

Spørsmål ASKO Servering Norgescup 2025

Servitør oppgave

Spørsmål 1:

På oppgaven «SPEED» oppgave 3, trasnsjering av appelsin.

Her skal man piske krem ved siden av, skal denne kremen anrettes på tallerken sammen med appelsinen, eller skal kremen brukes senere i konkurransen til f.eks til tilslørte bondepiker. Og er det mulig å benytte visp til pisking av krem til speed oppgave 3:

Svar: Denne kremen skal anrettes på tallerken med appelsinene. Skal ikke brukes til annet. Ja, det er tillatt å bruke enten ballong- eller spiralvisp til pisking.

Spørsmål 2:

På oppgaven «SPEED» oppgave 4, cocktail.

Er det mulig å få en oversikt over drinkene, med riktige mål, sånn at lærlingene har noe de kan lese og øve på?

Svar: Konkret oversikt over hvilke drinker vil bli offentliggjort 3 uker før konkurransen, dvs. i løpet av uke 3, 2025.

Spørsmål 3:

å oppgaven «SPEED» oppgave 5, blanding av gresk salat.

Kan vi få en oversikt over råvarene som skal/kan brukes.

Svar: Råvarer som er tilgjengelig: Tomat, cherry tomater, rødløk, agurk, grønn paprika, kalamata oliven, fetaost, olivenolje, fersk oregano, tørket oregano, salt, pepper, rødvinseedik

Spørsmål 4:

På oppgaven «TID FOR SERVICE» (Dessert)

Tilslørte bondepiker.

Kam vi også her få en råvareliste over hva som er tilgjengelig, og er dette da allerede ferdig målt opp i skåler, eller er dette noe lærlingene har ansvaret for å finne frem og måle opp?

Svar: Råvareliste:

Eplemos, brødrasp, letpisket krem, sukker, kanel, sitron melisse, epler, ristet hasselnøtt

Lærlingene skal kalkulere mengder og bestille dette av kjøkkenet, så får de det levert i skåler.

Spørsmål 5:

Spørsmål til finale-oppgaven: På oppgave 3C (flambering)

Er det mulig å få cognac? Og vil det være urter tilgjengelig som kan brukes til pynt?

Svar: Ja, bekrefter at det vil være mulig å få cognac tilgjengelig. Dette blir da tilgjengelig for alle lagene.

Det vil være tilgjengelig sitronmelisse for pynt.

Spørsmål 6:

Spørsmål til finale-oppgaven: På oppgave 4 (service) Drikke.

Kan vi også her få en utstysrliste, over hva som er tilgjengelig i baren av brennevin osv..

Kan man også eventuelt ta med egne råvarer som f.eks eget smaksatt brennevin, for å lage en slags egenkomponert drink?

Svar: Vi skal komme med en utstysrliste, samt utvalg i baren sammen med oversikten over drinkene til semifinale i uke 3.

Ja, det vil være mulig å ha med eget smaksatt brennevin. Dette må leveres inn til dommer ved oppstart av finaledagen. Vil bli merket med lag nr. og satt klart i baren.

Spørsmål 7:

Vi lurte på hvilke type servietter som vil bli tildelt under speed oppgaven når vi skal brette servietter.

*Svar: Det blir tilgjengelig servietter i Dunilin serien fra Duni, størrelse 40*40 cm.*

Spørsmål 8:

Hvordan er grønnsakene lagt opp på gresk salat, står alt ute på servicebordet eller lager vi egen mise en place?

Svar: Grønnsakene blir presentert på servicebord ferdig vasket, rensset men hele, og dere henter selv det som skal brukes og kutter selve opp slik som dere ønsker å løse oppgaven.

Spørsmål 9:

Er det greit bruke furukvister som en del av bordpynten, siden dette ikke er blomster, men tre?

Svar: Det er ok

Spørsmål 10:

Finnes det råvareliste for aperitif til finale dagen eller skal dette medbringes av hvert lag?

Svar: Råvareliste presenteres disse dager, varer utover dette kan medbringes

Spørsmål 11:

Får vi cognac til flambering av crepes Suzette?

Svar: Ja, det kan bekreftes

Spørsmål 12:

På cocktail oppgaven i semifinalen, skal det lages 2 eksemplarer av samme cocktail?

Svar: Stemmer, det skal lages 2 stk. av samme cocktail

Spørsmål 13:

Hvilken kompetansebok er det snakk om?

Svar: Gjerne litt dårlig ordvalg, som faglig leder i OFRM Rogaland er det Kompetanseboken vi snakker om når vi snakker / beskriver læreplanen. Så teorien blir laget ut i fra ting som blant annet finnes i læreplanen for servitørfaget.

Spørsmål 14:

Er lime og sitronene presset?

Svar: Nei, dersom det skal brukes sitron eller lime på denne cocktailen så presses det på stasjon.

Spørsmål 15:

Er det tid på cocktail oppgaven og lukting av brennevin?

Svar: Ja, det er det. Tidsplanen er straks klart. Under speed oppgaven som dette er en del av skifter alle lagene stasjon samtidig, på signal fra hoveddommer.

Spørsmål 16:

Vil det være oliven tilgjengelig på cocktailoppgaven?

Svar: Ja, alle nødvendige garnityrer og råvarer som skal benyttes til cocktailen som skal lages er tilgjengelig

Spørsmål 17:

Hvor mange skal ha appelsin og pisket krem?

Svar: Det skal transjeres 1 stk appelsin, og anrettes 1 stk. for presentasjon.

Spørsmål 18:

Er eplene som skal i tilslørte bondepiker kuttet opp?

