

Sodexo Chefs Competition finalister i Sodexo Chefs Competition 2011

Team Björken – Göran Pändel Berggren, Maria Johansson
Team Chippet – Robert Nehro, Antonio Grez
Team Delta – Lasse Hiito, Peter Gustafsson
Team Göteborg – Martin Hademo, Pella Blomberg
Team Kämpasten – Pär Edbom, Alexander Sandahl
Team Prestige – Monika Wahlund, Alexandra Grönros



Finalen går av stapeln torsdag 19 maj, 2011 på
Restaurangakademien, Rökerigatan 4 i Slakthusområdet, Stockholm

Tävlingen

På 2.5 timmar ska teamen färdigställa två tävlingsuppgifter. Hela tiden är disponibel till förberedelser och tillagning av de båda tävlingsrätterna, men den första rätten ska presenteras efter 1 timme. Efter ytterligare 1,5 timme presenteras den andra tävlingsrätten.

Första start sker klockan 10.00 och sedan startar varje tävlande med 10 minuters mellanrum.

Tävlingsuppgift 1 – Matglädje och Kreativitet

Teamen tävlar med receptet de skickade in vid anmälan. Det går inte att förändra maträttens ingredienser och mängder, däremot går det bra att förbättra presentationen. Råvarukostnaden är från 18,50 för offentliga verksamheter och 20 kr för företagsrestauranger.

Presentation: Sex tallrikar av varje rätt, där fem tallrikar går till jury och en till fotografering och utställningsbord.

Råvaror till Tävlingsuppgift 1 tas med själv förutom huvudråvaran – nötfärs 10 % - (tillhandahålls av tävlingsledningen).

Följande råvaror får tas in enligt följande:

- Färska grönsaker får tas in tvättade men ej skalade, skurna, hackade eller tillagade
- Färsk frukt får tas in tvättad men ej skalad, skuren, hackad eller tillagad
- Bönor får vara blötlagda men ej kokta
- Svamp får tas in putsad men ej skuren eller hackad
- Lök får ej tas in skalad
- Fonder får tas med men ej smaksatta



Tävlingsuppgift 2 – Råvarukorg

En råvarukorg kommer att visas strax innan final. Varje lag har därefter 45 minuter på sig att skriva receptet för sex personer. Receptet ska innehålla en detaljerad rubriksättning med ingredienser men inga mängder.

Presentation: Sex tallrikar av varje rätt, där fem tallrikar går till jury och en till fotografering och utställningsbord.

Råvaror: Alla råvaror till Tävlingsuppgift 2 tillhandahålls på plats.

Juryns bedömningskriterier

Rätterna bedöms av fem tävlingsuppgiftsdomare.

Jury bedömer utifrån Matglädje och Kreativitet, Smak, Presentation, Metod.

Jury

Fredrik Eriksson, ordförande

Fredrik Björlin, Svenska Kocklandslaget

Anders Örnevall, RS Restaurang&Storkök

Tove Laveskog, Scan

Pelle Bosta, Grönsakshallen Sorunda

Tom Sjöstedt, Metoddomare

Prisutdelning kl 14.15 av Sodexos VD Fredrik T Strand

Feedback av Juryns ordförande sker direkt efteråt.

Sponsorer

