



## 26. Eesti kokkade meistrivõistluste Aasta Kokk 2020 osalemistingimused

### Eesmärk

Eesti aasta koka võistlused on esindusliku ja traditsioonidega toidumessi Tallinn FoodFest programmi üheks tippsündmuseks.

„Aasta Kokk 2020“ on 26. korda toimuv Eesti kööki ja Eesti toidukultuuri edendav iga-aastane üritus. Kandidaadid saavad väljendada oma võistlustöödega loovat mõtlemist ja kulinaarset võimekust. Võistlus annab suurepärase võimaluse väärtustada kohalikku toorainet. 25 seni auväärse tiitli pälvinud kokkadest on paljud ka täna Eesti esikokad.

### Korraldajad ja kohtunikud

„Aasta Kokk 2020“ võistlusi korraldab Eesti Peakokkade Ühenduse (EPÜ) selleks eesmärgiks loodud meeskond. Korralduse koostööpartner on Tallinn FoodFesti korraldaja Profexpo OÜ.

Võistlusi hindab kõrgetasemeline ja rahvusvahelistest kohtunikest koosnev žürii: kaks köögikohtunikku ja kuus maitsekohtunikku.

### Võistluste tingimused ja tähtajad

#### **1. Võistlustingimused ja eelvoor**

- Võistlustest võivad osa võtta kõik koka eriala omandanud ja vähemalt ühe aasta erialal töötanud Eesti Vabariigi kodanikud.
- Osa võivad võtta ka mõnel eelneval aastal võitnud kokad.
- Roogades kasutatav tooraine peab olema oma päritolult vähemalt 80% ulatuses eestimaine.
- Toite valmistatakse 7 portsjonit.
- Pildid serverimiseks kasutatavatest kohustuslikest taldrikutest on leitavad aadressil: [www.chef.ee/uritused/aasta-kokk](http://www.chef.ee/uritused/aasta-kokk).
- Võistlused toimuvad kahes etapis: eelvoor ja finaal.
- Eelvoorus osalemiseks esitab kandidaat tingimustele vastava võistlustöö läbi [www.chef.ee/uritused/aasta-kokk](http://www.chef.ee/uritused/aasta-kokk) (koos manustega), täidab võistleja ankeedi hiljemalt **10. oktoobriks** ning tasub osavõtumaksu.

- **Eelvooru:**

- Võistlustöö tuleb esitada väljatrükki võimaldava failina (soovitavalt PDF), ilma viite või vihjeta töö autorile ja töökohale (logod jms).
- Retseptis on kalkulatsioonid tehtud arvestusega, et roogi tuleb valmistada 7 portsjonit.
- Kalkulatsioonides tuleb eraldi välja tuua toorainete bruto- ja netokaal ning portsjoni väljatulekukaal (eraldi fail nimetusega „Kalkulatsioon“). Kalkulatsiooni juurde tuleb lisada põhjalik ja ammendav tehnoloogia kirjeldus. Kaste, peatooraine ja lisandid eraldiseisvate lõikudena tabelis.
- Eelvooru esitatud tööde puhul hindavad kohtunikud roogade tingimustele vastavust: välimust, tehnoloogia kirjeldust, terminoloogilist täpsust, kalkulatsiooni, toorainete sobivust, retsepti originaalsust, isikupära.
- Koos retseptidega tuleb esitada fotod kõigist võistlustöödest.
- Eelvooru tulemuste põhjal nimetatakse kuni kuus võistluste finaali edasipääsenut. Finalistid tehakse teatavaks 12. oktoobril EPÜ kodulehel [www.chef.ee/uritused/aasta-kokk](http://www.chef.ee/uritused/aasta-kokk) ja finalistidega võetakse ühendust e-posti teel.
- Finaali pääsenud võistlejate menüüsid võidakse kajastada meedias.

## **2. Lähteülesanne finaalvõistlusel**

### **A. Eelroog (külm roog)**

#### **Kohustuslik tooraine: terve rookimata forell Pähkla forellikasvandusest (1,6 kg)**

- Võistluse esimese kümne minuti jooksul peab iga võistleja esitlema forelli fileerimisoskust, mida hinnatakse eraldi. Maksimum selle osa eest, on kümme punkti.
- Forelli eelroog valmistatakse kahel erineval viisil ja peab sisaldama kokku kahte lisandit ja kahte kastet.

### **B. Pearoog (kuum roog)**

#### **Kohustuslik tooraine: sea tagakoot (OÜ Saaremaa Lihatööstus)**

Igal võistlejal on kasutada üks 1,5 kg tagakoot + 0,5L seaverd ja hooajaline metsaseen.

Seente valik sõltub saadavusest - kindlasti on esindatud kuivatatud ja külmutatud Eesti seened. Kui hooaeg võimaldab siis ka värsked.

Pearoa taldrikul peaks lisaks proteiinile olema kolm lisandit ja kaste.

### **C. Magustoit**

#### **Kohustuslik tooraine: külmutatud murakas. Magustoit peab olema gluteenivaba.**

Magustoidu taldrikul peaks olema esindatud vähemalt kolm erinevat komponenti (esindamiseks erinevaid tekstuure ja maitseid) ja kaste.

## **3. Toidukorv**

Järgnevate toodetega varustab võistlejaid võistluste korraldaja ning samaväärsete alternatiivsete toodete kasutamine ei ole lubatud. Roogade kohustuslikud toorained on korraldajate poolt.

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

Muud retseptides vajaminevad toorained võtab iga võistleja ise kaasa ettevalmistamata kujul. Köögiviljad võivad olla puhastatud, kuid mitte tükeldatud ega vormitud. Redutseerimata ja maitsestatamata puljong võib kaasas olla.

