Semifinale servitør Asko Servering Norgescup 2024

Tidsplan vil bli presentert før konkurransen starter og dere er selv ansvarlige for følge tidsplanen. Det gis trekk i poeng dersom dere kommer for sent.

LYKKE TIL!

1: TEORIOPPGAVE

Dette er en skriftlig oppgave som skal besvares som et lag. Oppgaven vil inneholde spørsmål fra pensum i kompetanseboka, men det kan også komme spørsmål om andre, aktuelle saker fra hotell – og restaurantbransjen.

50 spørsmål = 50 poeng

Oppgaven skal besvares skriftlig og skrives for hånd.

Alle lagene skal besvare teorioppgaven samtidig og start for teorioppgaven oppgis ved oppstart semifinale dag.

2: SERVIETT

Servietten er en viktig del av klargjøring og presentasjon av et pent dekket bord. Dere skal brette 10 servietter på 10 minutter.

Dere skal brette 10 ulike varianter. Bruk gjerne serviettene til service.

Dette er en lagoppgave, og alle lagene skal løse oppgave 2 samtidig og starter direkte etter at teorioppgaven er ferdig. Nøyaktig klokkeslett vil bli oppgitt når teorioppgaven starter.

Dere blir dømt på kreativitet, nøyaktighet og samarbeid.

Serviettene er i kvalitet Dunilin og er i størrelse 48 * 48 cm

3: DRIKKE

a) Blindsmaking: Det skal blindsmakes 5 ulike glass.

Blant de 5 glassene *kan* det for eksempel være – alkoholfritt, cider, hvitvin, rødvin, hetvin og brennevin.

Oppgaven skal løses som et lag og bedømmelse vil ha følgende fordeling:
85 % på presentasjon, analyse og 15 % på resonnement.

b) En hvitvin og en rødvin skal presenteres for dommer ut ifra etikett. Foreslå også en rett du anbefaler til vinen.

4: FLAMBERING

Det skal flamberes en banan til to personer, hvorav 1 tallerken skal leveres til servitørdommer og 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 skal serveres vaniljeis til den flamberte bananen.

Det er anledning til å komme med ønsker, dette meldes inn i god tid og vil bli tilgjengelig for alle lagene.

Råvareliste:

- Banan
- Vaniljeis
- Cognac
- Rom
- Cointreau
- Hakket mandler
- Hakket sjokolade
- Sukker
- Melisse
- Mynte
- Bringebær
- Fløte
- Smør
- Melis
- Sitron
- Appelsinjuice

Dette er en samarbeidsoppgave, men kun 1 av deltakerne skal utføre flamberingen.

Dere bedømmes etter:

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

5: SERVICE

Tema for lunsj: Lørdagslunsj med venner

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.

Bord skal dekkes til 4 gjester, vær kreativ og tenk meny.

Gjestene skal serveres aperitiff ved ankomst.

Aperitiff skal være en egenkomponert Mocktail. Oppskrift og råvareønsker sendes inn på mail innen 1. februar 24. Mocktailen skal lages ved servicebord.

Meny:

Gjestene skal få en sharing meny som består av følgende –

Kylling, coppa skinke, lun auberginesalat med granateple og sesamfrø, hummus, salat med agurk, saltkokte småpoteter og brød og smør.

Ost
Det vil være tilgjengelig et utvalg oster fra Tine som skal transjeres ved bordet "russisk servering". Osteanretningen skal inneholde 3 forskjellige oster med passende tilbehør. Valg av ost tar dere i forkant av servering. Ost og tilbehør skal begrunnes og presenteres.

Dere må selv snakke med kjøkkenet og finne frem servise som maten skal presenteres på, hvordan dere ønsker å løse servering er opp til dere.

Drikke:

Det skal kun serveres alkoholfri drikke til lunsj. Drikken skal begrunnes og presenteres foran gjestene.

Dere vil bli vurdert på

- Tidsbruk
- Gjestebehandling
- Servering og service
- Håndtering og tilbereding av råvarer
- Serveringsteknikk
- Presentasjon
- Orden og hygiene
- Fremgangsmåter
- Arbeidsteknikk, kutteteknikk
- Svinn
- Kunnskap

Alt dere trenger for servering av både meny og ost vil være tilgjengelig.
Det er ikke tillatt å medbringe noe eget tilbehør til ost.

Generell informasjon:

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.