

## Servitørens semifinaleoppgave ASKO Servering Norgescup 2022

### **Teorioppgave**

En skriftlig oppgave som dere skal besvare som et lag.  
50 spørsmål = 50 poeng.

Spørsmål om mat, vin, kaffe, brennevin, øl og annet fra pensum i kompetanseboka.

**Tidspunkt for teorioppgave blir meddelt påmeldte lag**

### **Service**

Bord skal dekkes til 4 gjester ut ifra tema som er valgfritt.

Det er lov å medbringe egen pynt. Dersom dere ønsker å bruke blomster, skal det kun benyttes blomster som er tilgjengelig på konkurransedagen.

Dere får 4 gjester.

Det skal lages til salat med lun chevre, sprø spekeskinke og honningvinaigrette. Til salaten skal det serveres brød og smør.

Salaten skal tilberedes og serveres gjestene ved bordet.

Dere får eget anretningsbord.

Gjestene skal tilbys aperitiff ved ankomst, til aperitiffen skal det også serveres en snacks til.

Viner finner dere i «vinkjelleren» og vinvalg skal selges inn til gjestene.

Det vil også være alkoholfri alternativ tilgjengelig.

### **Dere blir vurdert på:**

- ✓ Tidsbruk
- ✓ Gjestebehandling
- ✓ Servering & service
- ✓ Samarbeid & flyt
- ✓ Serveringsteknikk
- ✓ Tilbereding og håndtering av råvarer
- ✓ Presentasjon
- ✓ Orden & hygiene
- ✓ Rett fremgangsmåte
- ✓ Arbeidsteknikk
- ✓ Kunnskap

Alt dere trenger til å lage salaten og vinaigretten vil være tilgjengelig på et bord ute i konkurranseområdet.

**Tilgjengelig ingredienser:**

- Chevre – lun – denne fås av kjøkkenet på bestilling
- Sprø spekeskinke
- Hjertesalat, ferdig vasket
- Rød ekebladsalat, ferdig vasket
- Cherry tomater
- Kikerter
- Rødløk i skiver
- Avokado
- Grønne epler
- Rista valnøtter
- Hønning
- Finhakket sjalottløk
- Olje
- Eplesider eddik
- Salt & pepper
- Brød
- Smør

• **Tilgjengelig på snacks bordet er det:**

- Oliven med stein
- Oliven uten stein
- Chips
- Hel salt pølse på fjøl (må skjæres i skiver)
- Cocktailpinner

Dere henter det som dere trenger og har det over i små skåler/ mugger.

Er det noen ønsker til ingredienser, kan det sendes ønske til [post@norgescup.com](mailto:post@norgescup.com) senest 10. desember.

Alle ingredienser må være tilgjengelig for alle.

**Det vil bli gitt en eller flere ukjente oppgaver i løpet av konkurranse dagen.**

## GENERELL INFORMASJON:

### Til lærlinger:

Alle lag må møte i uniform og med servitørutstyr som vinåpner, penn, notisblokk og lighter/fyrstikker.

Dere kan medbringe eget utstyr til tilberedning av salaten.

### Til lagledere:

Alle lagledere skal stille i jobbuniform.

Vi ønsker å vise yrkes stolthet og være gode representativer 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 alle hjertelig velkommen til en morsom og  
begivenhetsrik helg 😊**

**Vi ønsker dere LYKKE TIL!**