

TINECup 2017-2018

Steg 1. Menykonkurransen

Lag forside her

Innholdsfortegnelse

Innledning

Meny

Sett inn tre-retters meny til 8 personer her ut fra utvalgte råvarer, råvareliste og konkurranseregler.

Oppskrifter

Sett inn oppskriftene her:

Råvareliste

Disse råvarene skal brukes i oppgaven:

Sett inn råvareliste med mengde angivelse til menyen beregnet for 8 personer her:

Servitøroppgave:

Sett inn forslag på et dekket bord for 4 personer med utgangspunkt i oppgavens tema. Med utgangspunkt i menyen, beskriv hvordan bordet skal dekkes, og hva som trengs av bestikk, glass, tallerkener og annet sett i forhold til menyen som presenteres.

Forslag på alkoholfri aperitiff av eller valgfri TINE Premium Juice med oppskrift:

Beskriv kort begrunnelse til valget:

Sett Juice til menyen:

Menyoppsett

Lag et klassisk oppsett med meny, alkoholfri aperitiff, Juice, kaffe, te og mineralvann og presenter det på en side.

Gjestebehandling

Beskriv kort hvilke hensyn som er viktige å ta for god gjestebehandling.

Kokker og servitør oppgave:

Sett inn arbeidsplan med fordeling av oppgaver og kjøreplan her:

Kontaktinformasjon:

Navn på laget:

Skole:

Navn kokkelev 1:

Navn kokkelev 2:

Navn servitørelev:

Kontaktinformasjon til lagleder:

Telefon:

Epost:

Skolens adresse: