



# De Åbne Fynske Mesterskaber 26. maj 2010 Bager-, kokke- og tjenereløver

## Hvem kan deltage?

Du kan deltage, hvis du er ansat som bager-, kokke- eller tjenerelev og har tilknytning til Kold college.

## Hvordan bliver du udtaget?

Hvis du er **bagerelev**, skal du indsende forslag til et sundt specialbrød med opskrift og kalkulation, samt foto.

Hvis du er **kokkelev**, skal du indsende forslag til en 4-retters midsommermenu med fotos og opskrift på hovedretten. Hovedretten skal være portioneret til 5 kuverter.

Hvis du er **tjenerelev** skal du indsende en 4-retters midsommermenu med forslag til tilhørende vine. Vinvalget skal begrundes skriftligt, (ingen vine må overstige 100,- kr. i kostpris ex moms).

## Hvordan bliver du tilmeldt?

Du tilmelder dig De åbne fynske Mesterskaber 2010 ved at indsende ovennævnte, og udfylde vedlagte blanket.

Du skal skrive på pc og de krav der er stillet skal være opfyldt. Tilmeldingen skal sendes ind senest den 1. maj 2010 - poststemplets dato er gældende.

Bedømmelsesdelen af det indsendte forslag skal være uden navn og må ikke indeholde nogen form for henvisning til dit navn eller din læreplads.

## Hvad skal du lave på konkurrencedagen?

Som **bagerelev** skal du fremstille: 6 stk. specialbrød af 500 g stykket (indsendte opskrift). 30 stk. rundstykker/grovrundstykker (3x10 stk.), dejen køres af 1,5 kg mel.

3x10 stk. wienerbrød (1500 g) af 1,5 kg mel, vægt pr. stk. færdigbagt og dekoreret 70 g. 1 stk. tærte 22 cm i diameter, samt 1 stk. 8-12 cm i diameter til smagning, der skal indgå rabarber og marcipan i tærten, halvfabrikata til tærte må medbringes. Der lægges vægt på smag og innovative produkter.

Konkurrencetiden er 6 timer.

Som **kokkelev** skal du ud fra en råvarekurv fremstille hovedret og dessert til 4 kuverter, samt en skueret, i alt 5 kuverter.

Hovedretten er Pighvar, muslinger og i desserten er hovedemnet chokolade.

Konkurrencetiden er 3 ½ time.

Som **tjenerelev** er din opgave: en skriftlig prøve (multiplechoice), semi/blindsmagning af vin/øl/hedvvin/spiritus, sabling og opskækning af Cava, fremstilling af drinks, opdækning til given menu, menu og vin sammensætningsopgave samt tranchering.

**Alle deltagerne** kan medbringe personligt værktøj, samt service, bestik, glas, duge, fade og tallerkener til opsætning og anretning. Almindeligt udstyr forefindes. Reglementeret påklædning uden navn og logo kræves.

## Hvordan bliver du bedømt?

De indsendte anonyme forslag bedømmes, hvorefter 8 elever fra hvert brancheområde vil blive udtaget til at deltage i konkurrencen onsdag den 26. maj 2010.

Dommerpanelet består af højt kvalificerede fagfolk, hvis afgørelse er endelig.

## Hvornår får du svar?

Alle får svar. Hvis du udtages til De Åbne Fynske Mesterskaber 2010, får du en bekræftelse på deltagelse i konkurrencen. Du får tilsendt bedømmelseskriterier ved konkurrencen og program for dagen. Der vil være præmier til 1., 2. og 3. pladserne i hver branchekategori. Alle får et diplom for deltagelse. Materialet afsendes til dig senest den 12. maj 2010.  
*Der forbeholdes ret til aflysning af arrangementet.*