

**Eesti noorkokkade meistrivõistluste**

**Noorkokk 2025**

**osavõtutingimused**

**Eesmärk**

Eesti aasta noorkoka võistlus on esinduslik ja pikaaegsete traditsioonidega konkurss, mis on suunatud kutsekoolis kokaeriala õppivatele õpilastele.

Võistlus „Noorkokk 2025“ 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 toitlustusvaldkonna kutsehariduse taset ning populaarsust.

**Korraldajad ja kohtunikud**

Võistlust „Noorkokk 2025“ korraldab Eesti Peakokkade Ühenduse (EPÜ) selleks eesmärgiks loodud meeskond. Võistlusi hindab kõrgetasemeline ja rahvusvaheline kohtunike žürii, mis koosneb kahest köögikohtunikust ja kuuest maitsekohtunikust.

**Võistluste tingimused ja tähtajad**

## Osalemine

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

* Igal koolil on võimalik registreerida võistlusele 1 võistleja koos abilisega.
* Kooli esindav võistleja saab olla Eesti kutseõppeasutuste kokanduseriala õppur, kes on 2024/2025. õa päevase õppe nimekirjas.
* Kooli esindav võistleja saab olla Eesti kutseõppeasutuste kokanduseriala õppur, kes on õppinud üheaastasel statsionaarsel õppel **ja lõpetanud 2025. aasta kevadel**, kuid kes ei ole vanem kui 23 aastat.
* Abiline peab olema noorema kursuse õpilane.

## Eelvoor

* Roogades kasutatav tooraine peab olema oma päritolult vähemalt 80% ulatuses eestimaine.
* Toite valmistatakse 7 portsjonit.
* **1. oktoobriks** peavad koolid registreerima võistlejad aadressil <http://chef.ee/uritused/noorkokk> ning lisama manustena kaasa kõik järgneva:
  + roogade täpsed nimetused (menüü) eesti ja inglise keeles
  + kalkulatsioon ja kirjeldus (kasutades etteantud blanketti ja vormingut)
  + pildid roogadest
  + mentori nimi

Retsepti blankett on leitav aadressilt <http://chef.ee/uritused/noorkokk> ning võistluspäeval ei saa võistlustööd enam muuta.

* **Kalkulatsioonides tuleb silmas pidada järgnevat:**
* Tuleb eraldi välja tuua toorainete netokaal ning portsjoni väljatuleku kaal (eraldi fail nimetusega „Kalkulatsioon“).
* Tuleb lisada põhjalik ja ammendav tehnoloogia kirjeldus (kaste, peatooraine ja lisandid peavad olema tabelis eraldiseisvate lõikudena).
* Vormindus sobilik printimiseks A4 paberile (võite salvestada ka PDF-i veendumaks vormingu säilimises).
* Kalkulatsiooniks kasutada etteantud vormi ja vormingut.
* **7. oktoobri õhtuks** otsustab žürii edasipääsenud võistlejad ning loosib välja võistkondade köögid ja stardijärjekorra ning edastab info koolidele e-posti teel.
* Kokku võistleb kuni kuus (6) võistlejat.

## Lähteülesanne

Võistlejatel tuleb valmistada pidulik kahekäiguline menüü alljärgnevaid tingimusi arvestades.

1. **Pearoog (kuum): 180-200g**

**Pearoa tingimused:**

**Kohustuslik tooraine:** [**Järveotsa vuti rümp**](http://www.vutt.ee/index.php?lang=ee) **7tk. Kasutada on ka subproduktid (süda, maks, pugu, munad)**

* peatooraine ja subprodukt (taldrikul kaks erinevat komponenti)
* 3 lisandit
* 1 kaste
* köögiviljade osakaal roas peab olema vähemalt 50%
* roas ei ole lubatud kasutada süsivesikurikkaid köögivilju (kartul, uba, läätsed jms)

1. **Magustoit: 120-130g**

**Magustoidu tingimused:**

**Kohustuslik tooraine**: [Sepamäe talu](https://sepamae.ee/tooted.html) astelpaju, astelpajumahl ja -jahu

* 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

## Toidukorv

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

* **Piimatooted** [**Pajumäe talu**](https://www.pajumae.ee/kontakt/)-**lt:** või 82%, keefir 4,2%, vahukoor 36%, kohupiim 10%, täispiim 4,2%, Pajumäe mahe juust
* **Mikroürtide valik** [**Luxveg OÜ**](https://luxveg.ee/kontakt)**-lt** (toodete täpne valik selgub augustis)

