

Finale servitør ASKO Servering Norgescup 2025

Oppgavene skal løses i rekkefølge på tidskjema som blir delt ut.

Dere vil være selv ansvarlig for å følge med på tidskjemaet. Det er anledning for lagleder å være til stede under informasjon og 20 minutter etter det. Lagleder skal forlate lag før oppgave 1 starter.

LYKKE TIL!

OPPGAVE 1: BORDDEKKING

Det skal dekkes et rundt bord til 8 personer som er bordet som skal brukes under service.

Tema for bordet er: Winter Wonderland

Det er tillatt å medbringe egen dekor og evt. dekketøy til bordet.

Det skal serveres 3 retters meny til gjestene, Snøkrabbe, Beef Wellington og ost. For mer informasjon rundt meny se oppgave 4, service.

MERK: Ikke tillatt å medbringe blomster, det skal kun benyttes blomster som er tilgjengelig på konkurransedagen.

Det er tilgjengelig tøyservietter finaledagen for de som ønsker å benytte det.

Bordet skal presenteres til dommere før service.

Dere bedømmes etter:

- Kreativitet
- Nøyaktighet
- Effektivitet
- Samarbeid
- Teknikk

OPPGAVE 2: BLIND VIN PÅ SCENEN

Felles oppgave for alle lagene. Oppgaven starter samtidig og klokkeslett vil bli opplyst om på starten av dagen. Oppgaven foregår på scenen.

Dere får hver deres bord med 3 viner på. I tillegg ligger det skilt, JA og NEI skilt på bordene.

Oppgaven er blindsmaking av de 3 vinene, og foregår i 3 runder, vin for vin.

Dere vil få 5 spørsmål knyttet til hver vin.

Spørsmålene skal besvares ved å bruke JA eller NEI skiltene.

Dere får totalt 6 minutter på å lukte og smake på vinene før oppgaven starter.

Spørsmålene blir stilt høyt i plenum og blir ikke delt ut skriftlig. Det er heller ikke tillatt å ta notater.

Det er 1,5 minutt tenketid fra spørsmål er stilt ferdig og svar må avleveres. Spørsmål vil bli stilt på nytt etter 45 sek. av tenketiden.

Eksempel på spørsmål:

Første glass er en Crozes Hermitage, Rhône, Frankrike, Syrah.

Første spørsmål: Kommer denne vinen kommer fra den nye verden? Riktig svar NEI

Andre spørsmål: Kommer denne vinen kommer fra Frankrike? Riktig svar JA

Tredje spørsmål: Kommer denne vinen fra Bordeaux? Riktig svar er NEI

Fjerde spørsmål: Er denne vinen laget på Syrah drue? Riktig svar JA

Femte spørsmål: Er dette en vin fra Crozes Hermitage? Riktig svar JA
Svarer dere feil på spørsmålet er dere ute av runden, og må da vente til neste vin. Hvert spørsmål gir 1 poeng. Dersom dere svarer feil på spørsmål 4, så beholder dere de 3 poengene som er opptjent i runden.

Neste sjanse blir på neste vin.

Dere bedømmes etter:

- Poeng
- Samarbeid

OPPGAVE 3: RUNDEN MED OPPGAVER

- a) ØL: 3 øltyper skal smakes blindt. Vi er ute etter øl stil. Det vil bli stilt relevante spørsmål om de konkrete ølene under smakingen fra dommer.

Dere bedømmes etter:

- Kunnskap
- Formidlingsevne
- Samarbeid

- b) RÅVAREGJENKJENNING: Det ligger 8 kjente råvarer på bordet. Disse skal dere navngi på norsk og på engelsk og gi minst 1 eksempel på hvordan det kan brukes.

Dere bedømmes etter:

- Kunnskap
- Formidlingsevne
- Samarbeid

- c) FLAMBERING:

Det skal flamberes klassisk Crepe Suzette, det skal flamberes 1 porsjon som består av 2 crepe. Dette er en samarbeidsoppgave, men kun 1 av deltakerne skal utføre flamberingen.

