



# De Åbne Fynske Mesterskaber 25. maj 2011 Bager-, kokke- og tjenererelever

## Hvem kan deltage?

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

## Hvordan bliver du tilmeldt?

Du tilmelder dig De Åbne Fynske Mesterskaber 2011 ved at gå ind på [www.koldcollege.dk](http://www.koldcollege.dk) under arrangementer og dernæst De Åbne Fynske Mesterskaber. Her udfylder du tilmeldingsblanketten, som skal mailes til Søren Lohmann på [sl@koldcollege.dk](mailto:sl@koldcollege.dk) senest den 1. maj (maildato er gældende).

Sammen med tilmeldingsblanketten skal du maile dit bedømmelsesforslag, som skal opfylde nedenstående krav:

- 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 forårsmenu med fotos og opskrift på hovedretten. Hovedretten skal være portioneret til 5 kuverter.
- Hvis du er **tjenerelev** skal du indsende en 4-retters forårsmenu med forslag til tilhørende vine. Vinvalget skal begrundes skriftligt, (ingen vine må overstige 100,- kr. i kostpris ex moms).

## 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 25. maj 2011. 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 2011, 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 13. maj 2011.  
*Der forbeholdes ret til aflysning af arrangementet.*

## Hvad skal du lave på konkurrencedagen?

Som **bagerelev** skal du fremstille: 6 stk. specialbrød/grovbrød (indsendte opskriftsforslag). 10 stk. baguettes af 300 gram. 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. Der lægges vægt på smag og innovative produkter. Konkurrencetiden er 6 timer. Fordeje og iblødsætninger må fremstilles dagen før. Varebestilling til konkurrencen, skal sendes med tilmeldingen. Vinderen går videre til den nationale konkurrence Skills DK.

Som **kokkelev** skal du ud fra en mysterybox fremstille en appetizer. Ud fra en råvarekurv skal du fremstille hovedret og dessert til 4 kuverter, samt en skueret, i alt 5 kuverter. Hovedretten er lam og i desserten er hovedemnet rabarber og vanille. Konkurrencetiden er 3 ½ time.

Som **tjenerelev** er din opgave: en skriftlig prøve (multiplechoice), semi/blindsmagning af vin/øl/hedvin/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.