



*Eesti aasta koka võistlused on 25. korda toimuva väärrika ja pika traditsiooniga Tallinna Toidumessi programmi üheks nurgakiviks. Saabuv Eesti Vabariigi 100. sünnipäev annab inspiratsiooni võistlejatele ja lisab pidulikkust korraldusele.*

### **Eesmärk**

Noorkokk 2017 võistlus toimub Eesti kokkade meistrivõistluste raames. Võistluse peaeesmärk on propageerida koka eriala ja teadvustada õpilastele täisväärtusliku toidu tähtsust nii enda kui oma kaaskodanike ehk tulevaste klientide toidulaual. Võistlus võimaldab kutseõppeasutuste õppuritel näidata oma erialaseid oskusi ja tõsta toitlustusvaldkonna kutsehariduse taset ning mainet.

### **Korraldajad**

Korraldustoimkond Noorkokk 2017, koosseisus Eesti Peakokkade Ühendus (EPÜ) ja Tallinna Toidumessi korraldaja Profexpo OÜ.

### **Võistluse ülesehitus**

Kutse võistlusel osalemiseks edastatakse korraldajate poolt Eestis koka eriala õpetavatele kutseõppeasutustele. Igal koolil on võimalik registreerida võistlusele 1 võistkond. Kokku oodatakse võistleva kuni 12 võistkonda.

Iga osalev kool registreerib Noorkokk 2017 võistlusele peakoka võistleja ning peakoka abilise. Abiline peab olema kindlasti noorema kursuse õpilane.

Kooli esindava võistkonna koosseisus saavad võistlusest osa võtta Eesti kutseõppeasutuste kokanduseriala õppurid, kes on 2017/2018 õppeaastal õppeasutuse õpilaste nimekirjas ja kelle sünniaasta on 1994. a või hilisem.

Võistlus toimub ühevoorulisena (ilma eelvooruta).

### **Võistlusele registreerimine**

Iga kutsutud kool kinnitab korraldustoimkonnale osalemisest või mitteosalemisest hiljemalt 09. oktoobriks kell 12:00 kas telefonil +372 517 7080 või e-posti teel [rudolfvisnapuu@gmail.com](mailto:rudolfvisnapuu@gmail.com).

Juhul, kui kool ei võta kutset vastu või ei teata 09. oktoobriks oma osalemisest, siis on korraldusmeeskonnal õigus vabade võistlusbokside jaotamine järgnevalt:

- o pakkuda lisaks registreerimisvõimalust juba end kirja pannud kutsekoolile;
- o jätta täitmata võistlusboksid tühjaks.

19. oktoobriks teatavad koolid oma võistlejate nimed (registreerimiskaart, lisa 3) e-postiga ning tasuvad osavõtumaksu.

## Võistluse tingimused, läbiviimise kord ja tähtajad

Võistlus viiakse läbi ühevoorulisena kolmapäeval, 25. oktoobril 2017 Eesti Näituste messikeskuses, Tallinn Toidumessi ametliku programmi osana.

- Võistluse käigus tuleb osavõtjatel valmistada pearoog ja järelroog (Lisa 1).
- 22. oktoobriks peavad kõik osalejad saatma oma roogade täpsed nimetused ja toorainete tellimusleht (blanketi saadab finalistidele korraldustoimkond), mida hiljem (võistluspäeval) enam muuta ei saa. E-post [rudolfvisnapuu@gmail.com](mailto:rudolfvisnapuu@gmail.com).
- 23. oktoobril loosib korraldustoimkond välja võistkondade töökohad ning stardijärjekorra. Stardijärjekord ja lõplik graafik saadetakse finalistidele e-posti teel 23. oktoobril õhtul.
- 25. oktoobril asuvad võistlejad loositud töökohal ja järjekorras retsepte praktiliselt teostama. Igast kutsekoolist on võistlemas võistleja koos **nooremalt kursuselt abilisega**. Roogade valmistamisel abiline teeb ainult abitöid ehk konkreetselt roogade valmistamisel tema osa ei võta, kuid tohib aidata taldrikule roogasid serveerida.
- Võistlustööks on aega 3,5 tundi, sh 2 tundi pearoa ja 1,5 tundi järelroa valmistamiseks ja serveerimiseks. Roogasid valmistatakse kuus portsjonit.
- Toidud serveeritakse taldrikutel, millest üks pannakse välja messiküllastajatele vaatamiseks ja pildistamiseks ning viis läheb kohtunike kogule maitsmiseks ja hindamiseks. Serveerimistaldrikud on korraldajate poolt ja võistlejatele kasutamiseks kohustuslikud. Täiendavate serveerimisnõude ja vahendite kasutamine ei ole lubatud.
- Võistlustööde hindamise aluseks on Põhjamaade standard, mille kohaselt kohtunike kogu hindab iga toidu puhul eraldi toidu maitset (1–50 punkti), roa välimust (1–40 punkti) ning töövõtteid ja professionaalsust (1–30 punkti).

## Võistluse tehniline kindlustatus

Lõppvoorus on igal võistlejal kasutada neljane gaasipliit, kombiahi (aurus keetmine, küpsetamine), külmkapp (+2 ... +6), salamander. Töövahendite loetelu ning töökohtadega tutvumise aeg teatatakse finalistidele e-posti teel. Individuaalseid elektrilisi väikevahendeid ja -seadmeid võib iga võistleja kaasa võtta maksimaalselt 3 tükki, kuid mitte rohkem kui kogukaalus 5 kg. Lisainfot saab korraldustoimkonna juhilt (Lisa 2).

