

Fakta kvalificeringstävling Årets Kock 2018

Årets Kock – SM i professionell matlagning grundades 1983 och firar i år 35 år. Årets tävling inleddes i april då anmälan öppnade. Samtliga godkända tävlingsbidrag, skriftligt recept och bild på rätten, bedömdes därefter anonymt av en jury. 32 av de godkända anmälningsbidragen gick vidare till kvalificeringstävlingen som hålls nu den 19-20 juni 2018. Till finalen den 28-29 september 2018 går 8 kockar vidare. För mer information om tävlingen: www.aretskock.se.

Innehåll

- Fördjupad information tävlingsmoment
- Pressinbjudan, presentation finalister
- Alla kvalificerade, inklusive kontaktuppgifter

Kval Årets Kock 2018 dag 1 – 19 juni

Delmoment 1 – teori

Teoridelen utgörs av 16 stycken frågor som är mat- och matlagningsrelaterade. De tävlande har 15 minuter på sig att besvara frågorna. Det är enbart öppna svar, det vill säga inga flervalsalternativ eller kryssfrågor. Varje fråga är lika mycket värd i poäng.

Delmoment 2 – råvarukännedom

De tävlande ska namnge 25 råvaror på tio minuter. De får känna och dofta på fem av råvarorna, övriga får de endast titta på. Vilka råvaror som ingår i delmomentet avslöjas först för de tävlande när deras tid startar.

Delmoment 3. Upplagning av tävlingsrätt.

Upplagning av den rätt som skickades in med tävlingsanmälan. Rättens tillagning och presentation ska till punkt och pricka följa beskrivningen i receptet och visuellt se ut som på inskickad bild. Inga ingredienser eller moment får tillkomma eller tas bort.

Utrustning och råvaror

De tävlande tar själva med sig all utrustning och råvaror för tillagning och presentation av sin tävlingsrätt. På plats finns enbart fasta inventarier i köket. Utrustningen som de tävlande har med sig kommer de även att använda dag 2 om de går vidare. De ska med andra ord packa sin utrustning utan att veta exakt vilka tävlingsuppgifter som väntar andra dagen, något som gör det lite extra klurigt.

Tid

Rätten får förberedas hur långt som helst inför tävlingen. På plats får varje tävlande totalt 70 minuter på sig att rodda sitt kök och färdigställa sex tallrikar.

Är tallrikarna inte klara för leverans efter 70 minuter får de tävlande ytterligare 59 sekunder på sig att färdigställa din rätt. Om de inte lyckas med detta kommer bidraget inte att presenteras för juryn och de diskvalificeras.

Vad ska presenteras?

Den tävlande ska presentera sex tallrikar som går till juryn för bedömning. Rätten ska presenteras i sin helhet och på exakt samma sätt som den presenterades på bilden i tävlingsanmälan. Samma tallrik skall användas och om det var sås à part i tävlingsbidraget skall man ha det även här. Avvikelse och förändringar medför ett betydande poängavdrag.

Miljö och hygien

De tävlande måste ta hänsyn till att arbeta miljömässigt och klimatsmart vad gäller svinn, hygien och handlag. Sopsortering och kompost finns tillgänglig. Ej använda råvaror skänks till Stadsmissionen Stockholm.

Elever

De tävlande får assistans av elever från Stockholms Hotell- och Restaurangskola. Elev lottas till de tävlande och de träffar varandra vid starttiden i köket på tävlingsdagen. Den tävlande avgör vad de vill delegera till eleven att göra. De tävlandes tallrikar serveras till juryn av serveringselever från Stockholms Hotell- och Restaurangskola.

Efter dag 1

De 16 kockar med högst poäng går vidare till dag två. Poängen följer med till dag två men kommer inte att redovisas.

Kval Årets Kock 2018 dag 2 – 20 juni

Delmoment 1 – handlagstest

I handlagstestet får de tävlande visa sin kunskap inom yrket. Vilken eller vilka ingredienser/råvaror och eventuella redskap som ingår får de veta samtidigt som handlagstestar startar. Likaså hur lång tid de har på sig för uppgiften.

Delmoment 2 – hemlig råvarukorg

De tävlande ska tillaga en varmrätt som måste innehålla ett antal förbestämda råvaror. Utöver dessa råvaror har de tävlande tillgång till ett skafferier. De obligatoriska råvarorna och vad som finns i skafferiet avslöjas först när den tävlande påbörjar sin tid i köket. Likaså hur lång tid de har på sig.

