



# Eesti noorkokkade meistrivõistluste

## Noorkokk 2024

### osavõtutingimused

#### Eesmärk

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

„Noorkokk 2024“ võistlus toimub Eesti kokkade meistrivõistluste raames. Võistluse peaeesmärk on propageerida koka eriala ja teadvustada õpilastele täisväärtusliku toidu tähtsust ning kasvatada teadlikumaid tarbijaid. Võistlus võimaldab kutseõppeasutuste õppuritel näidata oma erialaseid oskusi ja tõsta toidlustusvaldkonna kutsehariduse taset ning populaarsust.

#### Korraldajad ja kohtunikud

„Noorkokk 2024“ 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. Osalemine

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 kokandus eriala õppurid, kes on 2023/2024 õa päevase õppe nimekirjas.
- Kooli võistleja saab olla Eesti kutseõppeasutuste kokandus eriala õppurid, kes on õppinud üheaastasel statsionaarses õppes **ja lõpetanud kevad 2024**. (koka õpe peale keskkooli), kuid mitte vanem kui 23 aastat.
- Abiline peab olema noorema kursuse õpilane

##### 2. Eelvoor

- Roogades kasutatav tooraine peab olema oma päritolult vähemalt 80% ulatuses eestimaine.
- Toite valmistatakse 7 portsjonit.
- **15.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 nimi

Retsepti blankett on leitav: <http://chef.ee/uritud/noorkokk>, mida võistluspäeval enam muuta ei saa.

- **Kalkulatsioonides:**

- eraldi välja tuua toorainete netokaal ning portsjoni väljatuleku kaal (eraldi fail nimetusega „Kalkulatsioon“).
- lisada põhjalik ja ammendav tehnoloogia kirjeldus. Kastme, peatooraine ja lisandid eraldiseisvate lõikudena tabelis.
- Vormindus sobilik printimiseks A4 paberile (võite salvestada ka pdf-i veendumaks vormingu säilimises)
- Kalkulatsiooniks kasutada etteantud vormi ja vormingut

- **19. 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.

### 3. Lähteülesanne

Võistlejatel tuleb valmistada pidulik kahekäiguline menüü alljärgnevaid tingimusi arvestades.

#### **A) Pearoog (kuum): 180-200g**

Kohustuslik tooraine: [Muhu lamba kaelakarbonaad](#) kuni 900g ja lamba maks kuni 400g

- 3 lisandit
- 1 kaste (roheline õli ei ole kaste)
- köögiviljade osakaal roas peaks olema vähemalt 60%

#### **B) Magustoit: 120-130g**

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

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

### 4. 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%, vahukoor 36%, kohupiim 10%, täispiim 4,2%, Pajumäe mahe juust
- **Mikroürtide valik** [Luxveg OÜ](#)-lt (toodete täpne valik selgub augustis) .

Tellimus toidukorvile on vaja edastada hiljemalt **(04. 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).
- Külmuivatatud marjade ja seente kasutamine on lubatud (maitsestatamata kujul).
- Ise korjatud 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, vahtrasiirup, 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.
- Kūpsetatud leiba või muid kūpsetisi.
- Toiduvärvide kasutamine.

## **5. Finaal**

Võistluste „Aasta Noorkokk 2024“ finaal toimub laupäeval **16. 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.
- 16. novembril asuvad võistlejad, loositud töökohal ja järjekorras, retsepte praktiliselt teostama. Igast kutsekoolist on võistlemas võistleja koos **nooremalt kursuselt abilisega**.
- Töökohtadega tutvutakse tund enne võistluse algust.
- **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

- Võistlustööks on aega 4 tundi:

Köök	Algus	Pearoog	Magus
1	8:00	11:00	14:00
2	8:10	11:10	12:10
3	8:20	11:20	12:20
4	8:30	11:30	12:30
5	8:40	11:40	12:40
6	8:50	11:50	12:50

- Roogasid valmistatakse seitse portsjonit.
- [Serveerimistaldrikud](#) tagatakse korraldajate poolt ning need on võistlejatele kasutamiseks kohustuslikud. Võitleja võib vabalt valida millisele taldrikule serveerib magustoidu ja millisele pearoa.
- Täiendavate serveerimisnõude ja vahendite kasutamine ei ole lubatud.
- 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).
- 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 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. Võistlusköögi tehnika ja inventaar**

### **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 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 peab ise kaasa võtma (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**

Võistluse võitja kuulutatakse tiitli „Noorkokk 2024“ omanikuks. Muud võistluse auhinnad tehakse teatavaks septembri jooksul kodulehel [www.chef.ee](http://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 kutseeksami sooritamisest. Enne kooli lõpetamist tuleb esitada sellekohane VÕTA avaldus.**

## **Osavõtumaks**

Võistluse Noorkokk 2024 osavõtumaks on 75 eurot, mis palun tasuda hiljemalt **15. oktoobriks**:

MTÜ Eesti Peakokkade Ühenduse arveldusarvele EE927700771003115409.

Maksekorraldusel märkida NOORKOKK 2024 ja VÕISTLEJA NIMI.

Arve väljastame korrektsete andmete alusel. Palun saatke kiri e-posti teel: [voistlused@chef.ee](mailto:voistlused@chef.ee) enne 15. oktoobrit.

## **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, õpetajal ja mentoril. Pääse kehtib mõlemal päeval. Kõik ülejäänud pealtvaatajad peavad ostma festivalile pääsme. Tasuta parkimine ainult võistlusega seotud autole.