



## 30. Eesti kokkade meistrivõistluste Aasta Kokk 2024 osalemistingimused

### Eesmärk

„Aasta Kokk 2024“ on 30. 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. 29 seni auväärse tiitli pälvinud kokkadest on paljud ka täna Eesti esikokkad. Võistluste „Aasta Kokk 2024“ finaal toimub pühapäeval 17. novembril kultuurikatlas „Maitsev Eesti“ festivali raames.

### Korraldajad ja kohtunikud

„Aasta Kokk 2024“ võistlusi korraldab Eesti Peakokkade Ühenduse (EPÜ) selleks eesmärgiks loodud meeskond. Võistlusi hindab kõrgetasemeline ja rahvusvahelistest kohtunikest koosnev žürii: kaks köögikohtunikku ja kuus maitsekohtunikku. Võistlused toimuvad kahes etapis: eelvoor ja finaal.

## 1. Osalejad

- Võistlustest võivad osa võtta:
  - koka eriala omandanud ja vähemalt kaks aastat vastaval erialal töötanud Eesti Vabariigi kodanikud.
  - Eelnevate aastate võitjad.
- Iga võitleja võtab kaasa oma abilise, kes on õpilane mõnes kutsekoolis ja kes ei ole vanem kui 22a.
- Igal võistlejal on kaasas mentor, kes võib võistluse ajal olla võistlusköögi ees.

## 2. Eelvoor

- osalemiseks esitab kandidaat tingimustele vastava võistlustöö läbi [www.chef.ee/urituded/aasta-kokk](http://www.chef.ee/urituded/aasta-kokk) (koos manustega), täidab võistleja ankeedi hiljemalt **16. oktoobriks 2024**.
- Eelvooru tingimused:
  - 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:
    - eraldi välja tuua toorainete netokaal ning portsjoni väljatulekukaal (eraldi fail nimetusega „Kalkulatsioon“)
    - lisada põhjalik ja ammendav tehnoloogia kirjeldus. Kastme, peatooraine ja lisandid eraldiseisvate lõikudena tabelis
    - Vormindus peab olema sobilik printimiseks A4 paberile (võite salvestada ka pdf-i veendumaks vormingu säilimises)
    - Kalkulatsiooniks kasutada etteantud vormi ja vormingut
- Eelvooru esitatud tööde puhul hindavad kohtunikud roogade tingimustele vastavust.

- 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](http://www.chef.ee/uritused/aasta-kokk) ja finalistidega võetakse ühendust e-posti teel.
- Finaali pääsenud võistlejate menüüsid ja retsepte võidakse kajastada meedias.

### 3. Lähteülesanne finaali võistlusel – kolmekäiguline võistlusmenüü

#### A. Eelroog (50% kuum) – kaal 120-140g +consommé 60g

##### Eelroa tingimused:

**Kohustuslik tooraine:** Saaremaalt: [Pähkla forell](#) ja [punavetikas](#)

- kolmest eristatavast lisandist
- kahest kastmest (roheline õli ei ole kaste)
- kala consommé serveeritud taldriku kõrval (serveerimisnõu valib võistleja)

#### B. Pearoog (kuum roog) – kaal 180-200g

##### Pearoa tingimused:

**Kohustuslik tooraine:** [Muhu lamba jalg kaaluga](#) 1,6-1,8kg(üks tagajalg)

- peatoraine, kahe erineva termilise meetodiga (taldrikul kaks erinevat)
- 3 lisandit
- 1 kaste
- köögiviljade osakaal roas peab olema vähemalt 50%
- roas ei ole lubatud kasutada süsivesikurikkaid köögivilju (kartul, uba, läätsed jms)
- pearoog serveeritakse peegel vaagnal läbimääruga 80cm
- peale esitlemist žüriile toimub avalikult portsjoniteks jagamine

#### C. Magustoit – kaal 120-130g

##### Magustoidu tingimused:

**Kohustuslik tooraine:** [Ruhnu](#) kadakamari ja karusmari

- peab olema vegan (ei sisalda ka mett)
- ei tohi sisaldada rafineeritud suhkrut
- taldrikul peab olema esindatud vähemalt kolm eristuvat komponenti
- 1 kaste
- üks komponentidest peab olema küpsetis

