

Mat-tävlingar i Sverige

Årets Kock

Årets Kock är det svenska mästerskapet i professionell matlagning. Vårt mål är att sätta gastronomin högt på agendan i samhället. Tävligen Årets Kock arrangeras tillsammans med Arla Foods som presentatör och övriga sponsorer med stöd av Gastronomiska Akademien, Svenska Kockars Förening och Föreningen Årets Kock.

Kockarna tävlar med bästa recept på valfri varmrätt, med villkoret att minst en mejeriprodukt utöver smör ska ingå. Efter två semifinaler tävlar sex finalister.

<http://www.aretskock.se/>

Vassaste Kocken

Under Vassaste Kocken sätts främst hantverksskickligheten på prov. Här belönas och uppmärksammas kockens vardagskunnande vilket bl.a. handlar om snabbhet, precision, köksekonomi och råvarukunskap.

I Vassaste Kocken gör åtta finalister upp om titeln.

<http://www.restauratoren.se/vassasteanmalan>

Årets unga kock

Chaîne des Rôtisseurs i Sverige "Concours du Meilleur Commis Rôtisseur" - en tävling för unga kockar verksamma på restauranger anslutna till Chaîne

De anslutna restaurangerna inbjuds att bland sina yngre förmågor utse en deltagare, som vid tävlingstillfället ännu inte fyllt 27 år. Segraren i Sverige deltar sedan i världsfinalen.

Varje tävlingsdeltagare ska från en korg med identiska råvaror tillaga en måltid för fyra personer; förrätt, varmrätt och dessert.

http://www.chaine.se/arets_unga_kock/arets_unga_kock.html

Pizza-SM

Pizza-SM är en årlig återkommande tävling för professionella pizzabagare som arrangeras av tidningen Fast Food.

<http://www.pizza-sm.se/bakar.lasso>

Pumpatävlingen

Under Ölands skördefest 30/9 – 3/10 är en tävling för gymnasister i årskurs 3 som går Hotell- och restaurangprogrammet. Fem skolor i respektive tävling går vidare till finalen. Under finalen är uppgiften för tre kockar att på tre timmar laga en tre-rätters meny för tolv gäster, arrangera dem på tallrik och fat som lockar juryn med färg, form och smak till höga poäng. Serveringslagen dukar under samma tid upp var sitt bord för fem gäster. Dukningen ska inspireras av det lokala och av årstid.

http://www.skordefest.nu/index.php?placid=71&template=0&parent=7&root_id=0&lang=se

Årets kockelev

Alla elever som går tredje året på gymnasieskolans restaurangutbildning har rätt att delta. Inskickade recept bedöms av en jury som utser sex personer som går vidare till finalen.

<http://www.restaurangvarlden.se/Nyhetsarkiv/Arkiv/Max-fran-Stockholm-ar-Arets-Kockelev/>

Hottest Chef Contest

Tabasco/Arvid Nordquist H.A.B. arrangerar för tredje året i rad Hottest Chef Contest. Runt om i landet deltar sistaårselever på Sveriges Hotell- och restaurangskolor i kampen att kamma hem titeln Hottest Chef. Sex utvalda finalister kommer att tävla inför jury och publik.

<http://www.arvidnordquist.se/Nyheter-91.aspx?M=News&PID=3628&NewsID=345>

Årets Fast Food.

Tävlingen som består av två kategorier vänder sig till etablerade aktörer inom snabbmatsnäringen.

1. I kategorin kedjor kan alla med minst tre enheter ställa upp.
2. I kategorin enskilda aktörer kan alla fristående aktörer såsom snabbmatsenheter, kaféer

http://www.trippus.se/eventus/eventus_cat.asp?EventusCat_ID=19760&Lang=swe&c=

Gymnasie SM för kock, serverings och hotellelever

Inom gymnasieskolans hotell- & restaurangprogram årskurs 3 maximiålder 22 år.

<http://www.shr.se/Utbildning/Tavlingar/Gymnasie-SM-2012/>

SHR NM för kock och serveringelever

Är en nordisk tävling för dem som vinner den nationella tävlingen i respektive nordiskt land.