Tellimus toidukorvile on vaja edastada hiljemalt **19. oktoobriks**.

## **Finaal**

Võistluste „Aasta Kokk 2020“ finaal toimub reedel, **30. oktoobril** Eesti Näituste messikeskuses, toidumessi Tallinn FoodFest ametliku programmi osana.

- Finalistid on kohustatud esitama korraldustoimkonnale kirjalikult menüü eesti ja inglise keeles (Word dokumendina, ilma vormindamata) hiljemalt **19. oktoobriks**.
- Hiljemalt nädal enne võistlust kutsutakse kõik finalistid kokku, et tutvustada võistluste läbiviimise korda (aeg ja koht täpsustatakse). Samal päeval loositakse võistlejate vahel välja võistlusköögid ning stardijärjekord.
- Võistluste finaalis tuleb osavõtjatel valmistada samad toidud, mida esitati eelvoorus.
- Iga võistleja saab endale abilise, kelleks on TEKO viimase kursuse kokaeriala õpilane. Abiliste loosimine toimub võistluspäeva hommikul.
- Roogade valmistamisel tohib abiline teha ainult abitöid ehk konkreetselt roogade valmistamisest tema osa ei võta, kuid tohib aidata serveerida roogasid taldrikule .
- 30. oktoobril asuvad võistlejad loositud töökohal ja järjekorras oma võistlustöid kohapeal valmistama. Toitude valmistamiseks on aega 5 tundi ja 30 minutit:
  - 3,5 tundi on eelroa jaoks
  - 1 tund hiljem pearoog
  - 5,5 tundi peale alustamist serveerida magustoit.
- Roogi valmistatakse seitse portsjonit.
- Serveerimistaldrikud tagatakse korraldajate poolt ning need on võistlejatele kasutamiseks kohustuslikud.
- Võistlustööde serveerimisel ei ole lubatud kasutada täiendavaid serveerimisnõusid ja -vahendeid.
- 2 minutit on lubatud üle minna. Iga ületatud minuti eest arvestatakse 2 miinuspunkti. Kui võistleja on kümme minutit üle aja läinud, siis rooga enam ei arvestata.
- Finaalis toimub võistlustööde hindamine „Põhjamaade standardi“ järgi. Kohtunikud hindavad iga toidu puhul eraldi toidu maitset (max 50 punkti) ja roa välimust (20 punkti). Lisaks hindavad köögikohtunikud veel kala fileerimisoskust (max 10) ja töövõtteid ning hügieeni (20 punkti).
- Finaalis kohustuslik riietus: valge jakk, valge põll, pikk valge müts, mustad püksid, õiged jalanõud.

## Võistluse tehniline kindlustatus

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

Neljane keraamiline pliit  
Üks lauapealne induktsioonplaat  
Kombiahi (aurus keetmine, küpsetamine)  
Külmkapp (+2 – +6)  
Puhastuskeemia sh kummikindad  
Vajadusel toidukile, foolium, küpsetuspaber

### **Ühiskasutatavad seadmed on:**

Vakumeerimisaparaat (kotid peab iga võistleja ise kaasa võtma)  
Kiirjahuti  
Kiirkülmuti  
Sügavkülmkapp  
Viilutaja  
Mikrolaineahi

Töökohtadega esmane tutvumine toimub võistluspäeva hommikul.

Individaalseid elektrilisi seadmeid võib iga võistleja kaasa tuua koguvõimsusega mitte üle 5KW. Väikevahendid (kulbid, lõikelauad, visplid, pannid, potid jne) peavad võistlejad ise kaasa võtma. Lämmastiku ja kuiva jää kasutamine on lubatud, kui see on kaasa võetud. Finalistidele saadetakse köögiplaan. Lisainfot saab korraldustoimkonnajuhilt. Tutvuda ka lisaks võistluste KKK-ga.

## Autasustamine

„Aasta Kokk 2020“ võistluse võitjale antakse Profexpo rändkarikas üheks aastaks. Esikolmikut autasustatakse Eesti Peakokkade Ühenduse koostööpartnerite auhindade, medali ja diplomiga. Muud auhinnad tehakse teatavaks septembris EPÜ kodulehel [www.chef.ee](http://www.chef.ee).

„Aasta Kokk 2020“ võistluse esimene ja teine koht saavad õiguse osaleda Bocuse d'Or Eesti kandidaadi valikvõistlustel.

## Osavõtumaks

Võistluse „Aasta Kokk 2020“ osavõtumaks on Eesti Peakokkade Ühenduse liikmetele 80 eurot, mitte-liikmetele 100 eurot. Osavõtumaks tasutakse koos eelvooru tööde esitamisega hiljemalt **10. oktoobriks** Eesti Peakokkade Ühenduse arvele.

MTÜ Eesti Peakokkade Ühendus, LHV pank, arvelduskonto EE927700771003115409. Maksekorraldusel märkida AASTA KOKK 2020 ja VÕISTLEJA NIMI. Finaali mittepääsenutele osavõtumaksu ei tagastata.

## Täiendav informatsioon

Eesti Peakokkade Ühendus  
Taigo Lepik, korraldustoimkonna juht  
Tel: 56505698  
E-post: [voistlused@chef.ee](mailto:voistlused@chef.ee)

**Info võistluste kohta:** [www.chef.ee](http://www.chef.ee), [www.profexpo.ee](http://www.profexpo.ee) ja Eesti Peakokkade Ühenduse Facebooki leheküljel: [www.facebook.com/EstonianChefsAssociation](https://www.facebook.com/EstonianChefsAssociation).