

## 34 Kokki (Cooking)

Kokin tärkein ammattitaidollinen osaamisalue on valmistaa elintarvikkeista maukasta ja kauniisti esille laitettuja ruokalajeja, annos- ja ateriakokonaisuuksia erilaisissa toimintaympäristöissä erilaisille asiakkaille. Kokkikilpailijan työskentely on taloudellista ja laadukasta, hyvin organisoitua ja oma-aloitteista sekä suoritettu oikein laittein ja välinein työturvallisuus huomioiden. Hän hallitsee ruuanvalmistuksessa sekä kylmät että lämpimät ruuat käsittäen eri ateriakokonaisuudet.

Kilpailutehtävä koostuu käytännön työtehtävistä sekä kirjallisena osiona suoritettavasta menu suunnitelman ja työsuunnitelman laadinnasta. Kilpailuaika on 22 tuntia toteutettuna neljän kilpailupäivän aikana. Kolme kuukautta ennen varsinaista kilpailua kilpailija saa tietoonsa kilpailutehtävät. Päivää ennen kilpailun alkua kilpailija saa tietoonsa myös yllätyskorin sisällön. Kilpailuja edeltävänä päivänä kilpailija tutustuu työasemiin sekä saa yleistietoa kilpailusta ja arviointikriteereistä.

Arvioinnin kriteereinä käytetään seuraavia maksimipisteitä:

hygienia	10 pistettä
taloudellisuus	10 pistettä
ajankäyttö ja siinä pysyminen	5 pistettä
työskentely	30 pistettä
esille laitto	15 pistettä
maku	30 pistettä

Ensimmäisenä kilpailupäivänä laaditaan menukokonaisuus sekä työsuunnitelma kirjallisesti annettujen ohjeiden pohjalta sekä suoritetaan esivalmistelut (mise en place). Kilpailija voi hyödyntää keittokirjoja ja omia henkilökohtaisia reseptejään kilpailujen aikana.

Toisena päivänä kilpailija valmistaa kansainväliset kylmät ruokalajit ja leivonnaiset.

Kolmantena päivänä kilpailijan tulee suunnitella ja valmistaa neljän ruokalajin ateria kansainvälisiä raaka-aineita sisältävän yllätyskorin tuotteista. Yllätyskori sisältää pääekspertin valitsemia raaka-aineita. Kullakin kilpailijalla on samanlainen korin sisältö käytettävänä menua valmistaessaan.

Neljäntenä päivänä kilpailija valmistaa tehtäväksi annetun kolmen ruokalajin ateriakokonaisuuden.

Kilpailutapahtuman jälkeen kukin kilpailija saa henkilökohtaista palautetta suullisesti tuomaristolta. Tuomaroinnista vastaavat alan ammattilaiset pääekspertin johdolla.