

SERVITØRER SEMIFINALE

Pulje 1

Lag	Sted	Lærebedrift	Info:	Oppstart	Lagleder ut	Dekking av bord	Gresk salat	Blindlukting og servietter	Cocktail	Appelsin	Presentasjon	Final MCP	Service	Teori
1	Narvik	Hurtigruten	07:00	07:10	07:30	07:30	08:30	08:40	08:50	09:00	09:10	09:15	10:00	11:30
2	Lærlingekompaniet	Vaaghals	07:00	07:10	07:30	07:30	08:40	08:50	09:00	08:30	09:15	09:20	10:05	11:30
3	Opplæringskontoret for reiseliv, restaurant og matfag i Rogaland	Matmagasinet og Ostehuset Øst	07:00	07:10	07:30	07:30	08:50	09:00	08:30	08:40	09:20	09:25	10:10	11:30
4	Oslo 1	Stiansen AS / Statholdergaarden	07:00	07:10	07:30	07:30	09:00	08:30	08:40	08:50	09:25	09:30	10:15	11:30

Pulje 2

Kort info / velkommen før teorien i Sekretariat et kl 10:20

Lag	Sted	Lærebedrift	Info:	Oppstart	Lagleder ut	Dekking av bord	Gresk salat	Blindlukting og servietter	Cocktail	Appelsin	Presentasjon	Final MCP	Service	Teori
5	Stavanger	Rena Restaurant	11:30	11:40	12:00	12:00	13:00	13:10	13:20	13:30	13:40	13:45	14:15	10:30
6	Oslo2	Stiansen AS / Statholdergaarden	11:30	11:40	12:00	12:00	13:10	13:20	13:30	13:00	13:45	13:50	14:20	10:30
7	Trondheim 2	To Rom og Kjøkken	11:30	11:40	12:00	12:00	13:20	13:30	13:00	13:10	13:50	13:55	14:25	10:30
8	Opplæringskontoret for reiseliv, restaurant og matfag i Vestfold og Buskerud (OKRM)	Attrå, Grandkvartalets Restauranthus AS og Ellings – Festiviteten	11:30	11:40	12:00	12:00	13:30	13:00	13:10	13:20	13:55	14:00	14:30	10:30