

Köksän Mestarit–kilpailusäännöt 2023

1. Kilpailupaikka

Köksän Mestarit, Kotitalousoppilaiden 2023 kilpailun paikka on oman koulun köksän opetusluokka tai muu tila koululla.

2. Kilpailutehtävä ja osallistuminen

Kilpailuun osallistutaan järjestämällä juhla, joka videoidaan ja esitellään kirjallisesti (kts. vastauslomake). Oppilaat saavat itse määrittää juhlateeman, jossa voi hyödyntää paikallisia perinteitä ja/tai monikulttuurisuutta. Oppilaiden tulee itse valmistaa yksi juhlassa tarjoiltava annos ja siitä otetaan kuva, joka liitetään vastauslomakkeeseen. Juhlatapahtuman ruoat ja juomat esitellään kirjallisesti. Juhla saa olla taiteellinen, omaperäinen ja viihdyttävä. Videon pituus on maksimissaan 2 minuuttia.

Videon lisäksi joukkue täyttää vastauslomakkeen (linkki lomakkeeseen) Lomakkeessa tulee käydä ilmi suunnitellut ruoka- ja juomatuotteet, teema ja työskentelytavat. **Huom! Lomakkeen ja kilpailutehtävän voi tehdä suomeksi, ruotsiksi tai englanniksi.**

Mikäli oppilaat esiintyvät kilpailuvideolla, tulee lähettävän koulun huolehtia kuvaussuostumuksista.

Videon linkki liitetään vastauslomakkeeseen ja täytetty lomake lähetetään **viimeistään 31.1.2023.**

3. Kilpailun vaiheet

Kilpailu tapahtuu kahdessa osassa.

Karsinta

Karsintatuomaristo valitsee kymmenen parasta joukkuetta finaaliin.

Karsintatuomaristo:

projektijohtaja Karoliina Karusuo, Perho Liiketalousopisto
vuoden 2022 Mestarikoulu-kilpailun voittajapari Niki Sipilä ja Jasper Juutinen, Turun ammatti-instituutti

Finaali

Päätuomaristo valitsee kymmenen parhaan joukosta voittajan. Tuomaristo julkaistaan helmikuussa 2023 karsintatulosten julkaisemisen jälkeen.

Voittajajoukkueen opettajalle ilmoitetaan voitosta henkilökohtaisesti sähköpostilla 28.2.2023.

Köksän Mestarit–kilpailusäännöt 2023

4. Palkitseminen

Paras juhla palkitaan.

Voittajajoukkue (max. 16 oppilasta ja 2 opettajaa) pääsee vierailemaan Helsinkiin huhtikuussa 2023. Tarkka ajankohta sovitaan voittajajoukkueen kanssa. Voittajat illallistavat ja yöpyvät hotellissa Helsingissä. Illallisen ohessa heillä on mahdollisuus kurkistaa mitä tiskin takana tapahtuu. Päivien aikana he pääsevät tutustumaan Perho Liiketalousopiston Töölön kampukseen ja kuuntelemaan ravintola-alan ammattilaisia. Kilpailuorganisaatio vastaa voittajajoukkueen majoitus- ja ruokailukuluista.

5. Arviointikriteerit

Tuomaristot arvioivat joukkueen tekemää juhlaa ja lomakkeen tietoja, arvostaen tunnelmaa ja luovuutta videon sisällössä.

PISTEYTYS (maksimissaan 100 pistettä/video ja kirjallinen esitys/tuomari)

Juhlan kokonaisuus, maksimissaan 30 pistettä

Idea, luovuus ja teeman toteutus

Suunniteltu menu ja juomat, maksimissaan 30 pistettä

Menu kokonaisuus, juomavalinnat

Valmistettu annos 20 pistettä

Ulkonäkö, asettelu, värimaailma

Vastuullisuus ruoka- ja juomatuotteessa, maksimissaan 20 pistettä

Lähituotanto, taloudellisuus, yleinen ympäristöystävällisyys

6. Muuta

Osallistujien henkilötietoja käsitellään henkilötietolain ehtojen mukaisesti. Oikeudet muutoksiin pidätetään.

Lisätietoja:

Projektijohtaja Karoliina Karusuo
Perho Liiketalousopisto, ravintola-ala
040 774 74 93
karoliina.karusuo@perho.