



SUOMEN KEITTIÖMESTARIT ry.
FINLANDS KÖKSMÄSTARE rf.
FINNISH CHEF ASSOCIATION



SUOMEN KEITTIÖMESTARI 2008 / OHJEET LOPPUKILPAILIJOILLE

Sinut on valittu Suomen Keittiömestari 2008 -loppukilpailuun. Toivotamme onnea ja menestystä kilpailuun!

Kilpailu käydään perjantaina 14. maaliskuuta Gastro -messuilla, Helsingin Messukeskuksessa.

KILPAILIJOIDEN TIEDOTUSTILAISUUS

Kilpailu alkaa torstaina 13. maaliskuuta kello 18.00 tiedotustilaisuudella. Tapaaminen on Messukeskuksen pääovella.

Ohjelmassa:

- Tutustuminen kilpailukeittiöihin. Keittiöiden ja laitteiston esittely
- Kilpailukeittiöiden, aloitusaikojen ja assistenttien arvonta
- Kilpailutehtävän läpikäynti
- Juomaosiohaastattelu (valmistaudu perustelemaan juomavalinnat yleisellä tasolla)
- Kilpailumenun ja reseptiikan (12 hengelle) palautus.

Kilpailija luovuttaa lopullisen menun ja reseptiikan sähköisessä muodossa muistitikulla.

Lisäksi kilpailijat saavat laittaa oman keittiönsä kilpailukuntoon. (työvälineet, raaka-aineet ja työpiste). Tuomaristo tarkistaa kilpailijoiden tuomat raaka-aineet ja työvälineet.

KILPAILUTYÖT JA RAAKA-AINEET

Loppukilpailussa valmistetaan neljän ruokalajin menu 12 hengelle ja valitaan jokaiselle ruokalajille sopiva juoma.

Juomavalintoja suunnitellessa konsultaationapua antaa Maxxium Finland Oy:n Kari Kovamäki, GSM 0400 874 189

Kilpailun järjestäjä toimittaa loppukilpailuun pakolliset pääraaka-aineet. Muut raaka-aineet kilpailijat tuovat itse.

Huom. Kansainvälisten sääntöjen mukaanraaka-aineet saavat olla punnittuja reseptin mukaisesti. Kasvikset yms. saavat olla kuorittuja, mutta ei leikattuja. Omat perusliemet saa tuoda. Ei redusoituja liemiä. Taikinat saa tuoda raakoina, mutta ei leivottuina.

PAKOLLISET PÄÄRAAKA-AINEET

Kilpailun järjestäjä toimittaa loppukilpailuun pakolliset pääraaka-aineet.

1) Alkuruoka: ankanmaks

Alkuruuassa kaksi lisäkettä ja kastike



SUOMEN KEITTIÖMESTARIT ry.
FINLANDS KÖKSMÄSTARE rf.
FINNISH CHEF ASSOCIATION



2 kpl ankanmaksa a 400 gr.

Toimittaja France & Fromages, yhteyshenkilö Alexandre Donier
(asiointikieli englantia/ranska), GSM 044 033 0028

2) Väliruoka: tuore piikkikampela ja tuore merirapu.

Väliruuassa kaksi lisäkettä ja kastike

1 kpl piikkikampela a 3 kg

Toimittaja Arvo Kokkonen Oy, p. 09 278 6070

12 kpl merirapu, koko 15-20cm

Toimittaja Päivän Saalis, yhteyshenkilö Jyri Hänninen GSM 040 355 7855

3) Pääruoka: kevätkananpoika ja palvikylki

Pääruuassa kaksi lisäkettä, yksi tärkkelyslisä ja kastike

6 kpl kevätkananpoika a 500 gr.

Toimittaja Vampulan Farmer Oy, yhteyshenkilö Kimmo Nikko,
GSM 0400 541 708

600 gr Atria Palvikylki, luuton

Toimittaja Atria Suomi Oy, yhteyshenkilö Sami Hiltunen GSM 040 588 3448

4) Jälkiruoka: Tumma- ja maitosuklaa

Jälkiruuassa kaksi lisäkettä ja kastike

Tummasuklaa: Araquani 72 %, 1 kg, Valrhona

Maitosuklaa: Jivare Lactee 40 %, 1kg Valrhona

Toimittaja Aki Viljasalo GSM 0400 235 914

Lisäksi kilpailun järjestäjä toimittaa jokaiselle kilpailijalle seuraavat tuotteet, joiden käyttö on suositeltavaa, mutta ei pakollista.

Knorr Professional Bouillion nauta, hyytelönä, 1 purkki a 800 gr.

Knorr Professional Bouillion kana, hyytelönä, 1 purkki a 800 gr.

Knorr Professional Bouillion kasvis, hyytelönä, 1 purkki a 800 gr.

Toimittaja Unilever Foodsolutions Oy,
yhteyshenkilö Sami Rekola GSM 050 355 7255

ASTIAT JA ESILLEPANO

Esillepano:

Jokaisesta ruokalajista 12 annosta lautastyönä.

Astiat:

Kilpailujen järjestäjä toimittaa jokaiselle kilpailijalle seuraavat

E. Ahlströmin/ Schönwaldin astiat:

Character 26332 ovaali 34cm x 25 cm, 12 kpl



SUOMEN KEITTIÖMESTARIT ry.
FINLANDS KÖKSMÄSTARE rf.
FINNISH CHEF ASSOCIATION



Character 26319 syvä 28 cm, 12 kpl
Character 26314 lautanen 32 cm, 24 kpl
Unlimited, ovaalikulho 16cm x12cm, 5 kpl
Avanti, kastikekannu 3,5 dl, 2kpl

Muut astiat eivät ole sallittuja.

