NORGES
BYGDEUNGDOMSLAG

Tevlingsreglement

Kokkekamp

Revidert av tevlingsnemda i NBU, våren 2014

REGLER FOR NBU-MESTERSKAP I KOKKEKAMP

Kokkekamp er ei publikumsvennlig med tomannslag, der målet er å på 20-60 min (avhengig av tema og hva som skal lages) anrette og tilberede en eller flere matretter. Det stilles ikke krav om kjønnsfordeling. I denne tevlingen er det to klasser; junior og senior. Fokus på tevlingen er hygiene, effektivitet og tilberedning av god og smakfull mat med publikumstekke og improvisasjon som noen av ingrediensene. Å ha det gøy underveis er en veldig viktig ingrediens. Tema og hva som skal lages avsløres ved tevlingsstart.

TEVLER

Lagene skal etter angitt tid fra arrangør lage en eller flere retter. Tevlerne får ikke vite hva de skal lage i forkant av tevlingen. Dette skal "avdukes" når tevlingen starter. Tevlerne får ikke ha med seg kokebøker eller oppskrifter til tevlingen, med mindre arrangør selv åpner for dette.

Utstyr: Tevlerne må selv ha med seg utstyr de trenger til å gjennomføre tevlingen. Større ting som komfyrer, miksmastere, kjeler, stekepanner, griller og lignende, samt tallerkener til å anrette på skaffes av arrangør.
Eksempler på utstyr som tevlerne bør ha med seg:

- Forsynings fat
- Kniver
- Boller
- Fjøler
- Forklær
- Kjøkkenklut
- Slikkepott
- Skjeer til røring og smaking etc.

Tevlerne må huske på å ha rent utstyr og vaske hendene i forkant av tevlinga. Når alt er klart, åpner arrangøren tevlinga med å orientere om tevlinga og hva som skal lages, samt tilmålt tid. Dommerne presenterer så seg og tevlerne får anledning til å stille spørsmål. Dommerne sier også litt om hva de vektlegger ved dømmingen. En speaker vil gå rundt og intervjue dommere, tevlere og publikum. Speakeren har som mål å orientere underveis, samt å skape show.

Når arrangør starter tiden, kan lagene gå og forsyne seg. Tevlingen består kun av en del, det vil si at tevlerne må i løpet av tiden ha planlagt, forsynt seg og laget maten innen tiden er omme. Det trekkes poeng dersom man går over tilmålt tid. Under tevlingen får laget lov til å forsyne seg en gang til uten å få trekk for det. Tevlerne skal anrette maten på en tallerken eller et fat. Hvor mange det skal anrettes mat til bestemmes av arrangør.
Anretningstallerken eller anretningsfat skaffer arrangør. Tevlerne kan ha med seg dette selv også dersom de ønsker det. Hva det dømmes etter er beskrevet under "Dommers oppgave".
Tevlerne står fritt til å involvere publikum, ved å dele ut smaksprøver, etc.

Når laget er ferdig med anretningen skal arbeidsplassen ryddes. Når dette er gjort roper en på laget opp lagnummeret/lagnavn. Tevlerne lar alt på tevlingsplassen ligge slik at dommerne kan se hva som er brukt, og ingenting skal ryddes vekk før dommerne er ferdige med å bedømme.

DØMMING

Før tevlingen starter deltar dommerne på et dommermøte der de seg i mellom blir enige om hva de vektlegger mest ved tilberedningen og forbereder seg på relevante spørsmål fra tevlerne. Ved tevlingsstart bør dommerne presentere seg og sin bakgrunn, og si litt om hva de kommer til å vektlegge mest under bedømmingen. Man bør også si noe om mengde mat som skal lages – for eksempel hvor mye kylling som regnes som en porsjon. Dersom juniorer og seniorer tevler sammen, skal dommerne deles i to grupper, der gruppene dømmer hver sin klasse.