Utrustning och råvaror

De tävlande får använda den utrustning som de själva hade med sig dag 1 och fasta inventarier som finns i köken. De får inte ta med sig några egna råvaror, enbart det som finns på plats får användas.

Stort utrymme lämnas till de tävlande

Utöver de obligatoriska råvarorna är det fritt för de tävlande att tolka uppgiften, välja tekniker att jobba med samt vilka ingredienser från skafferiet de väljer att använda.

Tid

Om tallrikarna inte är klara efter utsatt tid får den tävlande ytterligare 59 sekunder på sig att leverera. Därefter blir det poängavdrag enligt följande:

- 1.00 - 1.59 minus 5 poäng
- 2.00 - 2.59 minus 10 poäng
- 3.00 - 3.59 minus 15 poäng
- 4.00 - 4.59 minus 20 poäng
- 5.00 och över innebär diskvalificering

Servering

Sex tallrikar ska in till juryn. Rätten ska serveras på angivet porslin, det har valts av tävlingsledningen och de tävlande får se det samma dag. Porslinet är från Steelite men vilket avslöjas för den tävlande först när deras tid startar. De tävlande får välja mellan djup eller flat tallrik.

Recept

Juryn bedömer smak och presentation och teknik. De tävlande behöver inte skriva ner och presentera ett recept.

Efter dag 2

De 8 kockar med högst poäng totalt från de fem tävlingsmomenten teori, råvarukunskap, upplagning av inskickad tävlingsrätt, handlagstest och råvarukorg går vidare till finalen. Poängen följer inte med till finalen, men kommer att redovisas.

Pressinbjudan

Välkommen till presentationen av årets 8 finalister

Den 19-20 juni är det kvalificeringstävling för Årets Kock 2018 - SM i professionell matlagning. Under dessa två dagar ska 32 tävlande bli 8 finalister. Vilka som går vidare till finalen presenteras på Restaurangakademien i Stockholm den 20 juni kl 15.00. Välkommen!

Program

Andreas Stenberg, vd Årets Kock, och Stefan Karlsson, juryns ordförande och Årets Kock 1995, berätta om tävlingen och de förändringar som gjorts, informerar om upplägget inför finalen i september samt pratar med några av årets tävlingsdeltagare. Därefter kommer de 8 finalisterna som går vidare till finalen i Kungl. Tennishallen den 28-29 september att presenteras. Arla och Spendrups bjuder på tilltugg och dryck för er som vill stanna och mingla.

Intervjuer

Önskar du en pratstund med någon av finalisterna eller juryn så finns möjlighet till det direkt efter tillkännagivandet.

Om du inte har möjlighet att närvara men gärna gör en intervju hör av dig till mig så ser jag till att du får kontakt med personen du önskar prata med.

Datum: onsdagen den 20 juni

Tid: 15.00-16.00 + tid för mingel efteråt

Plats: Restaurangakademien, Rökerigatan 4, Johanneshov/Stockholm

Osa senast 18 juni till linda.buhlmann@aretskock.se. Vänligen ange namn, telefonnummer samt media du representerar.

Välkommen!

Linda

Pressinformation 2018

Kockarna som är vidare i Årets Kock 2018

Nu är det klart vilka 32 kockar som går vidare till kvalificeringstävlingen i Årets Kock 2018 – SM i professionell matlagning. I startfältet finns en tidigare vinnare, ett äkta par, sju tidigare finalister, en från Sveriges första 3-stjärniga krog, sonen till vinnaren 1990, en tidigare medlem i juniorkocklandslaget, en commis från Bocuse d'Or och två från en helt nyöppnad restaurang. Kvalet går av stapeln i Stockholm den 19-20 juni.

Årets Kock är SM i professionell matlagning och Sveriges mest prestigefulla matlagningstävling. Samtliga inskickade tävlingsbidrag till Årets Kock 2018 har bedömts helt anonymt av en jury. Från kvalificeringstävlingen går 8 kockar vidare till final i Stockholm den 28-29 september 2018.

Klara för kvalificeringstävlingen i Årets Kock 2018.

Välkomna att ringa för intervju.

