



Grønlandsmesterskabet 2011 for kokke

Konkurrenceregler.

1. Kokken skal have svendebrev som kok eller skibskok
2. Der skal sammensættes en menu til 6 couverter.
Forret: Kombination af rype og søkonge
Hovedret : Kurv med råvarer valgt af INUILI
3. Konkurrencetiden er sat til 3 timer 30 minutter, incl. forberedelse og servering for indbudte gæster.
4. Der startes med 20 minutters interval. (Der knyttes en kokkelev til hver kok som ”Stik-i-rend-dreng/pige”). Denne medhjælp er udelukkende til for at finde ting, afrydning og opvask. Altså ikke til for at skrælle kartofler, røre i saucen eller sørge for hygiejnen på stillingen.
5. For hver minut der overskrides afleveringsfristen trækkes 1 point.
6. Der kan anrettes på skolens service, der kan dog medbringes personligt service og værktøj
7. Der kræves reglementeret påklædning.
8. *Der skal fremstilles forret til 6 couverter*
Én anretning på tallerken til fotografering, 2 anretninger på tallerkner til bedømmelse og 3 anretninger på fad eller tallerken til servering for indbudte gæster.

Der skal fremstilles hovedret til 6 couverter.
Én anretning på tallerken til fotografering, 2 anretninger på tallerkner til bedømmelse og 3 anretninger på fad eller tallerken til servering for indbudte gæster.
9. Dommerpanelet består af højt kvalificerede fagfolk, hvis afgørelse er endelig.
10. Der lægges vægt på:
Arbejdsgang, tilberedning og økonomi:
 - Er arbejdsgangen systematisk, udføres tilberedningerne korrekt og sikkert, overholdes hygiejnen, økonomi, har kokken tilrettelagt sit arbejde med rimelig klargøring, udføres arbejdet og tilberedningen således, at rettens komponenter er klar til anretning sammen med hovedemnet.**Færdigt resultat og anretning:**
 - Er retten harmonisk og soigneret anrettet, er farvesammensætning, smagsharmoni, konsistens, kryddring, temperatur, pynt og soignering passende, er portionen passende som led i en menu.**Kreativitet:**
 - Har retten nyhedsværdi i f.eks. sammensætning, tilberedningsvariation, smagskomposition og anretning.

Indholdet af ”Kurven” til hovedretten afsløres for deltageren dagen før konkurrencen kl. 16.00.

Menû-tekst, indeholdende tilberedningsmetoder, afleveres særskilt sammen med aflevering af maden.

Deltagerne vil få mulighed for at gøre deres stilling klar ved de tildelte pladser inden kl. 22.00 dagen før konkurrencen. Der vil ligeledes være mulighed for at finde ingredienser til DESSERTEN frem dagen før konkurrencen. Det er IKKE tilladt at forberede ingredienserne på nogen måde.

Det er tilladt at medbringe **uforberede** råvarer til **Forretten**.

Spørgsmål vedrørende råvarer til FORRETTEN stiles til Bjørn Jensen (bj@inuili.com) Tlf. 661313

Trækning af startnumre og tildeling af plads foretages kl. 16.00 dagen før konkurrencen.