Kartoffelprisen
- en konkurrence for feinsmeckere

Regler for finalen

Konkurrencen afvikles på Kold college søndag den 17. oktober 2010. Afviklingen sker med forskudt interval startende med den første deltager kl. 8.30. Konkurrencetiden er 6 timer.

Senest 1 time efter hver enkelt deltagers starttidspunkt, skal der på det udleverede papir afleveres en beskrivelse af retterne som tekstforslag til et menukort. Forslaget renskrives af konkurrencens sekretariat.

Deltagerne skal udarbejde og tilberede en tre-retters menu, hvor der i hver ret skal indgå kartofler.

Menuen skal bestå af:
Forret
Til forretten skal der kunne serveres øl og snaps.
Hovedret
Kartoflen er hovedemne og skal være fremtrædende i hovedretten.
Dessert
Kartofler skal indgå i desserten, derudover ingen krav.

Ud over en fælles råvarebuffet udleveres der en kurv med råvarer umiddelbart før hver enkelt deltagers starttidspunkt. Der skal anvendes minimum tre råvarer fra råvarekurven.

Der skal anrettes 3 kuverter til bedømmelse og 1 kuvert til præsentation og fotografering. Retterne afleveres i forhold til tidsskemaet.

Finalisten må medtage 1 person som medhjælp. Medhjælperen må ikke have af-sluttet svendeprøve som kok. Det er tilladt finalisterne selv at medbringe køkkenudstyr såsom gryder, pander, håndmixer, blender o.lign., men ikke service til anretning, pynt og råvarer.

Bedømmelsen foretages af 5 dommere. Der gives point ud fra følgende kriterier:

Det samlede indtryk af den enkelte ret	Max. 10 point
Rettens harmoni og komposition	Max. 10 point
Rettens smag	Max. 20 point
Rettens nyhedsværdi og kreativitet	Max. 5 point

Efter bedømmelsen udpeges tre vindere: 1. præmien er et rejselegat på kr. 20.000, 2. præmien er et rejselegat på kr. 15.000, 3. præmien er et rejselegat på kr. 10.000. Vinderne af 1.-2.-og 3. præmien skal udarbejde opskrifter på alle tre retter med angivelse af mål og vægt samt fremgangsmåde. Alle deltagere modtager et diplom.

Arrangørerne forbeholder sig ophavsretten til alle opskrifter, der indgår i konkurrencen. Arrangørerne afholder alle udgifter ved afviklingen af konkurrencen på konkurrencestedet. Deltagerne sørger selv for transport til finalestedet, aflønning af medhjælp, påklædning o.s.v.
Foto der tages på dagen af professionel fotograf, anvendes af sekretariatet i markedsføringen af konkurrencen og af Kold college til markedsføring af kokkeuddannelsen.