

Pressmeddelande 19 juni 2018

De är vidare till dag 2 i kvalet till Årets Kock 2018

Efter en lång dag med teoriprov, råvarukännedom och upplagning av tävlingsbidrag är det nu klart vilka 16 kockar som går vidare till andra kvaldagen i Årets Kock 2018 – SM i professionell matlagning. I morgon avgörs vilka 8 som kniper en finalplats, följ tillkännagivandet live onsdagen den 20 juni kl 15.30 på facebook.com/aretskock.

Klara för dag 2 i kvalet till Årets Kock 2018. Välkomna att ringa för intervju.

1. Anders Johnsson, Rejmes restaurang, Örebro, tel: 0704-15 66 62
2. Andreas Johansson, Bar Nombre och Le Nom, Stockholm, tel: 0735-46 94 44
3. Danny Falkeman, Restaurang Etoile, Stockholm, tel: 0762-57 77 79
4. David Lundqvist, Grand Hôtel Saltsjöbaden, Saltsjöbaden, tel: 0723-50 85 33
5. Jesper Bogren, Kungssportshuset matbar/The concept, Göteborg, tel: 0707-92 21 41
6. Jonas Alvin, Stångs magasin, Linköping, tel: 0730-53 37 07
7. Lars Niklasson, Lilla Ego, Stockholm, tel: 0702-79-99-88
8. Ludwig Tjörnemo, Operakällaren, Stockholm, tel: 0703-97 12 38
9. Luqaz Ottosson, Restaurang ROT, Norrlanda, tel: 0734-16 33 81
10. Magnus Persson, Stureplansgruppen, Stockholm, tel: 0707-39 81 50
11. Marcus Jansson, Knut Bar, Stockholm, tel: 0733-60 09 55
12. Marie Skogström, Mat & Vin Slottsparken, Malmö, tel: 0708-91 76 76
13. Martin Moses, SK Mat & Människor, Göteborg, tel: 0707-55 16 73
14. Niklas Pallgren, Kämpasten, Sigtuna, tel: 0703-70 32 91
15. Peter J Skogström, Mat och Vin Slottsparken, Malmö, tel: 0709-82 00 85
16. Petter Johansson, Restaurant Frantzén, Stockholm, tel: 0709-84 60 10

– Man är mätt och go efter den här dagen. Det märks på maten som vi har fått äta att det är ett rutinerat gäng som är med och tävlar i år. Vi har fått smaka många intressanta rätter med mycket bra smaker och kombinationer. Det känns som att vi utifrån detta kommer hitta åtta riktigt bra finalister, säger Stefan Karlsson, juryns ordförande, Årets Kock 1995, SK Mat & Människor och Götaplatsgruppen.

Den poäng som de tävlande fått under dag 1 följer med till dag 2, men kommer inte att redovisas.

Årets Kock – SM i professionell matlagning är Sveriges mest prestigefulla matlagningstävling. Tävlingen omfattar en digital uttagning, ett kval där 32 kockar tävlar dag 1 och 16 går vidare till dag 2. 8 kockar tar sig till finalen som hålls 28-29 september i Kungl. Tennishallen, Stockholm.

Bilder

Vi har inga bilder från dagens tävling färdiga att skicka, senare i dag kommer vi att lägga upp samtliga upplagade tävlingsbidrag i vår bildbank: aretskock.se/bildbank/

Information som skickas under morgondagen – onsdagen den 20 juni

- 15.30: livesändning, presentation av finalister på facebook.com/aretskock
- Cirka kl 16.00: presentation finalister, porträttbilder, bild tävlingsrätt + info om finalen.
- Cirka kl 16.30: citat finalisterna.

För mer information

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

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

Delmoment 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 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. Vilka råvaror som ingår är hemligt för de tävlande till dess att tiden startar. Det är fem plattfiskar, fem sorters kål, fem vilda fåglar, fem sorters svamp och fem sorters örter. De tävlande får känna och dofta på alla råvaror, och även smaka på örterna

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 tävlings-bidraget skall man ha det även här. Avvikelser 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.