Svar: Til tilslørte bondepiker vil det bli klargjort ferdig eplemos. Vil være helt eple tilgjengelig i tillegg.

Spørsmål 19:

Hvilke glass får vi til tilslørte bondepiker?

Dette velger dere på sted, ut i fra hvordan dere ønsker å presentere desserten.

Spørsmål 20:

Er espressoen til cocktail oppgaven ferdig lagd? Og er det mulig å få oliven, pinner til garnityr og fint salt istedenfor flaket salt?

Svar: Dersom det er behov for espresso til cocktail oppgaven under hovedoppgave Speed vil den være ferdig laget.

Fint salt skal vi få frem.

Oliven vil være garnityr om nødvendig, vil være tilgjengelig uansett i baren.

Spørsmål 21:

Er det mulig å bruke tøyservietter til de serviettene som skal på bordet?

Svar: Nei, til semifinalen er det ikke tilgjengelig tøyservietter.

Spørsmål 22:

Lurer litt angående start-up tidene. Vi ser att introduksjon av bord skjer før speed oppgaven, spesifikt serviettbretting. Denne oppgaven sier att her bretter vi serviettene som skal brukes på bordet. Serviettene vi har valgt for bordet er del av designet så vi lurer hvordan vi skal introdusere bordet hvis vi ikke får alle delene på plass?

Svar: Det vil bli presentert ny tidsplan for semifinaldagen grunnet det kom en ekstra påmelding, og semifinale blir nå i 2 puljer.

Alle er ferdige med speed oppgave på servietter før bordene presenteres.

Spørsmål 23:

Om det var noe syre som ble tilgjengelig til tzazikien som sitron eller lignende.

Svar: Hvitvinseddik og sitron vil være tilgjengelig

Spørsmål 24:

Siden ingrediensene til gresk salat og tzatziki kommer hele, kan vi da bruke hendene for å kutte og raspe agurken og tomatene?

Svar: Ja, en gang benytte hendene til kutting.

Agurk vil blir levert ferdig revet da den trenger renne av seg litt vann.

Spørsmål 25:

For kaffe, får vi vite hvilken brygge metode som blir presentert til oss, og får vi og vite hva slags bønner og kvernegrad vi får?

Svar: Det brukes presskanner og presskanne malt kaffe

Spørsmål 26:

Hvor mange backstage bord og service bord blir tilgjengelig for hvert lag?

Svar: Hvert lag har tilgjengelig 1 stk. backstage bord og 1 stk. service bord.

Spørsmål 27:

Angående oppgaven Speed, på semifinalen, vil råvarer for Gresk Salat være tilgjengelige for forberedelser fra starten av dagen

Svar: Nei, råvarene til gresk salat vil bli levert til hvert lag når oppgaven starter. Alt vil være rensset, vasket og klar for ferdigstilling av oppgaven. Dvs. at tomater er hele, agurk hel, rødløk rensset og hel osv. Olje, krydder etc. vil være tilgjengelig for alle på stasjon. Agurk til tzaziki vil være ferdig rent av.

Spørsmål 28:

Kunne vi fått råvarelisten til tzatziki

Svar: Den er levert fra før, tilgjengelig er agurk (ferdig revet og rent av) gresk yoghurt naturell, hvitløk, sitron, salt, pepper, sukker, hvitvinseddik, mynte

Spørsmål 29:

Hvor lang tid får de på Teori delen?

Svar: 1 time er satt av til teori

Spørsmål 30:

Er det duker tilgjengelig begge dager?

Svar: Papirduker semifinale og tøy duker finaledag

Spørsmål 31:

Kommer det til å være noe tid mellom hver av speed oppgavene for å komme seg til riktig stasjon? eller er denne tiden regnet med i de 10 minuttene per oppgave?

Svar: Alle bordene vil bli stående i nærheten, og det vil bli gitt signal når det skal skiftes oppgave. Tidsplanen er satt opp nøyaktig når den enkelte oppgave starter.

Spørsmål 32:

Kan man ta med eget utstyr til laging av gresk salat og tzatziki?

Svar: Dersom det er ønskelig og hensiktsmessig kan de ta med eget utstyr ja. De må huske at stasjonen skal ryddet når før skifte av oppgave.

Spørsmål 33:

Får de vite hva mystery oppgaven er før lagleder rykker ut?

Svar: Nei

Spørsmål 34:

Vil det være tilgjengelig noe drikke til lærlingene under selve konkurransen for at de skal holde seg hydrerte?

Svar: Ja, det vil bli satt frem vann samt enkel mat.

Spørsmål 35:

Under vin på scenen, vil vinglassene tatt bort under spørsmål delen, eller vil man ha tilgang for å lukte å smake på vinene underveis?

Svar: Glassene blir ikke tatt vekk, de har de tilgjengelig under hele oppgaven.

Spørsmål 36:

Skal man lage en aperitiff til gjestene på semi-finalen? Skal den i så fall være alkoholfri?

Svar: Ja, det skal serveres aperitiff, denne er valgfri, så det er opp til hvert lag om de ønsker å servere alkoholfri aperitiff eller med alkohol ut i fra hva som finnes av råvarer. Råvareliste for bar er tidligere levert.

Spørsmål 37:

Vil de få Souvlaki på spyd?

Svar: Ja

Spørsmål 38:

Vil Råvarene til gresk salat være ferdig oppkuttet? Vil man da få ferdig raspet agurk til tzatziki?

Svar: Råvarene leveres hele, men ferdig rensset / vasket. Agurk til tzaziki er revet og ferdig rent av.

PRESISERING:

Servitørene skal transjere til totalt 12 personer, 4 dommere og 8 gjester?

Kan være litt uklart, når det ikke er presisert med antall.