

Íslandsmót matreiðslu- og framreiðslunema 2016
Forkeppni í Hótel- og matvælasjólanum miðvikudaginn 16.
nóvember nk.

Umsókn:

Nafn: _____

Kennitala: _____ Iðngrein: _____

Vinnustaður: _____ Símanúmer: _____

Netfang: _____

Meistari: _____

Skila þarf umsókn til Matvæla- og veitingasviðs IÐUNNAR Vatnagörðum 20. Netfang: olafur@idan.is. Umsóknarfrestur er til 14. nóvember 2016. Forkeppni í matreiðslu og framreiðslu verður haldin í Hótel- og matvælasjólanum 16. nóvember kl. 16.00. Forkeppnin er skrifleg og byggir á almennri hráefna- og aðferðafræði. Ekki er ætlast til að keppendur hafi aðgang að hjálpargögnum við úrlausn verkefnisins.

Fimm hæstu einstaklingarnir í forkeppninni í matreiðslu og framreiðslu komast áfram í verklega keppni þann 23. nóvember sem hefst kl. 15.00. Verkefni í keppninni þann 23. verða blindverkefni.

Tveir stigahæstu einstaklingarnir í matreiðslu og framreiðslu munu í framhaldi taka þátt í Norrænu nemaleppninni sem verður haldin í Helsinki dagana 21 - 22. apríl 2017.

Keppnisréttur er bundinn við aldur. Keppendur mega ekki vera eldri en 23 ára þann 1. maí 2017 og skilyrt er að namar séu á námssamningi í maí 2017.

Nánari lýsing á keppninni í matreiðslu:

Keppnin skiptist í tvo hluta, þekkingarmiðað skriflegt próf þann 16. nóvember og verklegt færni miðað blindverkefni sem verður þann 23. nóvember.

Fyrri hluti keppinnar byggir á almennri hráefna- og aðferðafræði og matseðlafræði. Prófið er skriflegt, ekki ætlast til að nemendur hafi aðgang að hjálpargögnum við úrlausn prófsins. Fimm efstu þátttakendurnir keppa síðan í blindverkefninu þann 23. nóvember. Þátttakendur fá 90 mín. til að vinna verkefnið prófið. Prófpættir byggja á því kennsluefni sem notað er í öðrum og þriðja bekk í fagbóklegri matreiðslu.

Verkefnið þann 23. nóvember er blindverkefni, keppendur fá takmarkaðan hráefnislista og eiga síðan að leysa tiltekin verkefni sem gefin verða upp samdægurs. Tveir efstu keppendurnir verða fulltrúar Íslands í norrænu nemakeppninni sem haldin verður vorið 2017 í Finnlandi.

Fyrirkomulag blindverkefnisins er með eftirfarandi hætti: Keppandinn matreiðir aðalrétt og eftirrétt fyrir tvo. Hráefnið ræður endanlegum útfærslum og samsetningu. Verkefninu skal ljúka samkvæmt tímatöflu¹ og því þarf að ákveða vinnumagn í samræmi við hana.

Þátttaki á jafnframt að hanna réttina með nútímaáherslur í huga, hér er m.a. átt við framsetningu og næringarfræðilegar áherslur. Öll aðferðafræði skal þó byggja á klassískum aðferðum. Rétturinn skal vera auðþekkjanlegur hvað varðar efnislegt innihald og bragðleg einkenni í ljósi aðferða og hráefnis.

Hráefnalistinn er kynntur 60. mín. áður en matreiðslan hefst. Keppandi kynnir sér hráefnalista skrifar matseðil, uppskriftir og forgangsraðar verkþáttum (*mise en place*). Keppandi skilar gögnum til prófdómara ekki seinna en kl. 16:00

Dómarar eru: Verður tilkynnt síðar.

Tímasetningar

- Forkeppnin verður haldin 23. nóvember 2016 frá 15:00 til 19:00
 - 15:00 til 16:00, keppendur kynna sér hráefniskörfu og skrifa matseðil.
 - 16:00 til 19:00, matreiðsla, skil og frágangur.

Ragnar Wessman og Sigurður Daði Friðriksson

¹ Kynnt síðar.