



25. Eesti kokkade meistrivõistluste Aasta Kokk 2019 osalemistingimused

Eesmärk

Eesti aasta koka võistlused on esindusliku ja traditsioonidega Tallinna Toidumessi programmi üheks tipp-sündmuseks.

„Aasta Kokk 2019“ on 25. korda toimuv Eesti kööki ja Eesti toidukultuuri edendav üritus. Kandidaadid saavad väljendada oma võistlustöödega loovat mõtlemist ja kulinaarset võimekust. Võistlus annab suurepärase võimaluse väärtustada kohalikku toorainet. 24 seni auväärse tiitli pälvinud kokkadest on paljud ka täna Eesti esikokad. Tänavuse aasta võitjal on suurepärase võimalus tulla 25-ndaks selles auväärses reas.

Korraldajad ja kohtunikud

„Aasta Kokk 2019“ võistlusi korraldab Eesti Peakokkade Ühenduse (EPÜ) selleks eesmärgiks loodud meeskond. Korralduse koostööpartner on Tallinna Toidumessi korraldaja Profexpo OÜ. Võistlusi hindab kõrgetasemeline ja rahvusvahelistest kohtunikest koosnev žürii: kaks köögikohtunikku ja kuni kuus maitsekohtunikku.

Osavõtjad

Võistlustest võivad osa võtta kõik koka eriala omandanud ja erialal töötavad Eesti Vabariigi kodanikud.

Võistluste tingimused ja tähtajad

1. Võistlustingimused

Võistlused toimuvad kahes etapis: eelvoor ja finaali.

Roogades kasutatav tooraine peab olema oma päritolult vähemalt 80% ulatuses eestimaine.

Toite valmistatakse 7 portsjonit.

Võistlustel tuleb valmistada kaks erinevat **kuuma** pearooga.

Pilt taldrikust ja vaagnast on leitav aadressil: www.chef.ee/uritused/aasta-kokk.

A. Kalapearoor (kuum roog)

Kohustuslikud toorained: terve tuur ja nuikapsas

Igale võistlejale antaks kasutada üks tuur kaaluga 2-3kg

Kalapearoor serveeritakse klassikalisel valgel taldrikul.

- Esimese kümne minuti jooksul peab iga võistleja esitlema tuura fileerimisostust, mida hinnatakse eraldi. Maksimum selle eest on kümme punkti.

B. Lihapearoor

Kohustuslik tooraine: Lihaveise esiselg Liivimaa Lihasaaduste Wabrikult

Igal võistlejal on kasutada 1,5kg.

- Võistlustel esitletakse kõigepealt rooga vaagnal ühtse tervikuna publikule ja siis kohtunikele.
- Seejärel jaotatakse seitsmeks ühesuguseks pearoa portsjoniks taldrikutel.
- Vaagnal võib kasutada ka täiendavaid serveerimisnõusid, abivahendeid kõrguste loomiseks ja looduslikke dekoratsioone.

Mõlemas pearoas peab olema kohustusliku tooraine kõrval serveeritud vähemalt kolm lisandit ja kaste.

2. Toidukorv

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

- **Piimatooted Valio AS-It:** või 82%, keefir 4,2%, hapukoor 20%, Vahukoor 35%, kohupiim 3%, täispiim 4%, Forte Classico juust, hapupiim 4%, kodujuust 5%.
- **Mikroürtide valik Luxveg OÜ-It.**(võistluste 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.

Arvestada tuleb tingimusega, et tooraine päritolu on terves retseptis vähemalt 80% eestimaine.

Tellimus toidukorvile on vaja edastada hiljemalt 16. oktoobriks.

3. Eelvoor

Eelvoorus osalemiseks esitab kandidaat tingimustele vastava võistlustöö läbi www.chef.ee/uritused/aasta-kokk, täidab võistleja ankeedi hiljemalt **30. septembriks** ning tasub osavõtumaksu. Ankeet valmib augusti kuu jooksul.

Eelvooru:

- Võistlustöö tuleb esitada väljatrukki 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 väljatulekukaal (eraldi fail nimetusega „Kalkulatsioon“). Kalkulatsiooni juurde tuleb lisada põhjalik ja ammendav tehnoloogia kirjeldus. Kaste, peatooraine ja lisandid eraldi lõikudena.
- Eelvooru esitatud tööde puhul hindavad kohtunikud toidu välimust, tehnoloogia kirjeldust ja terminoloogilist täpsust, kalkulatsiooni, toorainete sobivust ning retsepti originaalsust ja isikupära.

- Koos retseptidega tuleb esitada fotod kõigist võistlustöödest. Lihapearõa pildi võib teha klassikalisel valgel taldrikul (vaagna saab iga võistleja kätte võistluspäeval). Fotode kvaliteet ei ole hindamisel määrav.
- Eelvooru tulemuste põhjal nimetatakse kuni kuus võistluste finaali edasipääsenut. Finalistid tehakse teatavaks **4. oktoobril** EPÜ kodulehel www.chef.ee/uritused/aasta-kokk ja **finalistidega võetakse ühendust e-posti teel. Finaali pääsenud võistlejate menüüsid võidakse kajastada meedias.**

Finaal

Võistluste „Aasta Kokk 2019“ finaal toimub neljapäeval, **24. oktoobril** Eesti Näituste messikeskuses, Tallinna toidumessi ametliku programmi osana.

- Finalistid on kohustatud esitama korraldustoimkonnale kirjalikult menüü eesti ja inglise keeles hiljemalt **16. oktoobriks**
- 21. oktoobril kutsutakse kõik finaali pääsenud 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 TEKÕ viimase kursuse kokaeriala õpilane. Loosimine toimub võistluspäeva hommikul.
- Roogade valmistamisel tohib abiline teha ainult abitöid ehk konkreetselt roogade valmistamisel tema osa ei võta, kuid tohib aidata taldrikule roogasid serveerida.
- 24. oktoobril asuvad võistlejad loositud töökohal ja järjekorras oma võistlustöid kohapeal valmistama. Toitude valmistamiseks on aega 5 tundi ja 30 minutit. 4 tundi on kuuma kalapearõa jaoks ning 5 tundi ja 30 minutit peale alustamist peaks olema serveeritud kuuma lihapearõa vaagen.
- Roogi valmistatakse seitse portsjonit.
- Kuum kalapearõog serveeritakse klassikalisel valgel taldrikul.
- Kuum lihapearõog on serveeritakse 72cm Ø peegelvaagnal, millega seda esitletakse žüriile ja publikule ning seejärel jagatakse portsjoniteks.
- Mõlemast toidust esitletakse 1 portsjon publikule vaatamiseks ning 6 läheb kohtunikele maitsmiseks ja hindamiseks.
- Serveerimistaldrikud ja kandik tagatakse korraldajate poolt ning need on võistlejatele kasutamiseks kohustuslikud.
- Pearoogade taldrikutel serveerimisel ei ole lubatud kasutada täiendavaid serveerimisnõusid ja -vahendeid. Kandikul võib kasutada serveerimisnõusid ja -vahendeid, kuid nendega koos ei ole lubatud serveerida taldrikul.
- 1 minut on lubatud üle minna. Teisest minutist saab iga üle mindud minuti eest 2 miinuspunkti. Kui kümme minutit on üle aja, siis rooga enam ei arvestata.
- Finaalis toimub võistlustööde hindamine Põhjamaade standardi järgi. Kohtunikud hindavad iga toidu puhul eraldi toidu maitset (max 40 punkti), roa välimust (30 punkti) kala fileerimisoskus (max 10) ja köögikohtunikelt (20 punkti).
- Valge jakk, valge põll, pikk valge müts, mustad püksid, õiged jalanõud.

Võistluse tehniline kindlustatus

Finaalis on igas võistlusköögis:

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

Ühiskasutatavad seadmed on:

Vakumeerimisaparaat (kotid peab iga võistleja ise kaasa võtma),
Külmkapp (+2—+6),
Kiirjahuti / külmuti,
Sügavkülmkapp,

Töökohtadega esmane tutvumine toimub võistluspäeva hommikul.

Individuaalseid elektrilisi seadmeid võib iga võistleja kaasa tuua koguvõimsusega mitte üle 4,5KW. Väikevahendid (kulbid, lõikelauad, visplid, pannid, potid jne) peavad võistlejad ise kaasa võtma. Finalistidele saadetakse köögiplaan.

Lisainfot saab korraldustoimkonnajuhilt. Lämmastiku ja kuiva jää kasutamine on lubatud, kui see on kaasa võetud

Autasustamine

„Aasta Kokk 2019“ võistluse võitjale antakse Profexpo rändkarikas üheks aastaks. Esikolmikut autasustatakse Eesti Peakokkade Ühenduse koostööpartnerite auhindade, medali ja diplomiga. Teised auhinnad täpsustatakse septembris EPÜ kodulehel www.chef.ee.

„Aasta Kokk 2019“ võistluse esimene ja teine koht saavad õiguse osaleda Bocuse d’Or Eesti kandidaadi valikvõistlustel.

Osavõtumaks

Võistluse „Aasta Kokk 2019“ osavõtumaks on Eesti Peakokkade Ühenduse liikmetele 80 eurot, mitte-liikmetele 100 eurot. Osavõtumaks tasutakse koos eelvooru tööde esitamisega hiljemalt 30. septembriks Eesti Peakokkade Ühenduse arvele.

Täiendav informatsioon

MTÜ Eesti Peakokkade Ühendus

Taigo Lepik, võistluste korraldustoimkonna juht
Tel: 5650 5698
E-post: voistlused@chef.ee

Profexpo OÜ, toidumessi Tallinn FoodFair korraldaja

Kontakt: Kennet Sarv
Tel: 626 1347; 527 1095
E-post: Kennet.Sarv@profexpo.ee

Info võistluste kohta: www.chef.ee, www.profexpo.ee ja Eesti Peakokkade Ühenduse Facebooki leheküljel: www.facebook.com/EstonianChefsAssociation.

Osavõtumaksu tasumine ülekandega:

MTÜ Eesti Peakokkade Ühendus, LHV pank, arvelduskonto EE927700771003115409.
Maksekorraldusel märkida AASTA KOKK 2019 ja VÕISTLEJA NIMI.