

Bakgrundsinformation

2007-06-12

Namn: Alexander Thulin

Ålder: 23

Bor: Malmö

Yrke: Kock

Splitsports träffar Alexander en dag på den nuvarande arbetsplatsen Vendel at Sturehof i Malmö.

Vad har du för utbildning?

– Hotell o Restaurang programmet på Rönnowska skolan i Helsingborg.

Framtidsplaner?

– Vidga mina vyer inom branschen säger Alexander med ett leende...

Hur förbereder du dig inför tävlingen?

– Det jag gör är att vara så aktiv som det bara går, för tillfället lägger jag all tid och energi på tävlingen för att uppnå den absolut högsta formtoppen.

Vad tippar du att din placering kommer att bli?

– Topp 10 är målsättningen, konkurrensen är hård och det är många tävlande länder.

Har du tävlat inom matlagning tidigare?

– Ja... Nordiska Mästerskapen för unga kockar, Yrkes SM.

Gick det bra eller?

– Ja absolut...

Alexander, var placerade du dig då??

– 1:a plats i båda.

Hur kommer det sig att man blir ”Tävlings Kock”?

– Nyfiken på att prova. Motivationen höjs när jag har mål att sikta på. Går det bra så vill man dra det ett strå längre och ställer upp i nya tävlingar.

Tävlingskock är det nödvändigtvis en duktig kock?

– Tävlingar med råvarukorg som jag tävlat i ställer kraven att man är fantasifull och kan jobba under mycket press, samtidigt skall det göras riktigt bra.

(Råvarukorg = de tävlande får en korg full med olika råvaror som det sedan skall komponera en tre rätters middag med...)

Beskriv dina känslor kring kockyrket.

– Du jobbar när andra är lediga. Jobbet är väldigt roligt då det gäller att vara kreativ och estetiskt lagd. Du får vara beredd på att lägga ner mycket tid. Kockar skiftar arbetsplats relativt ofta, vilket resulterar i en snabbare utveckling.

”Det e först när du byter arbetsplats som du märker att du har utvecklats”

Ge oss lite tips, hur gör man för att uppnå samma resultat som du?

– Lär dig rätt grunder från början.

Sträva hela tiden efter nya mål.

Hitta en mentor/mentorer som passar dig.

Var ödmjuk.

Vilken matlagning gillar du?

– Svensk mat är god, men husmanskost är favoriten.

Nordisk mat över huvud taget är spännande, speciellt dansk.

Vem är din förebild?

– Folk som jag arbetat med under min aktiva tid som kock.

Anders Vendel	Vendel at Sturehof
Björn Palmgren	Strand Hotell
	Privat Kock
Stefan Söderlind	Niklas
Benny Cederberg	Niklas
	Bara Vara

Av dessa platser, vilken föredrar du mest?

– Alla arbetsplatser har bidragit till den kock jag är idag. Mångfald är något att rekommendera som kock.

Tack för din tid Alexander och många lyckönskningar inför tävlingen.

– Tack själv!

Är det dags igen?

– Ja snart smäller det... Alexander halvjoggar tillbaka till köket och gör sig redo för gästerna.