**Oppgave NM i kokkekunst 2018**

Du skal komponere en 3-retters meny til 12 personer av årets utvalgte råvarer.

**Forrett:**
Hel piggvar oppdrett 2-3 kg og hel taskekrabbe fra Hitra/Frøya. Reddikmix fra Hasle gård, sjalottløk fra Kåterud gård og Norsk Sellerirot.

Hver kandidat får 4 stk piggvar og 2 stk taskekrabber

Retten skal bestå av piggvar som hovedråvare og de andre ingrediensene må inngå i retten.

**Hovedrett:**
Ytrefilet av av urfe med fettkappe og mørbrad av urfe. Norsk rosettkål, Norsk Svartkål og TINE Kvitseidsmør.

Hver kandidat får 1,4 kg Ytrefilet med fettkappe av urfe, varenummer 402821 og ca 1,0 kg mørbrad av urfe, varenummer 402841

Retten skal bestå av både ytrefilet og mørbrad, de andre ingrediensene må inngå i retten.

**Dessert:**
Valrhona CARAIBE 66 % og TINE seterrømme, Norsk hokkaidogresskar fra Østfold, Lime, Sitron og Appelsin.

Hver kandidat får 1 kg Caribe 66 %

1/2 kg TINE seterrømme

1/2 kg Hokkaidogresskar

retten skal bestå av Caribe, Tine Seterrømme og Hokkaidogresskar som hvovedråvare. Sitrus som må inngå men ikke bruke alle sorter

**Råvareliste NM 2018:**
Alle deltakere sørger selv for sine råvarer utover hoved råvarene som er oppsatt i oppgaven. Hoved råvarene deles ut konkurransedag, da med lik mengde til den enkelte deltaker.

Konkurranseavgift er kr. 6000.- pr deltager, kr 5000.- faktureres den enkelte deltager, da kr. 1000.- kan brukes til egne, medbragte råvarer.

Vi ber dere selv kontakte leverandørene for avtale om leveranse av de nødvendige råvarene dere trenger for gjennomføringen, dette utover hoved råvarene og standard tørrvare.

På selve arenaen vil nødvendig standard frukt og grønt, meieri og tørrvarer være tilgjengelig.

**Påmelding til NM i kokkekunst:**
For bindende påmelding lages en utførlig beskrivelse av en 3-retters meny til 12 personer servert på Figgjo Porselen.
Menyen komponeres ut fra beskrevne råvarer og tilberedningsmetoder.

Skrift type: Calibri, str. 12pt. Påmeldingen sendes på e-post. Det skal ikke fremkomme informasjon som kan knyttes til din identitet i menyoppgaven. Bruk mail adresse espen@nkl.no

**I tillegg skal påmeldingen inneholde:**
Personlige opplysninger: Navn, adresse, bedrift, telefon privat og jobb, e-post, dette leveres på eget ark.
Kopi av fagbrev (digitalisert)
Størrelse på kokkejakke
Annen informasjon ifølge påmeldingsskjema
Digitalt bilde av deg i kokkeuniform
Navn på Commis ( kopi av Lærling kontrakt )
Menyen med bilder sendes NM i Kokkekunst , Norges Kokkemesteres Landsforening innen **15 mai 2018 kl 24.00**

Innen medio juni vil en lukket uttaksjury vurdere de innsendte bidragene anonymt. 12 deltakere vil bli valgt ut.
I tillegg vil det bli tatt ut 2 kandidater som trer inn dersom noen skulle falle fra.

Fjorårets vinner er tittelforsvarer.
Alle som har sendt inn oppgave til bedømming, vil bli kontaktet av NM-leder, og navnene på årets konkurransedeltakere gjøres deretter kjent for pressen.

**Om finalen**
Det er vedtatt at NM skal ha 12 deltagere i to finaler over 2 dager, med 6 finalister på dag 1 og 6 finalister på dag 2
Den av kandidatene med høyest poengsum blir vinner av NM i Kokkekunst 2018.

**Reisekostnader**
Deltakerne må selv dekke sine reisekostnader tur/retur Trondheim.

**Deltakeravgift er kr. 6000.- av dette betaler deltaker kr 5000.- og de resterende kr 1000.-** benyttes til inndekning av egne råvarer til konkurransen
Avgiften dekker overnatting fra tirsdag til fredag. Det vil være dobbeltrom slik at dere kan bo sammen med commis.
Hvis det er deltakere fra arrangør by beregnes denne å bo hjemme.
Avgiften dekker også bespisning under Get together samt NM festen.
NM-styret oppfordrer deltakerne å ha med ”pent antrekk” til NM-banketten.

**Bedømmelse etter nye WACS regler**

**Plass /Kjøkken dommer.**
Mise en place og hygiene 10 poeng
Korrekt yrkesmessig håndverk 30 poeng

**Smaksdommere**
Anretning og presentasjon 10 poeng
Smak 50 poeng
Ved for sen eller tidlig presentasjon av rettene trekkes 1 poeng per minutt per dommer. (inntil 5 poeng )

**Spørsmål og svar NM i Trondheim 2018**

Vi har fått spørsmål fra en kandidat om å ta med seg egen Rational og Chill Blaster.
Svaret er: Det er kun utstyr levert av Elektrolux som kan brukes. Det skal være like forhold for alle kandidater og derfor er dette avvist.