



## CATERING MESTARIT 2007 / OHJEET LOPPUKILPAILIJOILLE

Joukkueesi on valittu kilpailemaan Catering Mestarit 2007 -tittelistä. Toivotamme onnea ja menestystä kilpailuun!

Kilpailu pidetään perjantaina 5. lokakuuta Wihuri Metromessujen yhteydessä Tampereella. Vahvista sitova osallistumisesi 1. syyskuuta mennessä.

### KILPAILIJOIDEN TIEDOTUSTILAISUUS

Kilpailijoille pidetään tiedotustilaisuus torstaina 4.lokakuuta klo 18.00.  
Tapaaminen Pirkkahallin pääportilla.

Tiedotustilaisuudessa käsitellään muun muassa seuraavat asiat:

- Keittiöiden ja laitteiston esittely
- Raaka-aineiden / Raaka-ainetilausten läpikäynti
- Kilpailukeittiöiden ja aloitusaikojen arvonta
- Kilpailumateriaalin jako ja ohjeistus

Kilpailijoiden yhteyshenkilönä toimii Jari Hämäläinen, GSM 040-551 0868.

### KILPAILUTYÖT

#### 1) Kokouksen taukotarjoilu

Reseptiikka 42 hengelle, valmistus 6 hengelle

#### **Välipala**

Pakollisena raaka-aineena on Oululaisen jälkiuunipala, kuorittu katkarapu ja viipaloitu kylmäsavukirjolohi. Muut raaka-aineet ovat vapaavalintaisia.

#### **Juoma**

Pakollisena raaka-aineena on vapaavalintainen tuore kasvis tai tuore hedelmä. Muut raaka-aineet ovat vapaavalintaisia.

#### 2) Lounas

Reseptiikka ja valmistus 42 hengelle

**Lämmin pääruoka:** Pääraaka-aineena on kalkkunan rintafilé. Toisena pakollisena raaka-aineena on suomalainen metsäsieni. Pakollisena on kastike, tärkkelyslisäke ja yksi sivulisäke. Pääraaka-aineen osuuden oltava vähintään 60 %.



**Jälkiruoka**\_Pääraaka-aineena on kotimainen omena. Pakollisena on kastike. Pääraaka-aineen osuuden oltava vähintään 60 %.

**Huom.** Vähintään viittä Unilever Foodsolutionsin tuotetta on käytettävä kilpailutehtävässä. Valittavat tuotteet ovat oheisessa liitteessä. (LIITE Catering\_UFS Tuotteet)

**Huom.** Raaka-aineiden kokonaiskustannukset (kokouksen taukotarjoilu ja lounas) yhteensä 7 euroa /henki (sis. alv 17%). Hintojen lähde on mainittava. Mukaan on liitettävä annoskortti. Reseptiikan mukainen hinnoittelu.

#### **Pakollisten raaka-aineiden hinnat**

Oululaisen jälkiuunipala 1,10€ /240 gr  
Kuurittu katkarapu 7,59 € / kg  
Viipaloitu kylmäsavukirjolohi 15€ / kg  
Metsäsienet 7,44 € kg/netto,  
Omena (Punainen Atlas) 2€/kg  
Kalkkunan rintafile 8,20/kg

#### **RAAKA-AINEET**

Kilpailun järjestäjä toimittaa paikalle liitteessä olevan listan mukaiset raaka-aineet (CM\_Keittiöiden perusraaka-aineet).

Muut raaka-aineet tilataan Wihuri Metrotukulta sähköpostilla.

**Lähetä raaka-ainetilaukset ja menu 24. syyskuuta mennessä** Mirja Ritalalle [mirja.ritala@wihuri.fi](mailto:mirja.ritala@wihuri.fi), ja cc Essi Laamaselle [essi.laamanen@chefs.fi](mailto:essi.laamanen@chefs.fi)

**Huom. Ilmoita määrä selkeästi grammoina, litroina tai paketteina.**  
**Raaka-ainetilauksissa on oltava yhteyshenkilön nimi ja puhelinnumero**

#### **ASTIAT JA ESILLEPANO**

Kilpailujen järjestäjä toimittaa E. Ahlströmin astiat kilpailijoille. Muut tarjoiluastiat eivät ole sallittuja.

Kilpailutyöt laitetaan esille seuraavasti:

##### **1.) Kokouksen taukotarjoilu (välipala ja juoma)**

välipala 6 annosta lautastyönä

juoma, 6 annosta lasissa



## 2.) Lounas (pääruoka ja jälkiruoka)

6 annosta vatityönä  
36 annosta linjastosta

Pääruoka ja jälkiruoka annostellaan samanaikaisesti linjastosta.

**Kuvat ja tiedot astioista toimitetaan sähköpostilla 5. syyskuuta mennessä.**

### TUOMARISTO

Kilpailussa on kaksi keittiötuomaria ja viisi makutuomaria. Päätuomarina toimii Jorma Haranen Turusta.