<http://www.shr.se/Utbildning/Tavlingar/NM-for-kock--och-serverings elever/>

Juniormedaljen

Är en tävling för våra elever på hotell- & restaurangprogrammet. Tävlingens syfte är i första hand att bredda den kompetens som finns hos de elever som har förberett sig på kockyrket.

<http://www.skf-gavleborg.se/junior.php>

Skolmatsgastro

Är en tävling för skolkockar (eller "mattanter" som man sa förr). Till final går fem tävlande lag, tre skolkockar i varje lag.

<http://lantmannen.se/aktiviteter/SkolmatsGastro/Anmalan-till-SkolmatsGastro-2012/>

Mack-SM

Avgörs genom uttagningstävlingar på Sveriges bagare & konditorers sju distrikt runt om i landet samt en final som går av stapeln inför publik. Under finalen ska 14 finalister producera 20 mackor under 45 minuter.

<http://www.macksm.se/>

Svenska Mästerskapen i Ostronöppning

År 1978 arrangerades det första Svenska Mästerskapet i Ostronöppning i Östermalmshallen i Stockholm. Sedan dess har det årligen genomförts ett Svenskt Mästerskap där vinnaren åker till VM på Irland och försvarar de svenska färgerna. Sverige kan stoltsera med fem världsmästartitlar varav tre under 2000-talet.

http://www.oysteropeningcompetition.com/index.php?option=com_content&task=view&id=50&Itemid=1

Årets företagsrestaurang

I en uttagningstävling ska två kockar från en företagsrestaurang komponera en lunchrätt. Rätten ska vara en modern och näringsriktig lunch utan gluten och laktos. Alla privata, kedje- och offentliga företagsrestauranger har rätt att delta.

<http://www.restaurangvarlden.se/foretagsrestaurang/>

Alla hjärtans lunch

Projektet uppmärksammar lunchpausens friskvårdande egenskaper - att det är både gott och nyttigt att äta lunch på restaurang. Projektet genomförs till förmån för Hjärt-Lungfonden. Fem kockteam från flera personalrestaurangföretag tävlade nyligen för att ta fram rätten till Alla hjärtans lunch

<http://www.allahjartanslunch.se/>

Copper Skillet

En tävling som arrangeras av IACC som är en internationell organisation med konferensanläggningar. Det unika med tävlingen är att de tävlande kockarna endast har 30 minuter på sig att skapa en konferensmiddag utifrån exakt samma råvarukorgar, en hemlig korg med huvudingredienser och utrustade med endast gasolkök som hjälpmedel

<http://events.iacconline.org/copperskillet/>

Svenska Bocuse d'Or Akademien

Målet är att tävla för Sverige i Bocuse d'Or 2011, men innan dess deltar du i två andra tävlingar. Den första är den svenska uttagningen som du ska vinna för att gå vidare, den andra är **Bocuse d'Or Europe**, den europeiska uttagningen, där du måste placera dig tillräckligt högt för att bli uttagen till VM i Lyon,

<http://gastronomisverige.se/bocuse-akademien/>

Nores Championship

En tävlingskväll då våra medlemmar i Sverige samlas för och kämpa om titlarna - Årets Noreskock, Årets Nores sommelier, Årets vin komet och inte minst Årets Nores Barista mästare.

Årets finalister kämpar inför publik om ära och berömmelse, studieresor, sommelier utbildning o.s.v. Finalisterna är yrkesverksamma på en Nores restaurang/hotell, konferens anläggning i Sverige.

<http://www.nores.se/sv/Noresdagen/>

Unga Eko-kockar

Tävlingen genomförs med att komponera en trerätters i tremannalag – gärna blandat killar/tjejer i åk 2. Man skall laga till rätten, beskriva den och sedan fotografera den, varefter den sänds in till receptjuryn. Sex regionfinaler genomförs med 6 finalister i varje. Vissa råvaror är obligatoriska – ekologiska och helst närproducerade.

<http://www.ungaekokockar.se/>

VGS-Trofén

Matlagningstävling för avgångsklasser på HR-programmet. Inbjudan gäller alla gymnasieskolor i Västsverige med HR-programmet. Tävligen är en lagtävling där tre kockelever ingår, som skall laga en trerättersmeny med förutbestämda råvaror. Finalen går den 6/5 2010.

<http://www.skf-vast.se/tävling/vgs-trofén-2011-1729658>
