



## **Esimeste Eesti restoranide meistrivõistluste Aasta Restoran osavõtutingimused**

### **Eesmärk**

Esmakordselt korraldatav restoranide meistrivõistluste eesmärgiks on selgitada välja parim Eesti restoran ja meeskond. Traditsioonile pannakse alus aastal 2020 ning võistlust korraldatakse iga kahe aasta tagant. Võistlustööde müügist saadud tulu läheb heategevuseks.

### **Korraldajad ja kohtunikud**

Restoranide meistrivõistlusi korraldab Eesti Peakokkade Ühenduse (EPÜ) selleks eesmärgiks loodud meeskond.

Võistlusi hindab kõrgetasemeline ja rahvusvaheline kohtunike žürii, mis koosneb 2 köögikohtunikust ja 6 maitsekohtunikust.

### **Võistluste tingimused ja tähtajad**

#### ***1. Registreerimine ja tingimused***

- Registreerimine kestab 15. Septembrini 2020.
- Meeskond on 5 liikmeline:
  - Meeskonna treener (ei pea olema samast restoranist)
  - Meeskonna kapten
  - 2 kokka
  - Abiline
- Eelvoorus osalemiseks peab restoran esitama korraldusmeeskonnale:
  - Meeskonna liikmete nimed ja CV
  - Restorani võistlustest osalemissoovi põhjendatud kirjeldus
  - Esialgse menüü, mida võib finaali pääsedes parendada kuni 01.10.2020
- Restoran peaks olema avatud olnud vähemalt 6 kuud.
- Kokku võistleb finaalis kuni 6 võistkonda.
- Võistlusel on eelvoor ja lõppvoor.
- Korraldaja tagastab võistluse tooraineks ostetud toodete maksumusest 150€
- Menüü koos piltidega ja ühispilt meeskonnast tuleb edastada 1. oktoobriks.

## 2. Lähteülesanne

- Võistkond peab valmistama kolmekäigulise menüü, 36-le külalisele, alljärgnevaid tingimusi arvestades.

A) **Eelroog:**

Kuum või peamiselt kuum, kala- ja/või kooriklooma ja/või mereanniroog koos lisanditega. Esimene roog peab olema valdavalt kuum (üle 50%).

Valitud peatooraine peaks olema valmistatud termiliselt kahel erineval meetodil.

- B) **Pearoog:** hirve antrekoot Saare Ulukist. Kokku on kasutada 6,5kg. Lisaks peab olema taldrikul 3 lisandit + kaste.

C) **Magustoit:**

Erinevate tekstuuride ja temperatuuridega magustoit. (4 erinevat komponenti)+ kaste .

**Taldrikul peavad olema kõik komponendid söödavad.** Aega ettevalmistuseks on 5,5h. Peale mida toimub 2h jooksul toitude serveerimine tseki alusel külalistele.

### *Toidukorv*

Järgnevate toodetega varustab võistlejaid võistluste korraldaja ning samaväärsete alternatiivsete toodete kasutamine ei ole lubatud. Kohustusliku toorainega varustab korraldaja.

- **Piimatooted Valio AS-lt:** puhaste maitsete valik, nimekiri leitav septembris kodulehelt septembris.
- **Mikroürtide valik Luxveg OÜ-lt.** (võistluste täpne valik selgub septembris)
- **Maitseainete valik Santa Maria AS-lt.**

Muud vajaminevad toorained võtab iga võistkond ise kaasa. Kaasavõetaval toorained peavad vastama järgnevatele tingimustele:

- Köögiviljad võivad olla kooritud kuid mitte tükeldatud ega termiliselt töödeldud. V.a mõned köögiviljad (kõrvitsal võivad seemned eemaldatud olla, sibul võib olla poolitatud, tomat võib olla kooritud, uba ja roheline hernes võivad olla kooritud.
- Maitsestatamata selgete (köögivilja, veise, kala või kanapuljong, mitte kokku keedetud) puljongite kaasa võtmine on lubatud.
- Kaasa võetav toorainet võib olla ainult vajalik kogus, tooraine peab olema taaskasutatavas karbis. Karbil peab olema peal kleebis trükitähedega viitega sisule ja valmistamise kuupäevale
  - Vaakumkotis tooraine transportimist loetakse miinusena. Vaakumkott ei ole taaskasutatav.
  - Lisaproteiini kasutamine on lubatud (näiteks peekon, muna, maks jne lisandina)
  - Koorikloomad ei tohi olla keedetud ega puhastatud.
  - Kala võib olla roogitud ja soomus eemaldatud. Mitte fileeritud.
  - Maitseta karamellvõi võib kaasa võtta.
  - Tekstuuri pulbrite kasutamine on lubatud (sosa, texturas).
  - Külmuivatatud marjade, seente kasutamine on lubatud samuti köögiviljapulbrid.

