

## Servitørens finaleoppgave ASKO Servering Norgescup 2022

### Oppgave 1:

#### A) Vin:

Blindsmaking av 3 viner:

Dere skal her gjennom syn, lukt og smak identifisere ulike klassiske druetyper. Beskrive kjennetegn på druene, regioner / land disse finnes og hvilken mat vil dere anbefale til vinene.

Vi ser etter:

- Kunnskap
- Samarbeid
- Resonnement

Vinetikett:

- Presenter 2 viner ut i fra etikett.

Vi ser etter:

- Kunnskap
- Samarbeid
- Formidlingsevne

#### B) Mat og vin i kombinasjon:

Sett tilbehør som grønnsaker, metningsgarnityr og saus samt vinanbefaling til følgende råvarer:

- Kamskjell
- Stekt kveite
- Braisert oksekjake
- Helstekt svinenakke

Vi ser etter:

- Råvare kunnskap
- Samarbeid
- Formidlingsevne

### Oppgave 2:

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

Det blir runde bord med 8 gjester, størrelse XX cm i diameter

Dere skal dekorere bordet til tema: **VINTER**. Det er tillatt å medbringe egen dekor, men ved bruk av friske blomster skal dette plukkes fra blomsterbordet som er tilgjengelig.

Aperitiff serveres gjestene i forkant av service.

Vinen til hovedretten skal dekanteres – det vil være tilgjengelig karaffer og lys.

Det skal serveres en 3 retters meny, hovedrett er kjøtt som skal transjeres og serveres ved bordet hos gjestene. Transjering utføres av en av kokkelærlingene i samarbeid med dere.  
Det legges vekt på kommunikasjon, samarbeid og endelig resultat. Poengtrekk om ikke samarbeidet er godt. Tidsbruk, orden og hygiene vil også være kriterier som blir vurdert og videre bedømt. Kokkelaget vil også bli bedømt ut i fra samarbeid med dere.  
Kokkelaget skal selv velge hvem av de to som fysisk transjerer ute foran gjestene.  
Hoveddommer kokk og hoveddommer servitør vil ha en egen grundig briefing av dette før start.  
Dere velger sammen med kokkene bruken av serveringsmetode på de andre 2 rettene i menyen.

Det skal settes viner til menyen fra «vinkjelleren» som blir tilgjengelig etter at lagleder har gått.

#### Service kriterier:

- Presentasjon av mat og vin
- Servering av vin/dekantering
- Gjestebehandling
- Serveringsteknikk
- Dekking av bord og servicebord
- Samarbeid
- Hygiene og orden

### **Oppgave 3:**

#### **Råvare bord –**

Gjenkjenn 10 råvarer, på norsk og engelsk. Beskriv hva dere vil bruke råvarene til og anbefalt tilberedingsmåte.

#### Vi ser etter:

- Kunnskap
- Samarbeid

### **Oppgave 4:**

#### **Bar -**

Her skal dere lage en egen drink. Det skal lages 3 eksemplarer.

Følgende brennevin skal inngå:

- GIN

Det vil være tilgjengelig nødvendig barutstyr, i tillegg er det lov å medbringe eget utstyr.

Tidsbruk: 10 minutter

#### Vi ser etter:

- Samarbeid
- Kunnskap
- Smak
- Ingredienser
- Fremgangsmåte
- Hygiene
- Kreativitet
- Show faktor

### **GENERELL INFORMASJON:**

Det vil bli gitt en eller flere ukjente oppgaver i løpet av konkurransen.  
Det vil bli stilt spørsmål underveis.

Overhold tidene som er satt opp!  
Det blir utlevert tidskjema.  
Kommer man for sent til en oppgave blir det trekk i poeng.

#### Til lærlinger:

Alle lag må møte i uniform og med servitørutstyr som vinåpner, penn, notisblokk og lighter/fyrstikker.  
Det er tillatt å ha med egen

#### Til lagledere:

Alle lagledere MÅ stille i jobbuniform. Vi ønsker å vise litt yrkesstolthet. Vær representative for yrket i både semifinalen og finalen. Lagledere vil bli bedømt og det trekkes poeng fra laget hvor en lagleder ikke stiller representativt for servitørfaget.

**Vi ønsker dere LYKKE TIL!**