portsjonit.
 - Kalkulatsioonides tuleb eraldi välja tuua toorainete netokaal ning portsjoni väljatulekukaal (eraldi fail nimetusega „Kalkulatsioon“). Kalkulatsiooni juurde tuleb

- lisada põhjalik ja ammendav tehnoloogia kirjeldus. Kastme, peatooraine ja lisandid eraldiseisvate lõikudena tabelis. Vormindus sobilik printimiseks A4 paberile
- Kalkulatsiooniks kasutada etteantud vormi ja vormingut
 - Eelvooru esitatud tööde puhul hindavad kohtunikud roogade tingimustele vastavust: välimust, tehnoloogia kirjeldust, terminoloogilist täpsust, kalkulatsiooni, toorainete sobivust, retsepti originaalsust, isikupära.
 - Koos retseptidega tuleb esitada fotod kõigist võistlustöödest.
 - Eelvooru tulemuste põhjal nimetatakse **kuus (6)** võistluste finaali edasipääsenut. Finalistid tehakse teatavaks **20. oktoobril** EPÜ kodulehel www.chef.ee/uritused/aasta-kokk ja **finalistidega võetakse ühendust e-posti teel.**
 - **Finaali pääsenud võistlejate menüüsid võidakse kajastada meedias.**

2. Lähteülesanne finaälvõistlusel

A. Eelroog (kuum roog)

Kohustuslik tooraine: pärandi peet (valge, kollane triibuline, punane, peedivõrsed, idu) ja värske pohl (400g)

Eelroog peaks koosnema vähemalt kolmest eristatavast komponendist ja kahest kastmest. Eelroog peaks olema vegan

B. Pearoog (kuum roog)

Kohustuslik tooraine: [Frankkutteri seapõsk](#) ja [sisefilee](#) ning [Muhemahe juurseller](#)

Igal võistlejal on kasutada 600g sisefileed ja 900g seapõske ning soovitud koguses juursellerit. Pearoa taldrikul peaks lisaks kehale eristuvale proteiinile olema kaks lisandit ja kaste.

C. Magustoit

Kohustuslik tooraine: [Krameri tuviõun](#)(~1,5kg), [Muddis "Kanarbik"](#) 2prk ja [Loona Veski rukkilinnas](#) (~150g)

Magustoidu taldrikul peaks olema esindatud vähemalt kolm eristuvat komponenti (esindamaks erinevaid tekstuure ja maitseid) ja kaste. Üks komponentidest peaks olema küpsetis.

3. Toidukorv

Järgnevate toodetega varustab võistlejaid võistluste korraldaja ning samaväärsete alternatiivsete toodete kasutamine ei ole lubatud. Roogade kohustuslikud toorained on korraldajate poolt.

- **Piimatooted** [Pajumäe talu](#): või 82%, keefir 4,2%, hapukoor 21%, vahukoor 36%, maitsestatamata jogurt 3,8%, kohupiim 10%, täispiim 4,2%, toorjuust 14%, Pajumäe mahe juust
- **Mikroürtide valik** [Luxveg OÜ](#)-lt (toodete täpne valik selgub augustis).
- **Puljong OÜ**: naturaalne veise ja kana puljong(ilma soola ja köögiviljadeta). Võistlustel võib kasutada ka enda maitsestatamata puljongit

Maitseained võib iga võistleja ise kaasa võtta. Igas võistlusköögis on olemas musta pipra ja soola veski. Toiduvärvide kasutamine võistlustöodes ei ole lubatud. Muud retseptides vajaminevad toorained võtab iga võistleja ise kaasa ette valmistamata kujul. Köögiviljad võivad olla puhastatud, kuid mitte tükeldatud ega vormitud. Redutseerimata ja maitsestatamata puljong võib kaasas olla.

Tellimus toidukorvile on vaja edastada hiljemalt **(05. novembriks k.a).**

4. Finaal

Võistluste „Aasta Kokk 2023“ finaal toimub pühapäeval 19. novembril kultuurikatlas „Maitsev Eesti“ festivali raames.

