

Sveriges

UNGA GLMS-KOCKAR

– 2014 –

Tävlingsbilaga

Använd bilagan för att anmäla ert lag. Det är viktigt att ni fyller i alla kontaktuppgifter och att ni följer instruktionerna för hur tävlingsbidraget ska beskrivas, inklusive bild på er rätt.

Skicka in ifylld tävlingsbilaga, gärna som PDF, **senast den 17 november 2013** till marcus.hallgren@skfmalardalen.se. Skriv "Sveriges unga GLMS-kockar 2014" i ämnesraden.

Finalisterna kontaktas via telefon och presenteras på hemsidorna www.celiaki.se, www.skfmalardalen.se samt Facebooksidan Världens Bästa Skolmat senast den 29 november.

För att delta i en tävling där Svenska Kockars Förening är samarbetspartner, krävs att de tävlande är medlemmar. Medlemskap i Svenska Kockars Förening är gratis för studerande och du blir automatiskt medlem genom att fylla i ert namn och kontaktuppgifter enligt nedan. Svenska Celiakiförbundet ges full frihet att publicera och använda insända bidrag.

Kontaktuppgifter till lagledaren (ansvarig lärare)



SVENSKA



Sveriges

UNGA GLMS-KOCKAR

– 2014 –

Skola:

Lärare:

E-post:

Telefonnummer:

Kontaktuppgifter till lagmedlemmarna (tävlande elever)

Elev 1:

Elev 2:

Namn:

Namn:

Telefonnummer:

Telefonnummer:

E-post:

E-post:

Gatuadress:

Gatuadress:

Postadress:

Postadress:

Tävlingsbidraget

Receptet ska utgå ifrån valfri styckningsdetalj av gris, vara skrivet för 4 och 400 personer samt vara gluten- och laktosfritt. Maträtten får kosta



SVENSKA



Sveriges

UNGA GLMS-KOCKAR

– 2014 –

max 9 kr/person exklusive moms, beräkna kostnaderna i en enkel kalkyl nedan.

Tänk på att det är proffs som bedömer och att det som står i receptet och det som syns på bilden måste överensstämma.

Rättens namn:

Välj ett namn som man förknippar rätten med första intrycket är viktigt

Kalkyl (exklusive moms):

Kostnaderna ska beräknas i exklusive moms.
Räcker att göra en kalkyl på antingen 4 eller 400
Kostnad per person anges i slutet av kalkylen

Ingredienser:

Var noga, skriv tydligt och i kronologisk ordning. Måtten anges i viktenheter. Glöm inte någon ingrediens.

4 personer

400 personer

Beskrivning av recept:

Skriv receptet rakt och enkelt. Krångla inte till det, det viktigaste är att tillvägagångssättet stämmer överens med maträtten.



SVENSKA



Sveriges

UNGA GLMS-KOCKAR

– 2014 –

Bild:

Ta bild på maträtten (tallrik) med vitt underlag och taget snett uppifrån sidan och klistra in bilden i detta dokument.

Lägg ner lite tid och arbete på fotograferingen, jätteviktigt då domarna ska göra en rättvis bedömning. Ett tips är att använda en riktig kamera och tänka på ljussättningen, en bild säger mer än tusen ord!



SVENSKA