### JOUKKUE

Joukkueessa on kaksi henkilöä. Lisäksi joukkueella on järjestäjän toimesta käytössään apulaisena kokkiopiskelija. Apulainen saa siistiä, tiskata ja avustaa esim. kuorimalla raaka-aineita, mutta ei paloitella tai muotoilla niitä.

### LOPPUKILPAILU

Joukkueille järjestetään kuljetus Hotelli Cumulus Koskikadulla. Lähtö kello 8.30.

#### Kilpailun aikataulu ja esillelaittoajat.

	<u>aloitus</u>	<u>välipala</u>	<u>pääruoka + jälkiruoka</u>
1. joukkue	9.00	12.00	14.30
2. joukkue	9.15	12.15	14.45
3. joukkue	9.30	12.30	15.00
4. joukkue	9.45	12.45	15.15
5. joukkue	10.00	13.00	15.30
6. joukkue	10.15	13.15	15.45

#### **Huom. Pääruoka ja jälkiruoka annostellaan samanaikaisesti linjastosta.**

Joukkuekohtainen tuomaripalaute pidetään noin kello 16.15.

Palkintojenjako pidetään kello 17.00.

### ARVOSTELUKRITEERIT

#### Maku 0- 30 pistettä

- Ainutlaatuinen makuelämys
- Ruuan oman maku säilyy



**Ulkonäkö ja esillelaitto** **0-20 pistettä**

- Siistit asettelu, ei keinotekoisia koristeita ja aikaa vieviä asetelmia
- Oikea määrä, annoksen tasapainoisuus
- Kekseliäisyys, sopusointuisuus, houkuttelevuus

**Gastronominen kokonaisuus** **0-20 pistettä**

- Oikeaoppinen ammattimainen valmistelu
- Ravinto-oppien vaatimukset huomioitu

**Esivalmistelut ja siisteys** **0-20 pistettä**

- Oikeaoppinen raaka-ainekäsittely
- Materiaalien valmistelu tarjoilun sujuvuuden saavuttamiseksi
- Täsmällisyys, organisointi ja oikea ajoitus
- Puhtaus ja oikeat työtavat kilpailun aikana
- Taloudellisuus

**Yhteensä** **0-90 pistettä**

Kustakin kilpailutyöstä voi saada enintään 90 pistettä. Kilpailun maksimipisteet ovat 3 \* 90 pistettä eli yhteensä 270 pistettä. Puolikkaita pisteitä ei anneta. Tuomariston päätöksestä ei voi valittaa.

## **PALKINNOT**

Rahapalkinnot jaetaan pistejärjestyksessä. Kilpailijoiden puolesta on maksettu verot.

1. sija	1500 €
2. sija	800 €
3. sija	400 €

Voittajajoukkueen kannattaa varautua esiintymään Rovaniemellä 17.10 Wihuri Metro Messuilla.

## **KILPAILUASU**

Kilpailijat tuovat mukanaan kokin takin, mustat housut tai hame, mustat sukat ja mustat kengät. Järjestäjä huolehtii esiliinoista ja kokkihatuista. Työskentelyssä kokkihattu on pakollinen.



## KEITTIÖ JA TYÖVÄLINELUETTELO

Kilpailut käydään Metoksen keittiöissä.

Kilpailijat vastaavat kilpailukeittiön loppusiivouksesta sekä keittiön työvälineistä. Keittiökohtainen inventaario tehdään kilpailun jälkeen. Liitteenä on työvälineluettelo.

Keittiön pohjapiirustus ja laiteluettelo lähetetään sähköpostitse 5.syyskuuta mennessä.

**Huom.** Kilpailijat tuovat omat veitset. Muut henkilökohtaiset ns. pientyövälineet ovat luvallisia. (muotit, stanssit jne.)

## MATKAT JA MAJOITUKSET

Kilpailija vastaa matkajärjestelyistä ja matkakuluista. Kilpailujen järjestäjä vastaa majoituksesta kahden hengen huoneessa. Kilpailijat yöpyvät (4.9) Hotelli Cumulus Koskikadulla. (Koskikatu 5, 33100 Tampere).

## TIEDOTUS ENNEN KILPAILUA

Kilpailun järjestäjä lähettää lisätietoja kilpailusta sähköpostitse. Kysymykset lähetetään mieluiten sähköpostitse.

## LISÄTIETOJA

Kilpailijoiden yhteyshenkilö: Jari Hämäläinen GSM 040 551 0868,  
jari.hamalainen@chefs.fi,

Tiedotus: Essi Laamanen GSM 040 700 8306, essi.laamanen@chefs.fi  
www.chefs.fi

## YHTEISTYÖSSÄ

Suomen Keittiömestarit ry:n vuoden 2007 yhteistyökumppaneita ovat muun muassa Atria, E. Ahlström, Electrolux, Farnos, Fazer Leipomot, Felix Abba, Haaga Instituutti, Helpa, Kemira GrowHow, Lapponia, maa- ja metsätalousministeriön Laatuketju, Maxxium, Metos, MTK, Pajunen, Salico, Sodexho, Unilever Food Solutions, Valhrona ja Wihuri Aarnio Metrotukku.