

Mästare2026-semifinal uppgiftsblankett

P1 Restaurang- och cateringtjänster

Praktiska anvisningar

Den tävlande ska bestyrka sin identitet i samband med anmälan. Tävlingsprestationen kan bli fotograferad och videofilmd. Noggrannare anvisningar skickas till anmälda tävlande och följeslagare per e-post.

Tidtabell

Tävlingstiden är sammanlagt 2–6 timmar

kl. 9-16

Allmän beskrivning av tävlingsuppgiften och bedömningen

Huvudsakliga bedömningskriterier:

Bedömningen baserar sig på examensdelen Tillredning av mat i portioner. Kraven på kunnande baserar sig på kravnivån Nöjaktiga (N2) i examensgrunderna.

Skriftlig uppgift 10 poäng
Tillredning och framdukning av produkter 30 poäng
Portionernas utseende, konsistens och smak 40 poäng
Ansvarsfull verksamhet 20 poäng

En noggrannare bedömning görs enligt CIS-poängberäkningssystemet. Tävlingsuppgiften bedöms på skalan 0–100 p.

Kvalitativ bedömning 60%
Kvantitativ bedömning 40%

Om en tävlande äventyrar säkerheten för sig själv eller andra, kan tävlingsprestationen avbrytas.

Modul 1

Tillredning av huvudrätt för fyra personer.

50 poäng

Tävlingsparet har i uppgift att tillreda en huvudrätt av givna råvaror. Huvudråvaran i en portion ska vara regnbågsforell. Portionerna sätts samman och färdigställs fritt.

Modul 2

Tillredning av efterrätt för fyra personer

40 poäng

Tävlingsparet har i uppgift att tillreda ett bakverk med lingon som huvudråvara. Portionerna sätts samman och färdigställs fritt.

Modul 3

Skriftlig uppgift

10 poäng

Tävlingsparet får en skriftlig uppgift som har att göra med en planetarisk diet.

Råvarulista

Lista över råvaror, enligt vilken de tävlande planerar både huvudrättens och efterrättens portioner för fyra personer. Alla råvaror kommer till ett enda stort bord, därifrån de tävlande hämtar de produkter de behöver

- a-skuren regnbågsforellfilé
- lingon
- kålrabbi
- morot
- rotselleri
- rödbeta
- gul lök
- vitlök
- djupfrysta svarta vinbär
- ingefära
- citron
- örter färska: bladpersilja, timjan och dill
- laktosfri lättmjölk
- laktosfritt vispgrädde
- laktosfri färskost, viola

- laktosfri gräddfil 10 %
- laktosfritt smör, normalsaltat
- mustaleima emmentalost
- skorpmjöl
- gelatinblad
- Fullkornsvetemjöl
- Fullkornsrågmjöl
- Fullkornshavre
- bakpulver
- majsstärkelse
- mandlar, hela skalade
- rödvinsvinäger
- vitvinsvinäger
- rypsolja
- olivolja
- socker, fin
- syltsocker
- florsocker
- honung
- tomatpuré
- jäst (torr)
- ägg
- fiskbuljong
- grönsaksbuljong
- vaniljstång
- rödvin
- vitvin
- havssalt, fint
- lagerblad
- svartpeppar, hel
- vitpeppar, hel
- Ärter (djupfrysta)
- Röda linser
- Gröna linser
- Bondböna
- Solrosfrön
- Pumpafrön
- Linfrön

Kryddor får man ta med, om man tar så mycket att alla kan använda dem.
Tävlingsuppgiften kan eventuellt förändras 30%, det meddelas åt de tävlande när tävlingstiden startar.

Material och utrustning

Material och utrustning på tävlingsplatsen

- Arbetspunkt
- Arbetsredskap och apparater
- Engångshandskar
- Sopkärl för sortering av avfall
- Råvaror som används vid tillredningen av mat
- De arbetsredskap, maskiner och apparater som används är sådana modeller som vanligtvis används i storhushållskök
- Kärl för framdukning av maten finns reserverade.

Den tävlande ska ta med sig

- En dräkthelhet som förutsätts enligt livsmedelslagen och är godkänd av utbildningsanordnaren
- Recept som behövs
- Vid behov egna skärskyddshandskar
- Egna knivar och andra små handverktyg.
- Termometer, batteridrivna våg och stavmixer samt elvisp (inga andra batteri- eller eldrivna arbetsredskap)
- Det är förbjudet att använda mobiltelefon eller andra mobila enheter under tävlingen