



MAAKUNTAKOKKI 2007 / OHJEET LOPPUKILPAILIJOILLE

Sinut on valittu kilpailemaan Maakuntakokin tittelistä. Toivotamme onnea ja menestystä kilpailuun!

Kilpailu pidetään torstaina 4. lokakuuta Wihuri Metro Messujen yhteydessä Tampereen Pirkkahallissa. Vahvasta sitova osallistumisesi 1. syyskuuta mennessä Suomen Keittiömestarit ry:n toimistoon Essi Laamaselle: essi.laamanen@chefs.fi tai GSM. 040 700 8306.

KILPAILIJOIDEN TIEDOTUSTILAISUUS

Kilpailijoille pidetään tiedotustilaisuus keskiviikkona 3. lokakuuta klo 18.00. Tapaaminen Pirkkahallin pääsisäänkäynnillä.

Tiedotustilaisuudessa käsitellään muun muassa seuraavat asiat:

- Tutustuminen kilpailukeittiöihin. 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

Loppukilpailussa valmistetaan kolmen ruokalajin menu 17 hengelle lautas- ja vatitöinä.

- 1) Alkuruuassa** pakollisena raaka-aineena on kokonainen siika, koko 2
Pakollisena on kastike ja kaksi lisäkettä
- 2) Pääruuassa** pakollisena raaka-aineena vasikan sisäfile ja vasikan kateenkorva
Pakollisena on kastike, tärkkelyslisäke ja kaksi sivulisäkettä
- 3) Jälkiruuassa** kotimainen omena. Laatuna Punainen Atlas.
Pakollisena on kastike ja yksi lisäke

Pääraaka-aineista lähetetään kuvat ja tiedot 5. syyskuuta mennessä sähköpostilla.

Huom. Pääraaka-aineen osuuden on oltava vähintään 60 %.

Huom. Kilpailumenu ja raaka-ainelista on lähetettävä järjestäjälle sähköpostitse essi.laamanen@chefs.fi 27. syyskuuta mennessä.

-



RAAKA-AINEET

Kilpailujen järjestäjä toimittaa paikalle liitteenä olevan listan mukaiset raaka-aineet. (LIITE MK_Keittion perusraaka-aineet).

Muut tarvitsemansa raaka-aineet kilpailijat tuovat itse paikalle. Lisäksi kilpailija voi tuoda paikalle liemet sekä leikkaamattomat ja paistamattomat taikinat.

Huom. Jokaiseen ruokalajiin kilpailija tuo vähintään yhden oman alueensa PK-tuottajan tuotteen tai raaka-aineen. Tiedot tuotteista ja tuottajista tulee lähettää kilpailumenun yhteydessä 27.syyskuuta.

ASTIAT JA ESILLEPANO

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

Kilpailutyöt laitetaan esille seuraavasti:

Alkuruoka

17 annosta lautastyönä

Lautanen: Schönwald, Character, EA 26314, pyöreä, valkoinen Ø 32cm

Pääruoka

12 annosta lautastyönä, 5 annosta vadille

Lautanen: Schönwald, Character, EA 26314, pyöreä, valkoinen Ø 32cm

Kilpailuvati: Pyöreä teräsvati, Ø 60 cm, hyötypinta Ø 52 cm

Jälkiruoka

17 annosta lautastyönä

Lautanen: Schönwald, Character, EA 26319, pyöreä, syvä Ø 28 cm

Kastikekannu: Schönwald, Avanti, vetoisuus 3,5 dl

Lisäkeastia: Unlimited, ovaalikulho 16 x 12 cm

TUOMARISTO

Kilpailuissa on kaksi keittiötuomaria ja viisi makutuomaria. Päätuomarina toimii Martti Lehtinen Jyväskylästä.



ASSISTENTIT

Kilpailija saa apulaisekseen opiskelijan, jonka kisojen järjestäjä hankkii. Apulainen saa siistiä, tiskata ja avustaa esim. kuorimalla raaka-aineita, mutta ei paloitella tai muotoilla niitä.

LOPPUKILPAILU

Loppukilpailu pidetään Tampereen Pirkkahallissa torstaina 4. lokakuuta.
Kilpailijoille järjestetään kuljetus Hotelli Cumulus Koskikadulta. Lähtö kello 7.30.

Kilpailun aikataulu

| | aloitus | alkuruoka | pääruoka | jälkiruoka |
|---------------|----------------|------------------|-----------------|-------------------|
| 1. kilpailija | 8.00 | 13.00 | 13.45 | 14.30 |
| 2. kilpailija | 8.05 | 13.05 | 13.50 | 14.35 |
| 3. kilpailija | 8.10 | 13.10 | 13.55 | 14.40 |
| 4. kilpailija | 8.15 | 13.15 | 14.00 | 14.45 |
| 5. kilpailija | 8.20 | 13.20 | 14.05 | 14.50 |
| 6. kilpailija | 8.25 | 13.25 | 14.10 | 14.55 |

Henkilökohtainen tuomaripalaute on noin kello 15.30
Palkintojenjako pidetään kello 17.00 kilpailupaikalla.

ARVOSTELUKRITEERIT

Maku **0- 30 pistettä**

- Ainutlaatuinen makuelämys
- Ruuan oman maku säilyy

Ulkonäkö ja esillelaitto **0-20 pistettä**

- Siistit aseteltu, 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

Maakunnallisen raaka-aineen käyttö ja sopivuus 0-10 pistettä

Yhteensä 0-100 pistettä

Kaikista kolmesta kilpailutyöstä voi saada enintään 100 pistettä. Kilpailun maksimipisteet ovat 3 * 100 pistettä eli yhteensä 300 pistettä. Puolikkaita pisteitä ei anneta. Tuomariston päätöksestä ei voi valittaa.

PALKINNOT

verot Rahapalkinnot jaetaan pistejärjestyksessä. Kilpailijoiden puolesta on maksettu (30%).

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

Voittajan kannattaa varautua esiintymään Rovaniemellä 17.10 Wihuri Metro Messuilla.

KILPAILUASU

Kilpailija tuo 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.

Huom. Kilpailijat tuovat kilpailuun omat veitset. Myös muut henkilökohtaiset ns. pientyövälineet ovat luvallisia (muotit, stanssit jne.)

Litteenä on työvälineluettelo. Keittiön pohjapiirros ja laiteluettelo lähetetään kilpailijoille 5.syyskuuta mennessä.



MATKAT JA MAJOITUKSET

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

TIEDOTUS ENNEN KILPAILUA

Kilpailun järjestäjä tiedottaa kilpailuista sähköpostitse. Kaikki kysymykset on lähetettävä sähköpostilla. Vastaukset lähetetään kaikille kilpailijoille tiedoksi.

LISÄTIETOJA

Kilpailijoiden yhteyshenkilö: Jari Hämäläinen GSM 040 551 0868

Tiedotus: Essi Laamanen GSM 040 700 8306

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.