

## Semifinale servitør ASKO Servering Norgescup 2025

Tidsplan vil bli presentert før konkurransen starter og dere er selv ansvarlige for følge tidsplanen. Det gis trekk i poeng dersom dere leverer besvarelser eller kommer for sent.

**LYKKE TIL!**

### 1: BORDDEKKING – tema Hylles til servitørene.

Bordet skal dekkes til 4 personer og skal benyttes under service oppgave senere på dagen. Dere kan medbringe egen dekor til bordet, men gjør oppmerksom på at det er ikke å medbringe blomster, det skal kun benyttes blomster som er tilgjengelig på konkurransedagen. Bord skal dekkes til 4 gjester. Dere bedømmes etter:

- Kreativitet
- Nøyaktighet
- Effektivitet
- Samarbeid
- Teknikk

### 2: SPEED:

En servitørs hverdag er hektisk og tempoet høyt. I denne oppgaven skal dere virkelig få kjenne på tempoet og det med å jobbe strukturert.

Dette er en lagoppgave. Dere velger selv hvem som transjerer, blander og lager dressingen. Alle lag starter samtidig på oppgave 2. Nøyaktig klokkeslett blir oppgitt ved oppstart semifinale. Alle lag bytter oppgave samtidig på signal fra hoveddommer.

Alle stasjonene er satt klar og har nøyaktig samme og nødvendig utstyr som skal benyttes.

MRK: Det er tillatt med egen kniv til transjering om ønskelig samt shaker.

Oppgave 1: Blindlukting av 10 ulike brennevin / likør / hetvin

Oppgave 2: Servietter – det skal brettes 10 servietter, her skal det være 4 identiske som skal brukes til gjestebordet under lunsjserveringen, de 6 siste serviettene skal være ulike.

Oppgave 3: Transjering av appelsin, skal anrettes med letpisket krem

Oppgave 4: Cocktail – hvilken cocktail og oppskrift blir gitt ved bordet. Det skal lages 2 cocktails.

Oppgave 5: Blanding av gresk salat, det skal legges opp 4 porsjoner, som skal serveres til gjestene til lunsj. Det skal også lages Tzatsiki som dressing.

Dere bedømmes etter:

- Effektivitet
- Nøyaktighet
- Samarbeid
- Kunnskap
- Orden og hygiene
- Smak
- Utførelse og teknikk

### **3: TEORIOPPGAVE**

Dette er en skriftlig oppgave som skal besvares som et lag. Oppgaven vil inneholde spørsmål fra pensum i kompetanseboka, men det kan også komme spørsmål om andre, aktuelle saker fra hotell – og restaurantbransjen.

50 spørsmål = 50 poeng

Oppgaven skal besvares skriftlig og skrives for hånd.

Alle lagene skal besvare teorioppgaven samtidig og start for teorioppgaven oppgis ved opstart semifinaler dag.

Dere bedømmes etter:

- Kunnskap

### **4: Cocktail 30 min**

Utdeling av drikkekart for aperitiff og alkoholfri drikke.

Hvilken cocktail og oppskrift blir gitt ved bordet. Det skal lages 2 cocktails.

Det blir en av understående cocktailer som skal lages under speedoppgaven:

- Dry Martini
- White Lady
- Espresso Martini
- Negroni
- Margarita
- Old Fashioned

Tilgjengelig i baren:

- Appelsin juice
- Grapefrukt juice
- Sitron
- Lime
- Granateple
- Agurk
- Mynte
- Hvitt og rørsukker samt kandisert sukker
- Eggehvite
- Pepperkvern
- Flak salt
- Tomatjuice

- Espresso
- Tonic water, rabarbra, appelsin, original, grape
- Club Soda
- Sukkerlake
- Fløte
- Angustura

Brennvin: Standard utvalg med blant annet:

- Vodka
- Rom – lys og mørk
- Gin
- Tequila – lys og mørk
- Cointreau
- Kahlua
- Cognac
- Burbon
- Vermut
- Akevitt

## **5: TID FOR SERVICE**

Dere får 4 gjester til lunsj

Dere skal ta imot gjestene ved inngang til serviceområdet. De plasseres og det tas bestilling på aperitiff ved bordet. Aperitiff klargjøres og hentes i baren.

Det skal serveres en 2 retters lunsj til 4 gjester.

### Hovedrett:

Souvlaki av svin med råstekte båtpoteter, gresk salat og tzatsiki

Dere velger selve og avtaler serveringsmåte for hovedrett med kjøkkenet. Dere er ansvarlige for å finne frem service som skal benyttes. Avtalt serveringsmetode skal forklares til dommer i løpet av final mice an place.

### Dessert:

Tilslørte bondepiker

Serveringsmåte – Russisk

Dere er ansvarlige for å finne frem alt av service og utstyr som behøves for oppgaven.

### Drikke:

Dere skal anbefale og servere drikke til hovedrett lunsj. Vin som skal anbefales til hovedrett presenteres dommer under Final mice an place.

Kaffe skal serveres til dessert. Det skal også serveres en kopp kaffe til dommer.

Det skal serveres kaffe til desserten. Dommer skal også få servert 1 kopp kaffe.

Dere bedømmes etter:

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

**Generell informasjon:**

Det er ikke tillatt å medbringe egne blomster til borddekking.

Alle spørsmål og svar vil bli gjort tilgjengelig for alle

**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 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 alle hjertelig velkommen til en morsom og begivenhetsrik helg.**