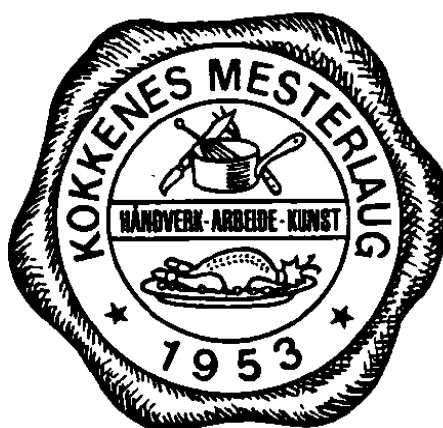


TRONDHEIM KOKKENES MESTERLAUG



**INVITERER TIL KONKURRANSE
FOR KOKKLÆRLINGER 2010
VED LADEJARLEN
VIDEREGÅENDE SKOLE -
TRONDHEIM**

**UTTAKNING / Semifinale
Lørdag 9 oktober**

**FINALE SØNDAG
10 oktober**

**TRONDHEIM KOKKENES MESTERLAUG ARRANGERER KONKURRANSE FOR
UTTAKNING TIL NORGESCUP 2010 FOR KOKKLÆRLINGER I SØR-
TRØNDELAGE.**

Konkurransen vil finne sted på Ladejarlen Vidergående Skole,
Ladehammerveien 6 Trondheim

Lørdag 9 oktober 10 vil det avvikles semifinale med max 14 lag, hvor 6 lag går videre til neste dags finale. Ved større antall lag fra en bedrift vil komiteen kunne trekke lag fra denne / disse bedriftene hvis det er mer enn 14 påmeldte lag til sammen. Finale vil være i samarbeid med Servitørlag

Den store finalen går av stabelen Søndag 10 oktober

Konkurransen vil som tidligere bli avviklet etter de gitte retningslinjer for nordiske konkurranser. Bedriftene stiller lag à 2 lærlinger eller arrangementskomiteen er behjelpelig med å sette sammen lag med deltagere fra 2 bedrifter. Det vil si at en kan melde seg på som lag à 2 fra en bedrift eller som enkeltlærling.

**Konkurransen kvalifiserer til uttaking for deltakelse i Norgescup,
Stavanger 17-20 februar 2011 .**

Deltakeravgift kr. 2500,- pr. lag, eller kr. 1250,- pr. enkelt deltaker . Dette går til å dekke en del av utgiftene i forbindelse med konkurransen. Dere vil motta giro etter påmelding

ARRANGEMENTSKOMITÉ FOR KONKURRANSEN Kokkfag :

Kyrre Dybdal 92 03 33 61
Susanne Gärtner 91 69 44 62

DELTAGELSE NB Viktig- hvis du ikke er innenfor kriteriene vil du ikke kunne delta !

Konkurransen er åpen for alle lærlinger med godkjent lærekontrakt i bedrift, og som ikke fyller over 22 år i 2011. Den godkjente lærekontrakten må ikke gå ut før juni 2011 da eventuelle vinnere i Norgescup går videre til Nordisk mesterskap. .

UNIFORM: tradisjonell kokkeuniform, uten noen form for merking av navn/bedrift/reklame.

TRANSPORT: deltakerne må selv sørge for transport til Ladejarlen VGS. Oppmøte tider får dere nærmere beskjed om når vi har mottatt din påmelding til konkurransen

Husk å klarere at dere kan delta begge dager, samt forberede bedriften på trenings ansvar . Dette gjelder også spesielt i forhold til de lagene som går videre til Norgescup i Stavanger 2011 .

KONKURRANSEDAGEN SEMIFINALE FINALE :

- Lagene må være ferdig skiftet på starttidspunktet. Da tar vi en gjennomgang av dagen og lagene trekker sitt lagnummer. (begge dager)
- Første del er en teorioppgave, som det gies 30 minutter på å besvare (Kun semifinale) .
- "Praktisk oppgave" utleveres. Den vil bestå av at lærlingene skal lage en 2 retters meny til 8 personer , der hovedrett er fastsatt og hovedråvaren til dessert er fastsatt. 30 minutter vil bli avsatt til planlegging sammen med lagleder før arbeidsplan og meny skal leveres. På finalen er det en 3 retters meny til 8 pers hvor også hovedråvarene er satt. Finaleoppgaven vil være en samarbeidsoppgave med servitør.
- Etter 4 timer skal hovedrett presenteres.
(4 porsj. på fat og 4 porsj. på tallerken)
- En ½ time etter skal Dessert presenteres.
(8 porsjoner på tallerken)
- På finaldagen vil forretten (8 på tallerken) serveres etter 4 timer og det blir da fortløpende med ½ time mellom rettene med 5 minutts intervall mellom lagene.

Medbrakte råvarer tillates ikke. All faglitteratur tillates brukt. Deltakerne skal selv rydde og vaske sine arbeidsplasser etter konkurransen. Rydding/vasking underveis blir også viktig da det er en del av bedømmingen. Deltakerne skal selv medbringe håndverktøy og ønsket spesialutstyr.

PREMIERING.

1. Deltagelse i Norgescup, Stavanger. Bransjerelatert premie og diplom.
2. **Deltagelse i Norgescup, Stavanger. Bransjerelatert premie og diplom.***
3. Bransjerelatert premie og diplom.
4. Diplom.

*** 2 premie her forutsetter at det er minimum 12 deltakerlag på semifinalen**

PÅMELDING.

Påmelding på vedlagte skjema, som sendes til lærlingkonkurransen år 2010 .

For adresse/fax / e post se påmeldingsskjema.

Opplysninger angående konkurransen kan rettes til en av komitémedlemmene.

PÅMELDINGSFRIST: 10 september 2010 men vi anbefaler påmelding så snart som mulig da det er begrenset plass – (max. 14 lag)

BINDENDE PÅMELDINGSSKJEMA LÆRLINGKONKURRANSE KOKK
NB Vær nøye med innføringen – bruk gjerne blokkbokstav og SORT penn !
Send pr epost (scannet pdf) eller pr post (NB ! IKKE FAX)

DELTAKER 1,

NAVN: _____ FØDT _____

DELTAKER 2,

NAVN: _____ FØDT _____

DELTAKER 3, (reserve)

NAVN: _____ FØDT _____

ADRESSE: _____

POSTNR. OG STED. _____

BEDRIFT: _____

TELEFON BEDRIFT: _____ LÆRLING _____

LÆRETIDEN AVSLUTTES: _____

UNDERSKRIFT LÆRLINGER: _____

UNDERSKRIFT KJ.SJEF _____

PÅMELDING SENDES :
Lærlingekonkurransen 2010
v/Sekretariatet Trondheim Kokkenes Mesterlaug
Ratesvingen 19 B, 7038 rondheim
E-mail: post@tkmkokk.no
Mobil 92089029

PÅMELDINGSFRIST 10 september 2010 .

Påmeldte lag vil motta giro for betaling.