1. Albin Edberg, Restaurang UNN, Stockholm, tel: 0760-38 86 89
2. Anders Johnsson, Rejmes restaurang, Örebro, tel: 0704-15 66 62
3. Andreas Johansson, Bar Nombre och Le Nom, Stockholm, tel: 0735-46 94 44
4. Björn Glans, Grand Hôtel, Lund, tel: 0733-84 63 13
5. Danny Falkeman, Restaurang Etoile, Stockholm, tel: 0762-57 77 79
6. David Bygdeståhl, Svartengrens, Stockholm, tel: 0703-44 72 09
7. David Lundqvist, Grand Hôtel Saltsjöbaden, Saltsjöbaden, tel: 0723-50 85 33
8. Jesper Bogren, Kungssportshuset matbar/The concept, Göteborg, tel: 0707-92 21 41
9. Jim Florin, Toftaholm Herrgård, Toftaholm, tel: 0720-03 13 00
10. Joachim Johansson, Hotell Liseberg Heden, Göteborg, tel: 0703-37 88 59
11. Johan Ståhl, Hotel At Six, Stockholm, tel: 0707-23 37 04
12. Jonas Lagerström, Restaurang Etoile, Stockholm, tel: 0722-25 17 40
13. Jonas Alvin, Stångs magasin, Linköping, tel: 0730-53 37 07
14. Jonas Karlsson, Lilla Bjers Gårdskrog, Visby, tel: 0763-47 95 45
15. Jonathan Kasche, Ulriksdals Vårdshus, Solna, tel: 0738-03 07 60
16. Knutur Kristjánsson, Köket Falkenberg, Falkenberg, tel: 0735-31-73-76
17. Lars Niklasson, Lilla Ego, Stockholm, tel: 0702-79-99-88
18. Ludwig Tjörnemo, Operakällaren, Stockholm, tel: 0703-97 12 38
19. Luqaz Ottosson, Restaurang ROT, Norrlanda, tel: 0734-16 33 81
20. Magnus Persson, Stureplansgruppen, Stockholm, tel: 0707-39 81 50
21. Magnus Santesson, Stadshuskällaren, Stockholm, tel: 0739-12 68 63
22. Marcus Jansson, Knut Bar, Stockholm, tel: 0733-60 09 55
23. Marie Skogström, Mat & Vin Slottsparken, Malmö, tel: 0708-91 76 76
24. Martin Moses, SK Mat & Människor, Göteborg, tel: 0707-55 16 73
25. Mats-Peter Kristiansen, Spira Food, Göteborg, tel: 0730-39 65 34
26. Morgan Fredriksson, Sigtunastiftelsen, Sigtuna, tel: 0702-59 80 75
27. Niklas Pallgren, Greens Gastronomi och Kämpasten, Sigtuna, tel: 0703-70 32 91
28. Peter J Skogström, Mat och Vin Slottsparken, Malmö, tel: 0709-82 00 85
29. Petter Johansson, Restaurant Frantzén, Stockholm, tel: 0709-85 60 10
30. Sanny Lind, Krubb, Stockholm, tel: 0709-94 84 38
31. Sebastian Lopez, Nosh and Chow, Stockholm, tel: 0739-45 04 96
32. Sonny Tapper, Ichi, Stockholm, tel: 0722-52 29 96

Pst. Om du inte klurat ut det kommer facit här. Den tidigare vinnaren är Peter J Skogström, Årets Kock 2006, som i årets tävling också tävlar mot sin fru Marie Skogström. De som tidigare tagit sig ända till final är David Lundqvist, Jesper Bogren, Jonas Karlsson, Jonathan Kasche, Luqaz Ottosson, Martin Moses och Magnus Persson. Från trestjärniga Restaurang Frantzén har vi Petter Johansson, Magnus Persson är son till Roland Persson som vann Årets Kock 1990. Ludwig Tjörnemo var tidigare med i Juniorkocklandslaget, Albin Edberg var commis till Tommy Myllymäki, Årets Kock 2007, i Bocuse d'Or 2014/2015 och från nyöppnade Restaurang Etoile kommer Danny Falkeman och Jonas Lagerström.

Bilder:

Generella bilder (ej på årets tävlande) från Årets Kock, fria att ladda ner och använda:
<https://aretskock.se/bildbank/>

Vi har bilder på de tävlandes rätter som de skickade in med sin tävlingsanmälan. De är i varierad upplösning, men vi skickar gärna över dem.

För mer information:

Andreas Stenberg, VD Årets Kock: 070-924 21 57

Linda Bühlmann, Kommunikationsansvarig Årets Kock: 070-790 58 88