

Servitørens semifinaleoppgave ASKO Servering Norgescup 2023

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

Oppgave 1: Teorioppgave

Skriftlig oppgave som skal besvares som et lag. Her kommer det spørsmål fra pensum i kompetanseboka, men kan også komme spørsmål om andre og aktuelle saker fra hotell – og restaurantbransjen.

50 spørsmål = 50 poeng og oppgaven skal besvares skriftlig og skrives for hånd.

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

Oppgave 2: Mystery Basket

På mystery table vil dere finne 3 ting som vi i vårt daglige virke i restaurant må ha kunnskaper om.

Eksempler på hva som kan finnes på bordet:

Vin og – eller brennevin som skal gjenkjennes i form av lukt og smak
Spesial bestikk og – eller utstyr som dere skal forklare hva de brukes til
Råvarer – gjenkjennes og gi eksempler på tilberedningsmetode og bruk
Servietter – brettes ulikt

Oppgaven skal løses som et lag og dere vil bedømt etter kunnskap og samarbeid og resonnement.

Oppgave 3: Service

Bord skal dekkes til 4 gjester.

Tema for borddekkingen er: KOKK OG SERVITØR

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.

Gjestene skal serveres aperitiff ved ankomst. Aperitiff skal lages i baren etter gitt oppskrift. Aperitiff som skal lages vil ikke bli kjent lagene før etter lagleder har forlatt området ved semifinale start.

Det skal serveres 2 retters meny til gjestene.

Meny:

Helstekt kylling med bakte rotgrønnsaker, potetpure og soppsjy.

Grønnsakene vil bli bakt med frisk timian.

Det skal benyttes engelsk servering av kyllingen. Det skal ikke transjeres ved bordet til gjestene.

Ost

Det skal presenteres et ostebrett for gjestene ved bordet.

Dere vil ha tilgjengelig et utvalg på 5 ulike oster med tilbehør, og skal ut ifra dette presentere og servere gjestene en osteinretning som skal inneholde 3 oster med tilbehør. Valg av ost tar dere i forkant av servering.

Ostevalget skal begrunnes foran gjestene. Osten skal serveres med russisk servering. Det skal også serveres drikke til osteinretningen.

Drikke:

Vin finner dere i vinkjelleren og vinvalgene skal segles inn til gjestene ved bordet.

Alkoholfritt vil være tilgjengelig.

Dere vil bli vurdert på

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

Alt dere trenger for servering av både hovedrett 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 lagledere:

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 dere alle hjertelig velkommen til en morsom og begivenhetsrik helg 😊

Vi ønsker dere LYKKE TIL!