Finale servitør Asko Servering Norgescup 2024

Oppgavene trenger ikke løses i rekkefølge.

Det vil bli utdelt tidskjema på hvor og når de ulike praktiske oppgavene skal gjennomføres. Dere er selv ansvarlige for å følge tidsskjemaet.

LYKKE TIL!

1: VIN

A) Mat og vin i kombinasjon – sett tilbehør som grønnsaker, metningsgarnityr, saus og vin – samt alkoholfri anbefaling til følgende retter:
   - Ovnsbakt torsk
   - Stekt skatevinge
   - Braisert lammeskank
   - Coq au vin

Dere bedømmes etter:

- Kunnskap,
- Samarbeid
- Formidlingsevne

2: BAR

A) Cocktail – Dere skal trekke hvilken cocktail dere skal lage når dere ankommer baren. Alternativene er: Moscow mule, Dry Martini, White Russian, Bloody Mary. Dere skal lage 2 like cocktails. I tillegg skal det lages et alkoholfritt alternativ tilsvarende cocktailen dere skal lage.

   Dette er en samarbeidsoppgave. Det vil komme en gjest i tillegg til dommer som dere skal servere og presentere drinken til.

Dere bedømmes etter:

- Teknikk
- Smak
- Kunnskap
- Samarbeid
- Råvarebruk
- Orden og hygiene

3: SERVICE

Service er en samarbeidsoppgave med et av kokkelagene og begge lag vurderes i denne oppgaven.

Det skal dekkes et rundt bord til 8 gjester. Tema for borddekkingen er: Norske Kokkers Landsforening fyller 70 år i 2024.
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 til dommere før service.

Mat:

Det skal serveres en 3 retters meny hvor hovedrett skal være russisk servering og transjeres ved bordet. Hovedelementet i hovedretten er: Sterling Kveite 4 – 5 kg. Dette er en samarbeidsoppgave med et kokkelag. Transjering skal utføres av dere.

Det er viktig at det er god informasjon og kommunikasjon mellom lagene hele dagen, spesielt før transjeringen skjer. Les også igjennom kokkene sin oppgave ang. samarbeidsoppgaven.

Det legges vekt på:

- Kommunikasjon
- Samarbeid
- Tidsbruk
- Orden og hygiene
- Endelig resultat

Kokkelaget vil bli bedømt på samarbeid med dere som servitørlag. Derfor vil dette vektlegges ekstra. Dere velger selv hvem av dere to som fysisk transjerer ute foran gjestene.

Drikke:

Aperitiff skal serveres ved gjestenes ankomst. Aperitiff skal være musserende vin, flasken skal åpnes korrekt og serveres ved bordet.

Vin til hovedrett skal dekanteres foran gjestene
Vin finner dere i vinkjelleren og vinvalgene skal selges inn til gjestene ved bordet. Vinene vil være tilgjengelig etter faglig leder har gått og finaledagen starter.
Alkoholfritt vil være tilgjengelig.

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

Dere bedømmes etter:

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

4: RÅVAREBORD

Dere skal gjenkjenne 10 råvarer på norsk og engelsk. I tillegg ønsker vi bruksområde og en tilberedningsmetode.

Dere bedømmes etter:

- Kunnskap
- Samarbeid
- Formidlingsevne

Generell informasjon:

Det vil bli gitt en eller flere ukjente oppgaver i konkurransen. Det kan også 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 alle hjertelig velkommen til en morsom og begivenhetsrik helg