Under tevlingen skal dommerne gå rundt blant tevlerne, og observere mens tevlinga pågår. Etter at tevlingen er over skal dommerne bedømme det ferdige produktet. Alle punktene på dømmeskjemaet skal drøftes.

Det skal dømmes på; Samarbeid på tevlingslaget og arbeidsmåte, Økonomi, Idé/komposisjon, Ferdigheter, Smak, Utstråling og Helhetsinntrykk

Samarbeid på tevlingslaget og arbeidsmåte
Tevlerne skal ha en klar arbeidsfordeling og skal ikke jobbe oppå hverandre. De skal ha fordelt oppgavene etter kvalifikasjoner og ha en felles plan for anretningen og tilberedningen. Det er viktig at det ikke oppstår ”kaos” på laget. Tevlerne skal planlegge sitt arbeid og innrette seg praktisk. Arbeidsoperasjonene skal samles og det skal være orden på arbeidsplassen. Det skal legges vekt på renslighet, bruk av redskap og sortering av avfall.

Økonomi
Det skal være minst mulig rester av organisk materiale som kunne vært nyttet. Tevlerne skal også være økonomiske ved valg av råvarer, men dette skal ikke tillegges særlig vekt. Tevlerne skal få lov til å være litt ekstravagante med de varene arrangøren har valgt ut. Restene bør kildesorteres.

Idé/komposisjon
Maten skal se god ut. Det skal være pent anrettet og være presentabelt. Kreativitet skal belønnes.

Ferdigheter
Her ser dommerne på tevlernes ferdigheter og teknikk når det gjelder selve matlagingen. Dette kan være for eksempel å snu pannekaker i lufta med stekepannen, lage aioli fra bunnen av, kutteteknikk, knekke egg med en hånd eller andre ferdigheter som viser at tevlerne har erfaring med matlaging fra før. Her dømmes det på kvalitet fremfor kreativitet.

Smak
Etter at tevlerne er ferdige skal dommerne smake på maten. Maten skal smake godt og

bestå av ingredienser som sammen gir en god smak. Er det tradisjonsmat som lages, bør man være obs på at det smaker som det skal" kan være forskjellig fra sted til sted.

Utstråling
Kokkekamp skal være ei publikumsvennlig tevling, og utstråling gir derfor poeng. Hva som er god utstråling og ikke må være opp til hver enkelt dommer å avgjøre og bør kommenteres i forkant av tevlinga. Publikumstekke er den største og viktigste faktoren her. Dette kriteriet kan henge sammen med ferdighetspunktet, men her ser man mer på hvordan laget oppfører seg ut mot publikum, for eksempel deler ut smaksprøver, eller komme med tips og triks om matlagning til publikum. Tevlerne bør tenke litt utenfor boksen, men utstrålingen skal kunne relateres til selve matlagingen, ikke for mye annet utenom. Man bør ha tv-matprogrammer i bakhodet.

Helhetsinntrykk
Her legger dommerne inn sin helhetsvurdering av produktet fra start til ferdig produkt. Maten på fatet skal se innbydende og smakfull ut og bør være skjært i passende biter. Maten bør være i passe mengde i forhold til oppgitt antall personer det skulle anrettes til. Kreative måter å lage maten på bør belønnes dersom dette medfører positive inntrykk.

Poengskala

Samarbeid på tevlingslaget og arbeidsmåte	1x10	10 poeng
Økonomi	1x10	10 poeng
Idé/komposisjon	1x10	10 poeng
Ferdigheter	1x10	10 poeng
Smak	2x10	20 poeng
Utstråling	2x10	20 poeng
Helhetsinntrykk	3x10	30 poeng
Sum		100 poeng

Dersom laget ikke blir ferdig etter angitt tid skal det trekkes 0,5 poeng for hvert påbegynte minutt utover tilmålt tid. Hvis laget forsyner seg mer enn en gang under tevlingen, skal det trekkes 5 poeng for hver ekstra forsyning.

Det oppfordres til åpen bedømming slik at både publikum og tevlere får høre hvordan dommerne tenker. Dessuten er det veldig lærerikt for tevlerne å få høre ris og ros, og å kunne forbedre seg til neste gang.

