

MÍN FRAMTÍÐ

16. - 18. mars

Laugardalshöll

2023



Keppnisreglur

- Aldurstakmark fædd 1998 og yngri skráð í nám eða útskrifað Kjötiðnaðarsveinar
- Keppnin fer þannig fram að hver keppandi fær Lambaskrokk. Grísakjöt:Grísahryggur með síðu og lund. Nautakjöt(Nauta Mjöldm og Framhryggur), sem hann vinnur á sem fjölbreyttastan hátt eftir eigin höfði, með þeim hjálpargögnum sem þeir kjósa að koma með sjálfir. Keppandinn þarf að geta gefið upp eldunar tíma og aðrar upplýsingar svo sem ópolsvalda, aukaefni o.fl.
- Keppnistími er **4 klukkutímar**. Skila á öllum vörum tilbúinni í kjötborð.
- Keppnis tímanum verður skipt í tvennt, þannig að hver keppandi fær 120 mínútur til að hluta og úrbeina kjötið. Keppendur fá þá 20 mínútna pásu. Þá skoða dómarar bein og fleira. Þá hafa keppendur aðrar 120 mínútur til fullvinna Kjötið í tilbúna vöru í kjötborð.
- Leyfilegt er að hafa með sér eftirfarandi: **grænmeti, ávexti, mjólkurvörur, bökunarvörur, krydd, öll leyfileg aukefni, skinku, bacon, spekk, marineringar salt og krydd og svo framvegis. Leitast er eftir að keppandi komi með eins nákvæmt magn og hann telur þurfa. Horft verður á hversu mikið magn er eftir af kryddi, lögum og hráefnum.** Keppandi getur komið með hluti eða grænmeti til skreytingar í borð, auk þess þarf að koma með fagbúning FÍK, svuntu, hnífa, stál, handsög, sprautu, hrærivél/mixara og allt annað sem þeir óska sér að hafa með.
- Keppendur hafa með sér merkisþjöld fyrir vörurnar þeirra, en þessi spjöld má koma með tilbúin og merkt.
- Veitt verða verðlaun fyrir fyrstu 3 sætin.
- Allir nemar sem eru á samning hjá meistara mega keppa og sveinar undir 25 ára.
- Skurður og framsetning í kjötborð verður dæmd eftir eftirfarandi flokkum:
 - Útliti
 - Fjölbreytni
 - Nýbreytni
 - Nýtingu
 - Fagmennsku
 - Hreinlæti

MÍN FRAMTÍÐ

16. - 18. mars
Laugardalshöll

2023



Á staðnum verður skurðarborð, hakkavél og pylsusprauta sem keppendur nota í sameiningu.

Einnig verður borð fyrir keppendur til að setja fullbúnar vörur á til sýnis.

Upplýsingar um Keppendur þurfa að innihalda eftirfarandi

Nafn:

Kennitölu:

Símanúmer

Email:

Vinnustað:

Sigurvegarin keppir fyrir Íslandshönd á Euroskills í Gdansk 5 til 9 september.

Skráningu lýkur 25.febrúar

Skráning og frekari upplýsingar sendast á stefaneinar69@gmail.com

ATH - tímasettningar og verkþættir geta tekið allt að 30% breytingu fram að keppnisdegi