## Kohtunikud

Võistluse hindamiseks moodustab korraldustoimkond oma professionaalsete omaduste poolest pädeva ja Eestis autoriteeti omava kohtunike kogu, kus on vähemalt viis liiget. Kohtunikud võivad olla välisriikidest.

## Autasustamine

Võistluse võitja kuulutatakse tiitli Noorkokk 2017 omanikuks. Esikolmiku võistkonnad saavad autasud Eesti Peakokkade Ühenduse auhindade ja diplomitega. Lisaks on eriauhinnad võistluse sponsoritelt ja toetajatelt. **VÕITJA ON AINULT PEAKOKK.**

## Osavõtumaks

Võistluse Noorkokk 2017 osavõtumaks on 40 eurot kokku, mis tasutakse hiljemalt 20. oktoobriks Eesti Peakokkade Ühenduse arvele (lisa 2).

## Lisa 1

### Võistluse ülesanne

Valmistada pidulik roog, alljärgnevaid tingimusi arvestades.

### Kohustuslikud toorained:

**Pearoa kohustuslik tooraine:** pardikob

**Järelroa kohustuslikud toorained:** Nopri kohupiim, must leib

### Noorkokk 2017 võistluste toidukorv

**Liha:** pardikoib (maksimaalselt 8 koiba koos kondiga)

**Köögiviljad:** kartul, porgand, peet, pastinaak, varsseller, juurseller, mugulsibul valge, šalottsibul, pudelkõrvits, spargelkapsas, roheline suvikõrvits, küüslauk, porrulauk, lillkapsas, valge peakapsas, tomat, värske pikk kurk, punane tomat (mitte *cherry* tomat), punane paprika

**Värsked ürdid:** till, lehtpetersell, tüümian, koriander, rosmariin, värske spinat mini, murulauk.

**Piimatooted ja rasvained:** Nopri talupiim "Kodutunne" 3,8% - 4,4%, Nopri kohupiim, köögikoor (15%), Nopri rööskkoor 35%, taluvõi (82%), kanamuna, rafineeritud rapsiõli, oliiviõli (*extra virgin*)

**Kuivained:** nisujahu, odrajahu, maisitärklis, kartulitärklis, tatar, kaerahelbed, odrakruup, metsapähklid, kõrvitsa seemned, valge kristallsuhkur, kamajahu, Kalev küpsetusšokolaad tume 70%, Kalev küpsetusšokolaad valge, Must leib, kuivatatud must ploom, rosinad

**Puuviljad ja marjad:** õun punane hapukas, pirn, sidrun, maasikas värske, külmutatud jõhvikad, külmutatud astelpaju

**Maitseained:** peenike sool, pipar must jahvatatud, pipar must jahvatamata, tähtaniis, kaneelikoor, loorber, muskaat, kadakamari.

**Muu:** Põltsamaa sinep, mesi, želatiin (pulber), veiniäädikas punane.

**Alkohol:** Valge vein, punane vein, Liköör Vana Tallinn 40%

## Lisa 2

### Võistlejate registreerimine ja info

#### **Eesti Peakokkade Ühendus**

Rudolf Visnapuu, korraldustoimkonna juht

Tel: +372 517 7080

E-post: [rudolfvisnapuu@gmail.com](mailto:rudolfvisnapuu@gmail.com)

#### **Profexpo OÜ, Tallinna Toidumessi korraldaja**

Ahtri 12-209, 10151 Tallinn

Kontakt: Kennet Sarv

Tel: 626 1347; 527 1095

E-post: [Kennet.Sarv@profexpo.ee](mailto:Kennet.Sarv@profexpo.ee)

Info võistluste kohta: [www.tallinnfoodfair.ee](http://www.tallinnfoodfair.ee) ja Eesti Peakokkade Ühenduse Facebooki leheküljel

Osavõtumaksu tasumine ülekandega:

**Eesti Peakokkade Ühendus** Danske Bank AS Eesti filiaal, arvelduskonto EE063300332076350009. Maksekorraldusel märkida NOORKOKK ja VÕISTLEJA NIMI.

Soovi korral on kutsekoolidel võimalus osalustasu maksta arve alusel. Selle soovi puhul on vajalik teada anda e-posti teel korraldustoimkonna juhile ([rudolfvisnapuu@gmail.com](mailto:rudolfvisnapuu@gmail.com)) enne 20.oktoobrit.

# NOORKOKK 2017 REGISTREERIMISKAART

Kooli nimi: \_\_\_\_\_

## I Võistleja Peakokk:

1. Nimi \_\_\_\_\_

2. Sünniaeg \_\_\_\_\_

3. Telefon \_\_\_\_\_

4. E-post \_\_\_\_\_

5. Õpperühm, kursus \_\_\_\_\_

## II Peakoka abiline:

1. Nimi \_\_\_\_\_

2. Sünniaeg \_\_\_\_\_

3. Telefon \_\_\_\_\_

4. E-post \_\_\_\_\_

5. Õpperühm, kursus \_\_\_\_\_

## III Õppeasutus:

1. Kooli nimi \_\_\_\_\_

2. Kooli aadress \_\_\_\_\_

3. Kooli kontaktisik \_\_\_\_\_

4. Telefon \_\_\_\_\_

5. E-post \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ kuupäev

\_\_\_\_\_ allkiri

Registreerimiskaardi saatmise tähtaeg: 19. oktoober 2017.

E-post [rudolfvisnapuu@gmail.com](mailto:rudolfvisnapuu@gmail.com)