



Svenska Kockars Förening

Tävlingsinformation för Svenska Storkökmästerskapen i Professionell Matlagning

Är ni ett lag om fyra kockar över 23 år och en commis är ni välkomna att delta i tävlingen "Sveriges storkökmästerskap" som arrangeras av Svenska Kockars Förening.

- **Tävlingsuppgift:**

- **Tävlingsuppgiften** är att för 100 personer tillaga en sallad med dressing, två fingerfood-rätter, tre varmrätter varav 50 portioner kött, 40 portioner fisk, 10 portioner vegetarisk varmrätt, med tillbehör som passar till alla varmrätterna, en dessert utifrån tema med förutbestämda huvudråvaror.
- **Tävlingens tema** är Street food, maten serveras i matbox.

- **Innan tävling:**

- 6 månader före tävling får den tävlande ett underlag över vilka råvaror, redskap, ritning över tävlingsköket och utrustning som ska användas under tävlingen.
- 4 månader före tävling, skall den tävlande ha sänt in meny innehållande receptur och råvarolista samt foto på rätterna, ur det underlag som bifogas i tävlingsuppgiften. Ur dessa inskickade bidrag kommer juryn att ta ut 6 bidrag som går till final.
- **Utbildning** och råd i att tävla ges av licensierade domare och kommer att hållas med de uttagna finalisterna 2 månader före tävling.
- På tävlingsdagen kommer köken att vara utrustade enligt underlaget i tävlingsuppgiften samt råvaror som det tävlande laget beställt i enlighet med sin inskickade råvarolista.

- **Tävlingstider:**

- Uppsättning av kök, 1 timme. (ligger utanför och före matlagningstiden)
- **Matlagningstid totalt 6 timmar inklusive servering**
- ✓ Komplet maträtt skall kunna serveras efter 4½ timme.
- Städning av kök, 30 minuters. (ligger utanför och efter matlagningstiden)
- Den skrivna menyn som skickades in 4 månader innan tävlingsdatumet måste överensstämma exakt med det som serveras på tävlingsdagen.



Svenska Kockars Förening

- **Jury**

- Juryn kommer att bestå av domare utbildade och licensierade enligt WACS (World chef, och/eller Svenska Kockars Förenings domarutbildning). Huvuddomaren som medverkar har lägst internationell B-behörighet. Både smak- och metoddomare kommer att ingå. Bedömningsregler enligt WACS regelverk.
- Fem av de tillagade portionerna går till domarbedömning, en till utställning/fotografering, de övriga går till betalande gäster.

Skicka in din anmälan senast 28/2 2019 till
kansli@svenskakockarsforening.se

**Juryn tar ut 6 bidrag som tävlar i finalen den 3 o 4/9 2019 i
Stockholm på Gastrosummit**