

Servitørens finaleoppgave ASKO Servering Norgescup 2023

Oppgaven trenger ikke løses i rekkefølge.

Det vil bli utdelt tidsskjema på hvor og når de ulike praktiske oppgavene skal presenteres foran dommere. Dere er selv ansvarlige for å følge tidsskjemaet.

LYKKE TIL!

Oppgave 1 Vin:

- A) Etikett – presenter 2 viner ut ifra etikett. Dere skal også anbefale en matrett til vinene samt anbefalt serveringstemperatur. Valget skal begrunnes.
- B) Mat og vin i kombinasjon – sett tilbehør som grønnsaker, metningsgarnityr samt saus og vin – samt alkoholfri anbefaling til følgende retter:
- ❖ Blåskjellsuppe med urter, karri og creme freshe
 - ❖ Kyllingleverterinne med grønn pepper, pistasjnøtter og ripsgele
 - ❖ Grillet sjøkreps med estragon
 - ❖ Sjokoladefondant med skogsbærcoulis og vaniljeis

Dere bedømmes etter:

- ✓ Kunnskap,
- ✓ Samarbeid
- ✓ Formidlingsevne

Oppgave 2 Bar:

- A) Dere skal lage en valgfri drink / cocktail i 2 eksemplarer. Følgende brennevin skal inngå:
- ❖ Tequila blanco

Det skal i tillegg lages en alkoholfri drink / cocktail også i 2 eksemplarer som alkoholfritt alternativ til drinken / cocktailen dere laget.

- B) Irish coffee – det skal lages 1 stk. Irish coffee fra servicebord som er satt opp.

Det er en samarbeidsoppgave, men kun 1 av dere kan utføre oppgaven. Det vil komme en gjest som dere skal servere og presentere drinken til.

Dere bedømmes etter:

- ✓ Teknikk
- ✓ Smak
- ✓ Kunnskap,
- ✓ Samarbeid
- ✓ Råvarebruk

Oppgave 3 Service:

SERVICE – serviceoppgaven er en samarbeidsoppgave med et av kokkelagene og begge lag vurderes i denne oppgaven.

Det vil være runde bord.

Bord skal dekkes til 8 gjester og tema for borddekkingen er: NKL ROGALAND FYLLER 50 ÅR I 2023 fyller Norske Kokkers Landsforening avd. Rogaland 50 år. Dette skal feires.

Det er lov å medbringe egen dekor til bordet.

MERK: Ikke tillatt å medbringe blomster, det skal kun benyttes blomster som er tilgjengelig på konkurransedagen.

Bordet skal presenteres av dere.

Gjesten skal serveres aperitiff ved ankomst. Aperitiff skal være musserende vin. Vinen skal åpnes og serveres ved bordet.

Vin til hovedrett skal dekanteres ved bordet

Det skal serveres en 3 retters meny hvor hovedrett skal være russisk servering og transjeres ved bordet av dere.

Hovedelement i hovedrett som serveres russisk er: HEL LAKS

I samarbeid med kokkelaget skal dere planlegge og gjennomføre serveringen. Dere står fritt til å velge serveringsmetode for forretten og dessert. Det vil legges vekt på kommunikasjon, samarbeid og det endelige resultatet. Kokkelaget vil også bli bedømt ut ifra samarbeidet med dere. Tidsbruk, orden og hygiene vil også være kriterier som blir vurdert og videre bestemt.

Menyen med valgt vin skal presenteres gjestene, her vil det bli benyttet mikrofon.

Hoveddommer kokk og hoveddommer servitør vil ha en briefing med dere før oppstart finaldagen.

Vin finner dere i vinkjelleren og vinvalgene skal segles inn til gjestene ved bordet. Vinene vil være tilgjengelig etter faglig leder har gått og finaldagen starter.

Alkoholfritt vil være tilgjengelig.

Dere bedømmes etter:

- ✓ Presentasjon av mat og vin
- ✓ Gjestebehandling
- ✓ Servering, serveringsteknikk og service
- ✓ Håndtering av råvarer
- ✓ Orden og hygiene
- ✓ Samarbeid
- ✓ Arbeidsteknikk
- ✓ Kunnskap

Oppgave 4 Råvarebord:

Det ligger 10 råvarer på et bord. Disse skal gjenkjennes på både norsk og engelsk i tillegg skal dere beskrive hva dere vil bruke råvarene til samt 1 tilberedingsmåte.

Dere bedømmes etter:

- ✓ Kunnskap
- ✓ Samarbeid
- ✓ Formidlingsevne

Oppgave 5 Flambering

Det skal flamberes scampi og lages saus. Det skal lages til på 3 tallerkener, hvorav 1 skal leveres til dommer servitør, en til dommer kokk samt 1 tallerken til lagleder. Dere står fritt til å velge hvilke og hvor mange av ingrediensene som står i råvarelisten, men det er ikke tillatt å medbringe egne ingredienser. Det er anledning til å komme med ønsker, dette meldes inn i god tid og vil evt. blir kjøpt og tilgjengelig for alle lagene.

Råvareliste:

- 6 stk scampi pr lag
- Smør
- Melk
- Fløte
- Hvitløk
- Grønt eple
- Chili
- Paprika
- Vårløk
- Calvados "
- Pastis
- Cognac
- Whiskey
- Hvitvin
- Olivenolje
- Salt og pepper
- Gressløk, bladpersille, dill

Dette er en samarbeidsoppgave, men kun 1 av deltakerne skal utføre flamberingen. Den som flamberer, kan ikke være samme deltaker som lager Irish Coffee i baroppgaven.

Dere bedømmes etter:

- ✓ Samarbeid
- ✓ Utførelse,
- ✓ Effektivitet
- ✓ Smak
- ✓ Orden og hygiene

GENERELL INFORMASJON:

Det kan bli gitt en eller flere ukjente oppgaver underveis.

Det vil bli stilt spørsmål underveis.

Overhold tidskjema, dette er deres ansvar. Det vil bli trekk i poeng dersom en kommer for sent til en oppgave.

Til lærlinger:

Alle lag må møte i uniform og eget serveringsutstyr som vinåpner, penn, blokk og lighter / fyrstikker.

Til lagleder:

Alle lagledere skal stille i uniform. Vi ønsker å vise yrkesstolthet og være gode representanter for yrket vårt i både semifinale og finale. Lagledere vil også bli bedømt og det vil bli trukket i poeng fra laget dersom en lagleder ikke representerer servitørfaget.

Vi ønsker dere LYKKE TIL!