ARRANGØR

Arrangøren skal sørge for at alt ligger til rette for tevlere og dommere. Oppgavene løper fra før, under og etter tevlingen.

Før tevlingsdagen: Arrangøren må sørge for at tevlingen kan foregå på et passende lokale/sted, og deretter skaffe nødvendig ustyr for tevlerne (bord, komfyr, grill, kjeler etc. - basisutstyr). Arbeidsplassen må være såpass stort at alle på laget har god plass til å arbeide på. Ved påmelding bør det informeres om tid, sted, påmeldingsfrist og hvem som er

kontaktperson. Tenk på at stedet og oppsettet for tevlinga bør være på et sted som det er god plass til tevlerne og publikum. I NBU-mesterskap må arrangør kommunisere tilmålt tid på tevlingen i god tid i forkant. I NBU-mesterskap skal det være tilgang til minst en varmekilde. Grill er minimum, og det bør helst være komfyr slik at tevlerne har valgmuligheter innenfor temaet. Ved varmekildene er det også viktig å tenke på kapasiteten, da alle lagene skal ha mulighet til å benytte seg av disse.

Arrangør kan velge å legge opp til tema eller bestemme antall retter som skal lages. Dette temaet skal ikke avsløres før tevlingen starter. Eksempler på temaer er: middag til svigermor, juleselskap, sommerfest, bryllup, piknik, valentines day, bursdag, grillparty m.v. Rettene som arrangør setter kan enten være ubestemte (forrett, hovedrett og/eller dessert) eller bestemte. Eksempler på bestemte retter: tapas, vafler, smørbrød/snitter, biffaften, matpakke, diverse salater, pizza, spagetti, lage potetmos m.v. Arrangør bestemmer hvor mange personer det skal anrettes til, og dette informeres om ved tevlingsstart. Ved varmmat anbefales det at det anrettes mat til en person.

Arrangøren må på forhånd bestemme seg for om man skal ha kun én runde på tevlinga eller om man skal ha innledende runder og finale. Det må også bestemmes om det skal kjøres klasseheat hvor for eksempel juniorer tevler først og så seniorer, eller omvendt. Dette kan være praktisk dersom det er mange påmeldte.

Det er hensiktsmessig at alle varene står på et forsyningsbord. Her må arrangøren sørge for at det ligger fjøler og kniver slik at tevlerne kan ta med seg bare det de trenger. Mat som skal kjøpes inn må kjøpes inn i god tid og passelige mengder. Det må også taes hensyn til tema. Det lønner seg å forhøre seg hos personer med kunnskap om matlaging når man går til innkjøp, slik at man er sikker på å kjøpe inn passelig mengde og passende råvarer til tilgjengelig utstyr som komfyr. Lokalmat er å foretrekke, da dette gir en lokal vri på tevlinga. Dommerne er aktuelle personer til denne jobben. Arrangøren skal også kjøpe inn krydder, slik at tevlerne slipper å ha med seg hele kjøkkenskapet på tevlingen. I tillegg skal arrangøren kjøpe inn olje/smør til steking, dersom dette inngår i tevlinga.

Tevlerne skal ha hver sin nummerlapp, og en til å sette på anrettningstallerkenen/fatet. Dette må lages på forhånd. På lappene skal det også stå hvilken klasse laget tevler i (junior eller senior) og lagnummer/lagnavn. I kokkekamp bør junior og senior deles inn i to puljer som tevler hver for seg eller etter hverandre. Juniorene bør få mulighet til å forsyne seg før seniorene dersom klassene tevler samtidig.

