



NM i servitørfaget 2022

Del 1- Innsendingsoppgave

Første del av oppgaven er en kvalifiseringsoppgave. Her skal det lages en skriftlig oppgave som skal sendes inn til vurdering.

Opgaven skal bestå av:

En innledningsdel med informasjon om deg selv å din fagmessige historie, og en hoveddel hvor du skal lage en grønn og bærekraftig meny. Denne skal bestå av fire retter (teoretisk). Det skal settes en alkoholfri drikkepakke til menyen med gode utfyllende begrunnelser til hvorfor valgene gjøres.

Aperitiften i menyen skal være en mocktail som skal lages i baren på konkurransearenaen. Den avsluttende delen av oppgaven skal fortelle om dine motivasjonsfaktorer innenfor faget og en tekst om hvilke mål og håp du har for videre utvikling.

Del 2- Konkurransedag 1

De første oppgavene skal gjøres på et bord rettet mot tribunen (publikum). Du får utdelt et bord som flere av oppgavene skal gjennomføres på.

- Boxing av bord
- Blindlukting av brennevin
- Vinsmaking (en musserende, 2 hvite og 2 røde)
- Serviettbretting (10 servietter på 10 minutter)
- Mystery box-oppgave

Pause

- Flambering av pepperbiff med servering til 2 gjester
- Transjering av appelsin med plating av en tallerken
- Bar (egenkomponert mocktail fra innsendingsoppgaven)

Del 3- Konkurransedag 2

Konkurransedagen starter med dekking av rundt bord til 8 personer (Klassisk oppdekk)

- Bar (Det skal lages to drinker valgt fra vedlagt drinkmeny)
- Mat- og vin i kombinasjon
- Dekantering av vin, under service
- Aperitif (Korrekt åpning av Champagne og komponering av Kir Royal)
- Samarbeid med kokken om å servere 3-retters meny.

(Påmeldingsavgift kr 4000,-)

(Påmelding sendes til post@kkhr.no) De påmeldte vil få tilsendt mer utfyllende informasjon om oppgaven.