

Telemarks Mesterskapet

for kokkelæringer 2018



Kokkenes Mesterlaug Telemark

har gleden av å invitere alle kokkelæringer i Telemark til årets lærling konkurranse

Torsdag den 4. oktober 2018

Konkurransen skal foregå på Hjalmar Johansen vgs. i Skien

Det er ønskelig at lærlingene stiller med lag bestående av to lærlinger. Dere kan selvfølgelig være fra forskjellige bedrifter. *Det er i år åpnet for at du kan stille til konkurransen alene. Dersom du vinner må du konkurrere sammen med en annen i ØM og NC.*

Alle lærlinger skal delta, dersom du fyller 22 år i 2019 vil du konkurrere i egen klasse.

Dette er både veldig gøy og lærerikt, og en obligatorisk trening rettet mot fagprøven.

Dersom du vinner og er under 22 år, er Østlandsmesterskapet neste konkurranse!

Deretter kan det være muligheter for å gå videre til Norges Cup i Stavanger.

Finn en partner nå, meld dere på, og sett i gang med å trene!

For å gå videre i konkurransene må du også ha minimum 5 måneder igjen av læretiden på konkurransetidspunktet.

Oppmøte kl.08.00 for registrering og forberedelse – på Hjalmar Johansen vgs. i Skien (Skien Fritidspark).

Konkurranse tiden er fra kl. 09.00 – ca. 14.30 siste lag leverer kl. 14.55 (du må beregne **ekstra tid til vasking og premieutdeling**, ca. kl. 16.30)

Spørsmål angående konkurransen kan rettes til Hanne L. Sondresen.

Mob: 907 43 062 eller e-post: hanne@okt.no

Her blir det stor mulighet til å prøve sine kunnskaper og vise sin kreativitet.

Oppgaven er en **3-retters meny**, som skal lages til **6 personer**.

Meny:

Forrett: Fersk hel sei

Valgfri tilberedning – retten skal ha en potettilberedning

Leveres ca. kl. 13.30

(du får oppgitt eksakt tid senere)

siste lag leverer kl. 13.55

Hovedrett: Hel høne fra Holte gård

Skal tilberedes som Hønsefrikassé, kraftbasert saus og turnerte poteter

Leveres ca. kl. 14.00

Dessert: Epler fra Gvarv

Skal tilberedes som Tilsørte bondepiker

Leveres ca. kl. 14.30

siste lag leverer kl. 14.55

Påmelding

til Hanne L. Sondresen på OSS & RM

e-post: hanne@okt.no

(lagre dette dokumentet, fyll det inn, og returner det sammen med vedleggene)

Svarfrist er 6. september 2018

Sammen med påmeldingen legges det ved en:

- **Komplett meny** – benytt vedlagte oppsett
- **Komplett råvareliste med mengder**

Telemarksmesterskapet 2018

for kokkelærlinger – torsdag 4. oktober

Oppmøte kl. 8.00.00 på Hjalmar Johansen vgs. i Skien

Alle skal delta!

Bedrift/er: _____

Deltager 1: _____

Deltager 2: _____

Ansvarlig lagleder, evt faglig leder: _____

Invitert person for bespisning: _____

Hvert lag kan ha med 2 personer til bespisningen.

Menyen leveres sammen med påmeldingen:

Info ang. råvarer og selve konkurransen:

Den vedlagte råvarelista er det dere har å forholde dere til. De råvarene som det er oppgitt mengder på, er dere **pliktige til å bruke**. Råvarene som ellers er satt opp har dere **mulighet til å bestille**, men **husk å sette opp den mengden** dere ønsker å bruke.

Det er ikke lov å ta med andre råvarer.

Dere må ta med dere det små utstyret, og redskap dere trenger for å gjennomføre konkurransen.

Dekketøyet til skolen skal benyttes, det er ikke anledning til å ta med eget.

Dere vil få tildelt en ovn som dere deler med en et annet lag.

Husk å legge ved komplett meny og råvareliste for bestilling av tilleggsvarer!