Råvareliste:

- Crepe, 2 stk. pr lag
- Appelsin juice
- Appelsin
- Melis
- Sukker, brunt rørsukker og hvitt sukker
- Cointreau
- Tine meieri smør
- Sitron

Dere bedømmes etter:

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

OPPGAVE 4: SERVICE

Samarbeidsoppgave med kokkene.

Årets samarbeidsoppgave krever et svært tett samarbeid med kokkelaget, og vil være ekstra fokus på hvor gode dere er til å formidle.

Dere vil få 8 gjester til bords.

TRANSJERING AV HOVEDRETT:

Hovedrett skal transjeres ved bordet foran gjestene, Beef Wellington.

Transjeringen skal utføres av dere. Kokkene legger garnityrer på tallerken på kjøkkenet.

Dere blir enige med kokkene om når og hvem som skal legge saus på. Det er tillatt at en av deltakeren på kokkelaget kan stå ute ved transjeringbordet, men har ikke anledning til å gjennomføre transjeringen, kun muntlig veiledning og eventuell saus legging.

OSTESERVERING:

Tine stiller med 5 ulike oster hvor 3 av dem skal benyttes til serveringen.

Av 3 oster skal minst 1 av typene videre behandles av kokkene, på hvilken måte er valgfritt.

En type kjeks/ostebrød skal også serveres til og 3 typer tilbehør skal være med. Herav skal et av tilbehørene ha tydelig preg av norsk eplecider.

Hvilke type oster (alle 5) og cider (1 type) vil holdes hemmelig frem til finaldagen. Når finalen starter, vil ostene presenteres for dere. Dere vil her få anledning til å smake og lukte på ostene, samt stille spørsmål om ostene. Det vil også bli tilgjengelig et kompendia om ost fra Tine.

Dere skal så bringe informasjonen dere har fått og tilegnet dere til kokkelaget, sammen med smaksprøver og dere skal i felleskap avgjøre hvilke 3 oster dere ønsker å bruke under serveringen.

Osteserveringen trenger ikke være beskrevet i menyen som kokkene skal levere før finalestart, men meny og valg på osteserveringen skal derimot forklares til utvalgt plassdommer etter avgjørelsen på hvilke oster som skal brukes er tatt av laget.

Det er kokkenes ansvar og stille med eller låne alt nødvendig utstyr som de mener trengs til transjeringen av hovedretten. Servitørene stiller med ostekniver og annen nødvendig utstyr til osteserveringen.

Oppgavene vurderes som samarbeidsoppgaver og begge lag vil blir bedømt på samarbeidet. Det legges vekt på formidlingsevne, kommunikasjon, samarbeidet og endelig resultat. Poengtrekk kan skje om samarbeidet ikke er godt. Tidsbruk, orden og hygiene vil være kriterier som også blir vurdert.

Drikke:

Aperitiff skal serveres ved gjestenes ankomst. Dere velger selv hva dere ønsker å servere som aperitiff. Aperitiffen forberedes i baren.

Dere bedømmes etter:

- Kreativitet
- Kunnskap
- Smak
- Effektivitet

Dere setter vinanbefaling til hele menyen ut ifra viner som er tilgjengelig i vinkjelleren.

Vin til hovedrett skal dekanteres foran gjestene

Vinene vil bli tilgjengelig etter faglig leder har gått og finaledagen starter.

Alkoholritt vil være tilgjengelig.

Dere bedømmes etter:

- Presentasjon av mat og vin
- Gjestebehandling
- Servering, serveringsteknikk og service
- Håndtering av råvarer
- Orden og hygiene
- Samarbeid
- Arbeidsteknikk
- Kunnskap

Hoveddommer kokk og hoveddommer servitør vil ha en briefing med dere før oppstart finaledagen.

Generell informasjon:

Det vil bli gitt en eller flere ukjente oppgaver i konkurransen. Det kan også bli stilt spørsmål underveis.

Overhold tidskjema, dette er deres ansvar. Det vil bli trekk i poeng dersom en kommer for sent til en oppgave.

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 yrkes stolthet 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.