### 4. Tooraine

Järgnevate toodetega varustab võistlejaid võistluste korraldaja ning samaväärsete alternatiivsete toodete kasutamine ei ole lubatud. Roogades kasutatav tooraine peab olema oma päritolult vähemalt 80% ulatuses eestimaine

**Kohustuslikud toorained.**

- **Piimatooted** [Pajumäe talu](#): või 82%, keefir 4,2%, hapukoor 21%, vahukoor 36%, maitsestatamata jogurt 3,8%, kohupiim 10%, täispiim 4,2%, mahe juust.
- **Mikroürtide valik** [Luxveg OÜ-lt](#) (toodete täpne valik selgub augustis) .

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

##### Lubatud:

- Maitseained võib iga võistleja ise kaasa võtta.

- Köögiviljad võivad olla puhastatud, kuid mitte tükeldatud ega vormitud.
- Redutseerimata ja maitsestatamata puljong võib kaasas olla.
- Maitsestatamata ühe köögivilja mahl on lubatud nt porgandi, aga mitte porgandi-õuna.
- Maitsetud ürdi- või köögivilja tolmutud on lubatud (ilma soolata).
- Lamba- või seasoole võib ise kaasa võtta, kõhukelme on lubatud.
- Pastöriseeritud munarebu ja munavalge on lubatud.
- Vadak.
- Lisa proteiini kasutamine on lubatud (peekon, maks, kalamari, muna).
- Külmkuivatatud marjade ja seente kasutamine on lubatud (maitsestatamata kujul).
- Ise korjatud ja termiliselt töötlemata metsa- ja aasa annid.
- Toore taigna võib kaasa võtta ainult järgnevast loetelust: filo, wonton, lehttaigen, riisipaber, brikk (vormimata kujul).
- Maitsevedelikud (soja, yuzu, Worcester, sinep, maitseaädikad).
- Naturaalne siirup (kasesiirup, vahtsiirup, rafineerimata suhkru siirup vms).

### **Keelatud:**

- Kaasavõetavaid ürte ei tohi ette noppida väikesteks osadeks
- Suitsuvedeliku kasutamine ei ole lubatud
- Marineeritud ega hapendatud köögivilju/maitsetaimi/metsa ande
- Küpsetatud leiba või muid küpsetisi
- Toiduvärvide kasutamine

## **5. Finaal**

Võistluste „Aasta Kokk 2024“ finaal toimub pühapäeval **17. novembril Kultuurikatlas „Maitsev Eesti“ festivali raames.**

- Nädala jooksul peale finalistide väljakuulutamist kutsutakse kõik finalistid kokku, et tutvustada võistluste läbiviimise korda. Samal päeval loositakse võistlejate vahel välja võistlusköögid ning stardijärjekord.
- Finalistid on kohustatud esitama korraldustoimkonnale kirjalikult menüü eesti ja inglise keeles (Word dokumendina, ilma vormindamata) hiljemalt **03. novembriks.**
- 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 **23a.**
- **Võistleja mentori tegevused:**
  - Mentori ülesanne on koordineerida võistlejat reeglitest arusaamisel, efektiivsemate töövõtete kasutamisel.
  - Võistlustöö idee autoriks on võistleja.
  - Mentor võib olla võistluste ajal võistlejale toeks võistlusköögi ees (öelda aega).
  - Mentor ei tohi dikteerida võistluse ajal töökorraldust ja tööde teostamise järjekorda.
  - Mentori tegevusi jälgivad köögi kohtunikud. Liigne aktiivsus mõjutab võistleja sooritust.
- **Abilise tegevused:**
  - Tükeldamine.
  - Ürtide noppimine.
  - Köögi korrashoid.
  - Serveerida lisandeid peale võistleja juhiseid.
- 17. novembril asuvad võistlejad loositud töökohal ja järjekorras oma võistlustöid kohapeal valmistama. Toitude valmistamiseks on aega 5 tundi ja 30 minutit:

Köök	algus	Eelroog	Pearoog/vaagen	Magus
1	08:00	11:30	12:30	13:30
2	08:40	11:40	12:40	13:40
3	08:50	11:50	12:50	13:50
4	09:00	12:00	13:00	14:00
5	09:10	12:10	13:10	14:10
6	09:20	12:20	13:20	14:20

- Roogi valmistatakse **seitse portsjonit**.
- [Serveerimistaldrikud](#) tagatakse korraldajate poolt ning need on võistlejatele kasutamiseks kohustuslikud.
- Võistlustööde serveerimisel taldrikule 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, mustad püksid, õiged jalanõud. Võistleja vastutab ka oma abilise ja mentori riietuse eest. Eelpooltoodu kehtib kõigile.
- Tutvuda ka lisaks võistluste [KKK-ga](#). Leitav kodulehel ja täiendame jooksvalt.

## **6. Võistluse tehniline kindlustatus**

### **Finaalis on igas võistlusköögis:**

Neli ühest teisaldatavat induktsiooni

Kombiahi (ahjuplaate ei ole kaasas)

Külmkapp (+2 – +6)

Külmtöölaud sahtlitega

1/1 dogi 7 siiniga

Puhastuskeemia sh kummikindad

5 kw elektrit: kolm pistikupesa – pikendusjuhtmed võtab iga võistleja ise kaasa

Puhastuskeemia on igas võistlusköögis olemas organiseerijate poolt.

Igas võistlusköögis on olemas BIO ja OLME prügikastid.

### **Ühiskasutatavad seadmed on:**

Vaakumaparaat (kotid peab iga võistleja ise kaasa võtma).

Kiirkülmuti/jahuti (üks seade, mitte kaks eraldi).

Töökohtadega esmane tutvumine toimub võistluspäeva hommikul.

- Individuaalseid elektrilisi seadmeid võib iga võistleja kaasa tuua koguvõimsusega mitte üle 5 kw. Kui kilovatte ei ole võimalik tuvastada, siis seda seadet ei ole võimalik kasutada.

## **Lubatud**

- Vajalikke väikevahendeid köökides ei ole ja võib ise kaasa võtta (kulbid, lõikelauad, visplid, pannid, potid jne).
- Lämmastik ja kuivjää.

- Suitsupüstol on lubatud.
- Soojalambi võib iga võistleja ise vajadusel kaasa võtta (kohapeal ei ole, kuid peab mahtuma lubatud kilovattide hulka).

#### Keelatud

- Lahtist grilli (elava tulega grillid) ei ole lubatud kaasa võtta.
- Kaasavõetava inventari võimsus ei tohi ületada 5 kw. Kui kilovatte ei ole võimalik tuvastada, siis seda seadet ei ole võimalik kasutada.
- Tooraine transpordiks kasutatavad karbid võtab iga võistleja lahkudes endaga kaasa.

## 7. Autasustamine

„Aasta Kokk 2024“ 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 kokkana on vähemalt 4 aastat).**

#### Osavõtumaks

Võistluse „Aasta Kokk 2024“ osavõtumaks on Eesti Peakokkade Ühenduse liikmetele 90€, mitte-liikmetele 140€. Osavõtumaks tasutakse koos eelvooru tööde esitamisega hiljemalt **16. oktoobriks** Eesti Peakokkade Ühenduse arvele.

MTÜ Eesti Peakokkade Ühendus, LHV pank, arvelduskonto **EE927700771003115409**. Maksekorraldusel märkida AASTA KOKK 2024 ja VÕISTLEJA NIMI. Finaali mitte pääsenutele osavõtumaks tagastatakse.

#### Täiendav informatsioon

Eesti Peakokkade Ühendus

Taigo Lepik, korraldustoimkonna juht

Tel: 56505698

E-post: [voistlused@chef.ee](mailto:voistlused@chef.ee); [chef@chef.ee](mailto:chef@chef.ee)

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

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