TUOMARISTO

Kilpailuissa on kaksi keittiötuomaria, kuusi makutuomaria, kaksi viinituomaria ja kolme lehdistötuomaria. Päätuomarina toimii Tapio Laine.

ASSISTENTIT

Kilpailun järjestäjä hankkii assistentit, jotka ovat toisen asteen ravintolakokki - opiskelijoita. Assistentti saa siivota, tiskata ja avustaa esim. kuorimalla. Assistentti ei saa tehdä ns. näkyvää ruokaa.

AIKATAULU

Perjantai 14. maaliskuuta.

Suomen Keittiömestari 2008 -kilpailu

Keittiö	aloitus	1. ruokal.	2. ruokal.	3. ruokal.	4.ruokal.
1.	8.00	13.00	13.35	14.10	14.45
2.	8.05	13.05	13.40	14.15	14.50
3.	8.10	13.10	13.45	14.20	14.55
4	8.15	13.15	13.50	14.25	15.00
5.	8.20	13.20	13.55	14.30	15.05
6.	8.25	13.25	14.00	14.35	15.10

Henkilökohtainen tuomaripalaute on noin kello 16. Voittaja julkistetaan Gastro-gaalassa, joka pidetään samana iltana Messukeskuksessa.

ARVIOINTIKRITEERIT

Makutuomarit

Maku ja rakenne **0- 30 pistettä**

- Ainutlaatuinen makuelämys
- Raaka-aineiden oman maun kunnioitus
- Makujen yhteensopivuus
- Raaka-aineille ja ruokalajeille tyypilliset rakenteet

Ulkonäkö ja esillelaitto **0-20 pistettä**

- Siisti asettelu, ei keinotekoisia koristeita tai aikaa vieviä asetelmia
- Oikea annospaino, annoksen komponenttien tasapainoisuus
- Kekseliäisyys, sopusointuisuus, houkuttelevuus



SUOMEN KEITTIÖMESTARIT ry.
FINLANDS KÖKSMÄSTARE rf.
FINNISH CHEF ASSOCIATION



Gastronominen kokonaisuus 0-20 pistettä

- Gastronomisen terminologian ymmärtäminen
- Innovatiivisuus
- Ravinto-opillisten lähtökohtien huomioiminen

Max 4 x 70 pistettä jaettuna neljällä yhteensä 70 pistettä

Keittiötuomarit

Esivalmistelut ja siisteys 0-20 pistettä

- Oikeaoppinen raaka-ainekäsittely
- Optimaalinen esivalmistusaste
- Täsmällisyys, organisointi ja oikea ajoitus
- Puhtaus ja oikeat työtavat kilpailun aikana
- Taloudellisuus
- Henkilökohtainen hygienia ja vaatetus

Max 20 pistettä

Viinituomarit

Viinit 0-10 pistettä

- Viinien sopivuus ruokalajeihin
- Viinien keskinäinen järjestys

Max 4 x 10 pistettä jaettuna neljällä yhteensä 10 pistettä

Yhteensä 0-100 pistettä

PALKINNOT

Kilpailussa nimetään voittaja, toiseksi ja kolmanneksi sijoittuneet, lehdistötuomariston suosikki sekä parhaiten juomat ja ruokalajit yhdistänyt henkilö. Kaikki kilpailijat saavat diplomin.

Kilpailun voittaja edustaa Suomea Pohjoismaiden mestaruuskilpailuissa (Nordic Chef of the Year), jotka pidetään Islannissa keväällä 2009.

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

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

Tuomariston päätöksestä ei voi valittaa.

KILPAILUASU

Kilpailija tuo mukanaan valkoisen kokin takin, valkoisen kaulahuivin, mustat housut, mustat sukat ja mustat kengät. Järjestäjä huolehtii esiliinoista ja kokkihatuista. Työskentelyssä kokkihattu on pakollinen.



SUOMEN KEITTIÖMESTARIT ry.
FINLANDS KÖKSMÄSTARE rf.
FINNISH CHEF ASSOCIATION



KEITTIÖ JA TYÖVÄLINELUETTELO

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.) Sähkökäyttöisistä välineistä on pyydettävä lupa kilpailun järjestäjältä.

Liitteenä on työvälineluettelo. Keittiön pohjapiirros ja laiteluettelo lähetetään teille myöhemmin.

MATKAT JA MAJOITUKSET

Kilpailija vastaa matkajärjestelyistä ja matkakuluista. Ulkopaikkakuntalaisille eli Sami Puumalaiselle ja Erik Mansikalle on järjestetty majoitus to-pe yöksi.

KYSYMYKSET JA TIEDOTUS

Huom. Kilpailun järjestäjä tiedottaa kilpailuista sähköpostitse. Kysymykset tulee lähettää kirjallisena osoitteeseen jari.hamalainen@chefs.fi, cc essi.laamanen@chefs.fi. Kysymykset ja vastaukset lähetetään tiedoksi kaikille kilpailijoille.

LISÄTIETOJA

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

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

YHTEISTYÖKUMPPANIT

Päyhteistyökumppanit



Mukana myös

