

## Mästare2026-final

### 502 Kock

#### 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.

#### Tävlingsuppgift och bedömning

Finaluppgifterna i grenen Kock baserar sig på kravnivån berömliga (B5) i examensgrunderna för grundexamen. Uppgifterna grundar sig på följande examensdelar:

Modul 1	Tillredning av beställnings- och festmat 25 poäng
Modul 2	eKampus teoriuppgift 10 poäng
Modul 3	Tillredning av beställnings- och festmat 45 poäng
Modul 4	Gatu- och snabbmatsuppgift 20 poäng

#### Modul 1

Tillredning av beställnings- och festmat, Finger Food (25 poäng)

Tid för uppgiften 5 h, innehåller planering

Modul 1 (45 min)

Modul 4 (45 min)

Modul 1 h tillredning och framdukning av produkterna enligt anvisningar 3 h och städning av köket 0,5 h.

#### Modul 2

eKampus teoriuppgift 30 min. (10 poäng)

## Modul 3

### Tillredning av beställnings- och festmat (45 poäng)

Tid för uppgiften (5 h), innehåller planering, förberedelser, tillredning och framdukning.

Planering:

Menykort

Allergener och specialdieter samt arbetsplan för vardera tävlande 1 h.

Keudas Mästare-organisation har beställt en middag för sex personer till Keuda Träskändas restaurang Paatela.

Du har i uppgift att planera en tre rätters festmiddag för sex personer.

Med beställaren har man **preliminärt** kommit överens om följande:

Förrätt **någon av följande** soppor:

- Ärtmossoppa
- Laxseljanka
- Räksoppa

Som huvudrätt

- bröstfilé av broiler
- sås
- huvudsidorätt
- två andra sidorätter

Som efterrätt

- bärdessert i gelé / frysta
- sås
- litet bakverk

Menyns innehåll preciseras efter en palaver som hållits med kunden och meddelas till de tävlande på tävlingsdagen för planering.

Som hjälp i planeringen kan man använda endast eKampus.

För kunden görs ett menykort, där det berättas om specialdieter och allergener enligt anvisningar som särskilt utdelas.

## Modul 4

### Gatu- och snabbmatsuppgift (20 poäng)

Tid för uppgiften 3 h, tillredning och framdukning.

Kvällsbit av Street Food -typ, som innehåller:

- protein (inte baserad på skaldjur, fisk eller grönsaker)
- potatisbirätt (inte fritös)
- ett salt bakverk
- emulsionssås

*I bedömningskriterierna följer man kriterierna för bedömningsnivå B5 i grundexamen inom restaurang- och cateringbranschen, kompetensområdet för matservice. I bedömningen används CIS-poängberäkning, och bedömningen är både kvalitativ och kvantitativ.*

## 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 professionella kök
- Kärl för framdukning av maten finns reserverade.

## Material på tävlingsplatsen

Kombinationsugn 1 st. / tävlingskök

Induktionshäll 3 st. / tävlingskök

Mixer 1 st. / tävlingskök

Kutter 1 st. / tävlingskök

Våg 1 st. / tävlingskök

Liten universalköksmaskin 1 st. / tävlingskök (degkrok, flatblandare, visp)

### I GEMENSAM ANVÄNDNING:

Snabbnedkylningsskåp 1 st.

Snabbinfrysningsskåp 1 st.

Vakuummaskin 2 st.

Fritös 2 st. (temperaturen är 180 grader i vardera)

## Material på tävlingsplatsen

### Arbetsredskap i köket:

GN ugnsplåt 1/1 aluminium 1

GN 1/1 40 aluminium 1

GN 1/1 40 stål 1

GN 1/2 65, stål 1

GN 1/2 65 perforerad, stål

GN 1/1 65, stål 1

GN 1/1 100, stål 1

GN 1/2 100, stål 1

Blandningsskålar, stål/plast 5

Stålmått 1 dl, 1 ltr

Kastrull med lock 1,5 ltr 1

Kastrull med lock, 2 ltr 1

Kastrull med lock, 3 ltr 1

Stekpanna, ytbehandlad 1

Stekpanna gjutjärn 1

Stekspade, stål 1

Soppslev 1

Durkslag, stål 1

Bollvisp 1

Spiralvisp 1

Skrapa, silikon 2

Hålslev 1

Kavel 1

Bagarskrapa plast 1

Skärbrädor

Halkskydd

## Den tävlande ska ta med sig

- Arbetsdräkt som livsmedelslagen förutsätter och en sponsor erbjudit samt egna snygga arbetsskor
- Anteckningsredskap
- Egna skärskyddshandskar vid behov
- Egna knivar och andra små handverktyg
- Gasbrännare (köks slang på finska: tohotin), timer, termometer, batteridrivna våg och stavmixer samt elvisp (inga andra batteri- eller eldrivna arbetsredskap)
- Egna saker som de tävlande ska ta med sig ska rymmas i en 1/1 200 GN form, med locket på.

## Övriga anvisningar för finalen

- Tävlingsuppgiften kan eventuellt förändras 30 %, det meddelas åt de tävlande när tävlingstiden startar.
- I tävlingen får inte cirkulator och apparater för rökning användas. Därtill är fritering i fett i kastrull förbjudet.
- Det är förbjudet att använda mobiltelefon eller andra mobila enheter under tävlingen
- Kockhatt får den tävlande av tävlingsarrangören.