Arrangøren må også skaffe dommere. En fin sammensetning er om dommerteamet består av NBUere som har tevlet mattevlinger før, kokker, konditorer og andre fagpersoner. Dommerne skal få tilsendt tevlingsregel og dømmeskjema i god tid før tevlingsdagen. Det må i tillegg ordnes penner, skriveunderlag og dømmeskjemaer til dommerne, som skal brukes på tevlingsdagen. Dommerne bør også informeres om at de må møte minst en time før tevlingsstart, og at det bør arrangeres dommermøte på denne tiden. Dommerne trenger bestikk for å smake på maten etter tevlingen. Dommerne deler seg i to grupper som dømmer junior og senior, dersom disse tevler samtidig.

Det er også fint om arrangøren informerer lokalpressen slik at de får vist fram arrangementet for omverdenen. Skal det gis ut premier til lagene, må disse også skaffes.

På tevlingsdagen:
Dette må gjøres på tevlingsdagen:

- Sørge for vanntilgang og såpe slik at tevlerne får vasket hendene og tørket av fjøler, kniver etc.
- Vaske alt av frukt og grønnsaker, evt. andre råvarer
- Arrangere dommermøte for å gjennomgå tevlingen og bli enige om hva det dømmes etter
- Sette ut bord og stoler og annet utstyr
- Skaffe noen til å ta tiden
- Sette ut råvarene på forsyningsbordet
- Før tiden starter får lagene tildelt plass og nummerlapper
- Skaffe noen til å rydde etter tevlingen er over

Tevlerne bør ikke få se varene før tevlingen starter. Det kan dermed være lurt å legge en duk eller lignende over forsyningsbordet i forkant av tevlingen. Når tiden for tevlingen er inne, tildeles lagene plass og nummer. Deretter skal det orienteres om tevlingen og dommerne skal presentere seg og si litt om hva de vektlegger. Man må også informere om hvor mange personer det skal lages til, tiden de har, hva temaet er, hva målet er etc. Når alle forhold er avklarte, starter arrangør tiden. Lagene skal da gå og forsyne seg og anrette maten. Alt dette foregår under den tilmålte tiden. Arrangør bør legge opp tiden slik at tevlerne ikke får alt for god tid til å lage maten, husk at det skal være litt show. Tevlingen bør foregå fra 20 til maks 60 minutter, målt ut i fra tema, tilgjengelig utstyr og råvarer, og hva som skal lages. Skal det lages tre retters middag så trenger man kanskje 45 minutter, men skal man lage smørbrød, så bør tiden være vesentlig mindre.

Under tevlingen må arrangøren ta seg av evt. presse og media. Det er også fint om arrangør sørger for at det tas bilder av tevlingen underveis. Dette kan siden brukes til artikler, nettsider og lignende.

Etter tevlingen: Når dommerne er ferdig med dømmingen, skal maten åpenbedømmes. Arrangør skal legge sammen alle poengene og føre resultatlister. Maten og evt. rester må tas hånd om, og det må planlegges hva som skal gjøres med disse.

GENERELLE TIPS

- Få tak i en speaker til å kommentere det hele. Dette er en faktor som kan avgjøre om tevlinga blir en suksess for publikum eller ikke.
- På fylkes- og lokallagsplan kan man sløyfe utstrålingspunktet fra dømmeskjemaet, og overføre vekttallet til smak og ferdigheter i stedet. Dette gjelder spesielt om man ikke har speaker på fylkesplan.
- Dersom man ønsker maks show kan det være aktuelt med innledende runder og finale.
- Dersom det er mange tevlere, man skal ta hensyn til både dommere og publikum og man kanskje bare har et skolekjøkken til rådighet er en plassbesparende og praktisk løsning på dette å sette opp tevlerne i hesteskoform.

- I kokkekamp med mange deltakere kan det være vanskelig for arrangøren å stille med nok utstyr – for eksempel komfyr til alle. Tips her er: vaffelsteking (de må selvfølgelig lage røra selv), flest mulig vafler på kortest mulig tid, fruktsalat, grilling (ta det ute).
- Husk god kommunikasjon med dommere og tevlere.
- NBU er en grønn organisasjon, så tenk kildesortering også som arrangør.
- Har du tips eller spørsmål, kontakt NBU på www.nbu.no