Tellimus toidukorvile on vaja edastada hiljemalt **(15. oktoobriks k.a).**

**Lubatud:**

* Maitseained võib iga võistleja ise kaasa võtta.
* Köögiviljad võivad olla puhastatud, kuid mitte tükeldatud ega vormitud.
* Redutseerimata ja maitsestamata puljong võib kaasas olla.
* Ühe köögivilja maitsestamata mahl on lubatud, nt porgandi, aga mitte porgandi-õuna.
* Maitsetud ürdi- või köögiviljatolmud on lubatud (ilma soolata).
* Lamba või seasoole võib ise kaasa võtta, kõhukelme on lubatud.
* Pastöriseeritud munarebu ja munavalge on lubatud.
* Vadak on lubatud.
* Lisaproteiini kasutamine on lubatud (peekon, maks, kalamari, muna).
* Külmkuivatatud marjade ja seente kasutamine on lubatud (maitsestamata kujul).
* Ise korjatud termiliselt töötlemata metsa- ja aasaannid on lubatud.
* Toore taina võib kaasa võtta ainult järgnevast loetelust: filo, *wonton*, lehttainas, riisipaber, brikk (vormimata kujul).
* Maitsevedelikud (soja, *yuzu,* Worchester, sinep, maitseaäädikad)
* 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/metsaande ei tohi kasutada.
* Küpsetatud leiba või muid küpsetisi ei tohi kasutada.
* Toiduvärvide kasutamine pole lubatud.

1. **Finaal**

Võistluste „Aasta Noorkokk 2025“ finaal toimub laupäeval **15. novembril** **Kultuurikatlas festivali Maitsev Eesti** raames.

* Nädala jooksul peale finalistide väljakuulutamist kutsutakse kõik finalistid kokku, et tutvustada võistluste läbiviimise korda. Samal päeval loositakse võistlejate vahel välja võistlusköögid ning stardijärjekord.
* 15. novembril asuvad võistlejad loositud töökohal ja järjekorras retsepte praktiliselt teostama. Igast kutsekoolist on võistlemas võistleja koos **noorema 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 ega tööde teostamise järjekorda.
* Mentori tegevusi jälgivad köögi kohtunikud. Liigne aktiivsus mõjutab võistleja sooritust.

**Abilise tegevused:**

* + Tükeldamine
  + Ürtide noppimine
  + Köögi korrashoid
  + Serveerida lisandeid vastavalt võistleja juhistele
* Võistlustööks on aega 4 tundi:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **Algus** | **Pearoog** | **Magus** |
| **1** | 8.00 | 11.00 | 12.00 |
| **2** | 8.08 | 11.08 | 12.08 |
| **3** | 8.16 | 11.16 | 12.16 |
| **4** | 8.24 | 11.24 | 12.24 |
| **5** | 8.32 | 11.32 | 12.32 |
| **6** | 8.40 | 11.40 | 12.40 |

* Roogasid valmistatakse seitse portsjonit.
* [Serveerimistaldrikud](http://www.chef.ee/uritused/aasta-kokk) 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 (maksimaalselt 50 punkti) ja roa välimust (maksimaalselt 10 punkti), lisaks töövõtteid ning hügieeni (maksimaalselt 40 punkti).
* 2 minutit on lubatud ajast 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. Eespool toodu kehtib kõigile.
* Tutvuda ka lisaks võistluste [KKK-ga](http://www.chef.ee/uritused/aasta-kokk). Leitav kodulehel ja täiendame jooksvalt.

1. **Võistlusköögi tehnika ja inventar**

***Finaalis on igas võistlusköögis kõik järgnev:***

Neli ühest teisaldatavat induktsiooni

Kombiahi (ahjuplaate ei ole kaasas)

Külmkapp (+2 – +6)

Külmtöölaud sahtlitega

1/1 dogi 7 siiniga

Puhastuskeemia, v.a 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 järgnevad:***

Vaakumaparaat (kotid peab iga võistleja ise kaasa võtma)

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

Töökohtadega esmane tutvumine toimub võistluspäeva hommikul.

**Lubatud**

* Vajalikke väikevahendeid köökides ei ole ja peab ise kaasa võtma (kulbid, lõikelauad, visplid, pannid, potid jne).
* Lämmastik ja kuivjää on lubatud.
* 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.

1. **Autasustamine**

Võistluse võitja kuulutatakse tiitli „Noorkokk 2025“ 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 kutseeksami sooritamisest. Enne kooli lõpetamist tuleb esitada sellekohane VÕTA-avaldus.**

**Osavõtumaks**

Võistluse ,,Noorkokk 2025“ osavõtumaks on 75 eurot, mille tasumine toimub arve alusel peale finalistide väljakuulutamist MTÜ Eesti Peakokkade Ühenduse arveldusarvele EE927700771003115409.

Arve väljastame korrektsete andmete alusel.

**Täiendav informatsioon**

**Eesti Peakokkade Ühendus**

Taigo Lepik, korraldustoimkonna juht

Tel: 56505698

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

**Võistluste reeglitega(tooraine, köögid, inventar) seonduvad küsimused esitada ainult meiliaadressil** [voistlused@chef.ee](mailto:voistlused@chef.ee) **(mitte kasutada sõnumeid ega telefonikõnet). Tulenevalt meilile tulnud küsimustest tekib võistluste KKK.**

**Info võistluste kohta** [EPÜ kodulehel](https://chef.ee/aasta-noorkokk/) ja EPÜ [Facebooki leheküljel](http://www.facebook.com/EstonianChefsAssociation)

NB! Võistlusele on tasuta sissepääs ainult võistlejal, abilisel, õpetajal ja mentoril. Pääse kehtib mõlemal päeval. Kõik ülejäänud pealtvaatajad peavad ostma festivalile pääsme. Tasuta parkimine on tagatud ainult võistlusega seotud autole.