- Finalistid on kohustatud esitama korraldustoimkonnale kirjalikult menüü eesti ja inglise keeles (Word dokumendina, ilma vormindamata) hiljemalt **05. novembriks**.
- Nädala jooksul peale finalistide välja kuulutamist kutsutakse kõik finalistid kokku, et tutvustada võistluste läbiviimise korda. Samal päeval loositakse võistlejate vahel välja võistlusköögid ning stardijärjekord.
- Võistluste finaalis tuleb osavõtjatel valmistada samad toidud, mida esitati eelvoorus.
- Iga võistleja peab **endaga kaasa võtma abilise**, kes on õpilane mõnes kutsekoolis ja kes ei oleks vanem kui 20a.
- Roogade valmistamisel tohib abiline teha ainult abitöid ehk konkreetselt roogade valmistamisest tema osa ei võta, kuid tohib aidata serveerida roogasid taldrikule.
- 19. novembril asuvad võistlejad loositud töökohal ja järjekorras oma võistlustöid kohapeal valmistama. Toitude valmistamiseks on aega 5 tundi ja 30 minutit:
 - 3,5 tundi on eelroa jaoks
 - 1 tund hiljem pearoog
 - 5,5 tundi peale alustamist serveerida magustoit.
- Roogi valmistatakse seitse portsjonit.
- Serveerimistaldrikud tagatakse korraldajate poolt ning need on võistlejatele kasutamiseks kohustuslikud.
- Võistlustööde serveerimisel ei ole lubatud kasutada täiendavaid serveerimisnõusid ja -vahendeid.
- 2 minutit on lubatud üle minna. Iga ületatud minuti eest arvestatakse 2 miinuspunkti. Kui võistleja on kümme minutit üle aja läinud, siis rooga enam ei arvestata.
- Finaalis toimub võistlustööde hindamine „WACS standardi“ järgi. Kohtunikud hindavad iga toidu puhul eraldi toidu maitset (max 50 punkti) ja roa välimust (10 punkti). Lisaks töövõtteid ning hügieeni (40 punkti).
- Finaalis kohustuslik riietus: valge jakk, valge põll, pikk valge müts (korraldaja poolt), mustad püksid, õiged jalanõud. Võistleja vastutab ka oma abilise riietuse eest ja eelpooltoodu kehtib mõlemile. Abilisel ei pea olema kõrget mütsi.
- Tutvuda ka lisaks võistluste KKK-ga. Leitav kodulehel ja täiendame lisandunud küsimustega jooksvalt

5. Võistluse tehniline kindlustatus

Finaalis on igas võistlusköögis:

Neljane induktsioon pliit

Kombi ahi (ahjuplaate ei ole kaasas)

Külmkapp (+2 – +6)

Puhastuskeemia sh kummikindad

Vajadusel toidukile, foolium, küpsetuspaber

5kw elektrit: kolm pistikupesa – pikendusjuhtmed võtab iga võistlejaise kaasa

Ühiskasutatavad seadmed on:

Vaakumaparaat (kotid peab iga võistleja ise kaasa võtma)

Kiirkülmuti/jahuti

Sügavkülmkapp

Töökohtadega esmane tutvumine toimub võistluspäeva hommikul.

Individuaalseid elektrilisi seadmeid võib iga võistleja kaasa tuua koguvõimsusega mitte üle 5KW.

Väikevahendid (kulbid, lõikelauad, visplid, pannid, potid jne) peavad võistlejad ise kaasa võtma.

Lämmastiku ja kuiva jää kasutamine on lubatud, kui see on kaasa võetud. Lisainfot saab korraldustoimkonnajuhilt.

6. Autasustamine

„Aasta Kokk 2023“ võistluse võitjale antakse Profexpo rändkarikas üheks aastaks. Esikolmikut autasustatakse Eesti Peakokkade Ühenduse koostööpartnerite auhindade, medali ja diplomiga. Muud auhinnad tehakse teatavaks septembris [EPÜ kodulehel](#).

Kui esikolmik omandab rohkem kui 75% punktidest omistatakse neile lisaks ka Vanemkokk tase 5 kutse (eeldusel, et töökogemus kokana on vähemalt 4 aastat).

Osavõtumaks

Võistluse „Aasta Kokk 2023“ osavõtumaks on Eesti Peakokkade Ühenduse liikmetele 50 eurot, mitte-liikmetele 100 eurot. Osavõtumaks tasutakse koos eelvoorude tööde esitamisega hiljemalt **16. oktoobriks** Eesti Peakokkade Ühenduse arvele.

MTÜ Eesti Peakokkade Ühendus, LHV pank, arvelduskonto [EE927700771003115409](#). Maksekorraldusel märkida AASTA KOKK 2023 ja VÕISTLEJA NIMI. Finaali mittepääsenutele osavõtumaksu ei tagastata.

Täiendav informatsioon

Eesti Peakokkade Ühendus

Taigo Lepik, korraldustoimkonna juht

Tel: 56505698

E-post: voistlused@chef.ee; chef@chef.ee

Info võistluste kohta: [EPÜ kodulehel](#) ja EPÜ [Facebooki leheküljel](#)

NB! Võistlusele on tasuta sissepääs ainult võistlejal, abilisel ja mentoril. Kõik ülejäänud pealtvaatajad peavad ostma pääsme. Tasuta parkimine ainult võistlusega seotud autole.