

Spørsmål og svar ASKO Servering Norgescup 2022

Spørsmål som har blitt stilt:

Spørsmål 1:

I oppgave for semifinale er det 50 teorispørsmål som er hentet ut fra kompetanseboka. Hvilken kompetansebok er dette snakk om?

Svar: Kompetanseboka er læreplanen, vi skal endre på dette slik at det blir enklere for alle å forstå

Spørsmål 2:

Størrelsen på bord? Runde, rektangulære

Svar: Runde bord, samme som tidligere år. Vi har under semifinalen vanlige bord på 1,20 Gjerne vi må sette sammen flere bord for å holde avstand mellom gjestene. Vi har mange bord som kan benyttes. Under finalen er bordene runde og har en diameter på 1,82

Spørsmål 3:

Under service – er det lov å lage mep, dvs evt kutte/rense epler og avokado etc bak, og hente det ferdig forberedt til servicebordet?

Svar: Dere vil få alt ferdig kuttet fra kjøkken som skal brukes. Dere vil få alt ferdig kuttet fra kjøkken . Vi har en kokk som tilbereder alt dere trenger av garnityr.

Spørsmål 4:

Jeg ser at man kan ta med eget barutstyr. 2020 var det litt snevert utvalg på sprit som kunne benyttes i drinker, er det mulig å få en liste av det som vil være ilgjengelig? Og det samme gjelder blandevann, er dette noe man kan ta med seg? Siruper og blandevann uten sprit?!

Svar: Det viktigste er at dere følger oppgaven og at drinken skal inneholde Gin. Dere har lov å bringe med eget utstyr. Om dere ønsker å

bringe med blandevann eller sirup går det fint. Da vises det stor kreativitet.

Det som finnes er: Gin, Vodka, Hvit rom, tequila, cointreau, Cognac, whiskey, Calvados, Brun rom og vermuth. Om dere ønsker noe spesielt kan dere gi en beskjed så kan vi muligens skaffe dette eller dere kan ta dette med.

Spørsmål 5:

Ingredienser til bar, som sukker, lime, sitron, egg, classisk bar mep. Finnes noe eller alt dette i bar på konuranse eller skal lagene bringe med alle ingredienser selv?

Svar: Det som etterspørres er en del av det som vil være tilgjengelig i baren.

Spørsmål 6:

Er det lov å ta med eget utstyr til transjering av salat? Som f.eks. skåler

Svar: De kan få ta med eget transjeringstutstyr, men skåler og råvarer står klart til dem for blanding av salaten. Vi har skåler med ferdig råvarer i, ferdig kuttet til alle lag. Da blir det likt

Spørsmål 7:

Hvis noen har allergier, skal det tas hensyn til, feks til osten på salaten, eller vegetarianere. (mtp. Tar tallerknene skal være like)

Svar: Allergier tar vi ikke hensyn til her

Spørsmål 8:

Er det mulig å få noen råvarer uten at de er kuttet ved forespørsel

Svar: Vi har skåler med ferdig råvarer i, ferdig kuttet til alle lag. Da blir det likt

Spørsmål 9:

Hvordan er størrelsen på chevren?

Svar: 190gram Norsk Chevre Original Haukeli fra Tine

Spørsmål 10:

Vil de ha tilgang til å forberede snacksen før gjestene kommer?

Svar: Tilgjengelig på snacks bordet er:

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

Spørsmål 11:

Kommer apperitiffen til å være musserende vin eller baroppgave? Hvis det er en baroppgave, får de oppskrifter?

Svar: Vi oppgir ikke hvilken aperitiff dere skal lage før dag 1. Men det blir ikke blir en baroppgave. Hoveddommer går igjennom med dere hva slags aperitiff de skal lage på «info» møte

Spørsmål 12:

Når får vi informasjon om hvilken pulje de kommer i?

Svar: Informasjon om puljer kommer ila uken