



Eesti noorkokkade meistrivõistluste

Noorkokk 2023

osavõtutingimused

Eesmärk

Eesti aasta noorkoka võistlused on kujunenud esindusliku ja traditsioonidega üheks oluliseks noorte talentide võistluseks.

„Noorkokk 2023“ võistlus toimub Eesti kokkade meistrivõistluste raames. Võistluse peaesmärk on propageerida koka eriala ja teadvustada õpilastele täisväärtusliku toidu tähtsust ning kasvatada teadlikumaid tarbijaid. Võistlus võimaldab kutseõppeasutuste õppuritel näidata oma erialaseid oskusi ja tõsta tootlustusvaldkonna kutsehariduse taset ning populaarsust.

Korraldajad ja kohtunikud

„Noorkokk 2023“ võistlusi korraldab Eesti Peakokkade Ühenduse (EPÜ) selleks eesmärgiks loodud meeskond.

Võistlusi hindab kõrgetasemeline ja rahvusvaheline kohtunike žürii, mis koosneb kahest köögi kohtunikust ja kuuest maitse kohtunikust.

Võistluste tingimused ja tähtajad

1. Registreerimine

Kutse võistlusel osalemiseks edastatakse korraldajate poolt Eestis koka eriala õpetavatele kutseõppeasutustele.

- Igal koolil on võimalik registreerida võistlusele 1 võistleja koos abilisega.
- Kooli võistleja saab olla Eesti kutseõppeasutuste kokanduseriala õppurid, kes on 2023/2024 õa päevase õppe nimekirjas.
- Kooli võistleja saab olla Eesti kutseõppeasutuste kokanduseriala õppurid, kes on õppinud üheaastaselt statsionaarses õppes **ja lõpetanud kevad 2023**. (koka õpe peale keskkooli), kuid mitte vanem kui 25 aastat.
- Iga osalev kool registreerib Noorkokk 2023 võistlusele võistleja ning võistleja abilise.
- Abiline peab olema kindlasti noorema kursuse õpilane.
- Võistlustel on kohustuslik kaasata EPÜ poolt aktsepteeritud mentor.
 - Mentor peab olema eelneva võistluskogemusega.
 - Mentori ülesanne on koordineerida võistlejat reeglitest arusaamisel, efektiivsemate töövõtete kasutamisel ja vajadusel võistlustöö serveerimise suunamisel parema tulemuse saamiseks.
 - Võistlustöö idee autoriks on võistleja
 - Mentor võib olla võistluste ajal võistlejale toeks võistlusköögi ees (õelda aega, tuletada meelde tööde järjekorda jms)

- Mentor ei tohi dikteerida võistluse ajal töökorraldust ja tööde teostamise järjekorda, kuid võib juhtida vaoshoitult tähelepanu köögis toimuvale
 - Mentori riitusele kehtivad samad reeglid kui võistlejale
 - Peale teistkordset mentori korrale kutsumist köögi kohtunike poolt on kohtunikel õigus võtta võistlejalt 15 punkti ja paluda mentoril lahkuda.
- Roogades kasutatav tooraine peab olema oma päritolult vähemalt 80% ulatuses eestimaine.
- Toite valmistatakse 7 portsjonit.
- **16. oktoobriks** peavad koolid registreerima võistlejad aadressil: <http://chef.ee/uritused/noorkokk> ning lisama manustena kaasa.
 - roogade täpsed nimetused (menüü) eesti ja inglise keeles;
 - kasutades etteantud blanketti ja vormingut: kalkulatsioon, kirjeldus ja pildid
 - mentori nime
 Retsepti blankett on leitav: <http://chef.ee/uritused/noorkokk>, mida võistluspäeval enam muuta ei saa.
- 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
- **20. oktoobri õhtuks** otsustab žürii edasipääsenud võistlejad ja loosib välja võistkondade köögid ja stardijärjekorra ning edastab koolidele e-posti teel.
- Kokku võistleb kuni kuus (6) võistkonda.

2. Lähteülesanne

Võistlejatel tuleb valmistada pidulik isutekitaja, pearoog ja magustoit alljärgnevat tingimusi arvestades.

A) Amouse Bouche(50% soe):

Kohustuslik tooraine: pärandi peet (valge, kollane, lilla-valge triibuline, punane, peedivõrsed, idu)

Peab olema taimne (mitte vegan): muna ja piimatooted on lubatud. Kaalult 35-45g. Serveerimis vahend on oma vaba valik ja võitleja poolt

B) Pearoog (kuum pearoog):

Kohustuslik tooraine [Frankkutter sea abaliha \(1,5kg\)](#) ja [Muhemahe juurseller \(~1kg\)](#)
Taldrikul peaks lisaks sealihale olema 2 lisandit + kaste.