- Maks ja kuivained võivad olla maitsestatamata vedelikus leos.
- Ise korjatud, termiliselt töötlemata, metsa- ja aasaandide kasutamine on lubatud.
- Lämmastik ja kuivjää on lubatud.
- Küpsetatud leiva ja toore taigna võib kaasa võtta ( filo, vonton, lehttaigen, riisipaber, liivataigen). Ükski ei tohi olla eelnevalt vormitud vajalikku vormi – ainult tervete lehtetena.

## **Finaal**

- 1. Oktoobriks edastatud menüüd enam muuta ei saa.
- Täpsed retseptid arvestusega 36-le (bruto ja neto tooraine kaal ning portsjoni serveerimiskaal) tuleb edastada kohtunikele **kolm päeva** enne võistlust: [voistlused@chef.ee](mailto:voistlused@chef.ee).
- Finaal toimub 31. oktoobril.
- Restoran võtab ise kaasa menüüd 36tk ja edastab need võistluspäeva hommikul korraldajatele. Menüüd eraldi ei hinnata.
- Kohtunikele peab olema kaasas ühekordsed (mitte plastikust) lusikad tooraine maitsemiseks.
- Kaasa võetava tehnika võib ära tuua eelmine päev, vahemikus 16.00-17.00. Asetada markeerituna võistlusköögi taga olevasse alasse.
- Abilisel ei ole lubatud asju külmikusse panna.
- Võistluse ajal võib köögist väljas käia ainult abiline.
- Abiline ei osale ettevalmistuses ega toidu serveerimisel. Abilisel on lubatud nõusid pesta, taldrikuid poleerida, võistluse ajal köögist väljas käia, et kasutada ühiskasutatavaid seadmeid.
- Abiline ei kannu võistluse ajal kokajakki, vaid valget särki.
- Võistluspäeva ajakava:
  - ❖ 7.00 pääsevad võistkonnad kööki valmis panema
  - ❖ 7.30 tulevad boksikohtunikud toorainet ja seadmeid kontrollima
  - ❖ 8.30 algab võistlus
  - ❖ 14.00 avatakse restoran ja algab roogade serveerimine
  - ❖ 16.00 suletakse restoran
- Peale tehnika võistluskööki toomist, tuleb tühjad kastid köögi tagant ära viia ladustamisalale.
- Finaalis kohustuslik riietus: valge jakk (pikad käised), valge põll, pikk valge müts, mustad püksid, õiged jalanõud.
- Serveerimiseks vajalikud taldrikud peab iga restoran ise kaasa võtma.

## **Võistluse tehniline kindlustatus**

Isikliku inventari koguvõimsus ei tohi olla üle 10KW ja neid võib olla kuni kuus tk. Lisaks võib kaasa võtta ühe soojakapi ja soojalambi. Seadmete koguvõimsus tuleb edastada korraldustoimkonnale nädal enne võistlust.

### **Finaalis on igas võistlusköögis:**

Neljane keraamiline pliit,  
Kombiahi (aurus keetmine, küpsetamine),  
Külmkapp (+2–+6).

Ühene lauapealne induktsioonpliit  
Puhastuskeemia sh. kummikindad  
Vajadusel toidukile, foolium, küpsetuspaber

**Ühiskasutatavad seadmed on:**

Vaakumaparaat (vaakumkotid peavad igal võistkonnal kaasas olema)

Kiirjahuti

Kiirkülmuti

Sügavkülmkapp

Viilutaja

Mikrolaineahi

**Kõik vajalikud väikevahendid võtab iga võistkond ise kaasa**

**Autasustamine**

Võistluse võitja kuulutatakse tiitli „Aasta Parim Restoran 2020“ omanikuks. Võistluste auhinnad tehakse teatavaks septembri jooksul EPÜ kodulehel ([www.chef.ee](http://www.chef.ee)). Esikolmikut autasustatakse erinevate Eesti Peakokkade Ühenduse koostööpartnerite auhindade, medali ja diplomiga.

**Osavõtumaks**

„Parima restoran 2020“ võistluse osavõtumaks on 250 eurot, mis palun osaleda soovivatel restoranidel tasuta hiljemalt **15. septembriks:**

MTÜ Eesti Peakokkade Ühenduse EE927700771003115409.

Maksekorraldusel märkida **AASTA RESTORAN 2020 ja RESTORANI NIMI.**

Arve väljastame korrektsete andmete alusel. Palun saatke kiri e-posti teel: [chef@chef.ee](mailto:chef@chef.ee) enne 15. septembrit.

**Täiendav informatsioon**

**Eesti Peakokkade Ühendus**

Taigo Lepik, korraldustoimkonna juht

Tel: 56505698

E-post: [voistlused@chef.ee](mailto:voistlused@chef.ee)

**Info võistluste kohta:** <http://chef.ee/uritused/noorkokk>, Eesti Peakokkade Ühenduse Facebooki leheküljel: [www.facebook.com/EstonianChefsAssociation](http://www.facebook.com/EstonianChefsAssociation).