C) Magustoit:

Kohustuslik tooraine: [Krameri tuviõun \(~1,5\)](#) ja [Loona Veski rukkilinnas\(150g\)](#)

Magustoidu taldrikul peaks olema esindatud vähemalt kolm eristuvat komponenti (esindamiseks 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, kuid võimalus proovida ja kasutada valmis väga head toodet.

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 laupäeval 18. novembril kultuurikatlas Maitsev Eesti festivali raames.

- 18. novembril asuvad võistlejad, loositud töökohal ja järjekorras, retsepte praktiliselt teostama. Igast kutsekoolist on võistlemas võistleja koos **nooremalt kursuselt abilise**ga.
- Töökohtadega tutvutakse tund enne võistluse algust.
- Roogade valmistamisel abiline teeb ainult abitöid ehk konkreetselt roogade valmistamisel/maitsestatamisest tema osa ei võta, kuid tohib aidata taldrikule roogasid serveerida.
- Võistlustööks on aega 4 tundi:
 - 3 tundi isutekitaja
 - 3h 30 min pearoog
 - 4h 30 magustoit.
- Roogasid valmistatakse seitse portsjonit.
- Serveerimiseks kasutatavad taldrikud eraldi dokumendiga (pildid <http://chef.ee/uritused/noorkokk>). Üks süvendiga taldrik, üks lame taldrik – õpilane võib vabalt valida millisele serveerib magustoidu ja millisele pearoa.
- Taldrikutega varustab korraldaja ja need on võistlejatele kohustuslikud. Oma taldrikuid kasutada ei ole lubatud.
- Täiendavate serveerimisnõude ja vahendite kasutamine ei ole lubatud.
- Individuaalseid elektrilisi seadmeid võib iga võistleja kaasa tuua koguvõimsusega mitte üle 5 KW.
- Väikevahendid (pannid, kulbid, lusikad, labidad jne) peavad võistlejad ise kaasa võtma. Lisainfo saab korraldustoimkonna juhilt.
- Võistlustööde hindamise aluseks on „WACS standard“, mille kohaselt kohtunike kogu hindab iga toidu puhul eraldi toidu maitset (max 50 punkti), roa välimust (max 15 punkti) ja töövõtteid ning hügieeni (35 punkti)
- Finaalis kohustuslik riietus: valge jakk, valge põll, pikk valge müts, mustad püksid, õiged jalanõud.
- Tutvuda ka lisaks võistluste KKK-ga.

5. Võistluse tehniline kindlustatus

Finaalis on igas võistlusköögis:

Neljane induktsioon pliit

Kombi ahi (ahjuplaate kaasas ei ole)

Külmkapp (+2 – +6)

Puhastuskeemia sh kummikindad

Vajadusel toidukile, foolium, küpsetuspaber

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

Ühiskasutatavad seadmed on:

Vakumeerimisaparaat (vaakumkotid peavad igal võistlejal kaasas olema)

Kiirkülmuti/jahuti

Sügavkülmkapp

6. Autasustamine

Võistluse võitja kuulutatakse tiitli „Noorkokk 2023“ omanikuks. Muud võistluse auhinnad tehakse teatavaks septembri jooksul kodulehel www.chef.ee. Esikolmikut autasustatakse erinevate Eesti Peakokkade Ühenduse koostööpartnerite auhindade, medali ja diplomiga. **VÕITJA ON AINULT VÕISTLEJA.** Lisaks autasustatakse parimat abilist.

Esikolmikusse jõudnud õpilased, kes omandasid rohkem kui 75% punktidest on vabastatud riikliku praktilise kutseksami sooritamisest. Enne kooli lõpetamist tuleb esitada sellekohane VÕTA avaldus.

Osavõtumaks

Võistluse Noorkokk 2023 osavõtumaks on 50 eurot, mis palun tasuda hiljemalt **16. oktoobriks**:

MTÜ Eesti Peakokkade Ühenduse arveldusarvele EE927700771003115409.

Maksekorraldusel märkida NOORKOKK 2022 ja VÕISTLEJA NIMI.

Arve väljastame korrektsete andmete alusel. Palun saatke kiri e-posti teel: voistlused@chef.ee enne 16. oktoobrit.

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, õpetajal ja mentoril. Kõik ülejäänud pealtvaatajad peavad ostma pääsme. Tasuta parkimine ainult võistlusega seotud autole.