



Finaleoppgave ASKO Servering Norgescup 2026

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.

VIKTIG:

Hoveddommer kokk og hoveddommer servitør vil ha en briefing, felles med finalelag kokk og finalelag servitør før oppstart finaldagen. Tidspunkt vil bli annonsert etter finalelag er satt sammen.

Generell informasjon:

Ikke tillatt å medbringe:

Egne blomster til borddekking.

Eget porselen, eget bestikk eller egne glass for borddekking / servering. Finaledag er det tillatt med medbrakt dekketallerken og kuverttallerken dersom dette blir en del av dekoren.

Egen kaffe eller utstyr for servering av kaffe som presskanner, V60, Chemex etc.

Tillatt å medbringe:

Dekor / pynt til borddekking både til semifinale og finale

Shakere for bar, gripebestikk for servering samt serveringsbrett. Kniv for transjering.

Til lærlinger:

Alle lag må møte i uniform og eget serveringsutstyr som vinåpner, penn, blokk og lighter / fyrstikker.

Uniform skal være reel uniform som benyttes hos den enkelte lærebedrift.

Det er ikke tillatt å benytte smartklokke under konkurransedagene. Det finnes klokke på veggen i konkurranseområdet om behov.

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.

VIKTIG INFORMASJON FINALEDAG

Vi ber også at lagledere eller andre som representerer lagene stå for nære deltakerne under konkurransen, prøve å få kontakt med de. Dette skaper unødvendig stress for deltakende. Her menes henge over gelender på tribune, eller andre sperringer.

Alle spørsmål og svar vil bli gjort tilgjengelig for alle

Vi ønsker alle hjertelig velkommen til en morsom og begivenhetsrik helg.



OPPGAVE 1: BORDDEKKING

Det skal dekkes et rundt bord til 10 personer som er bordet som skal brukes under service.

Tema for bordet er: Vikinger i Nordlys

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

Det skal serveres 3 retters meny til gjestene:

Som alltid er finaleservice samarbeidsoppgave med et kokkelag. For mer og utvidet informasjon rundt meny og samarbeid se under oppgave 4.

Forrett

Vegansk pasta ravioli, med saus eller buljong.

Hovedrett

Helstekt kylling hvorav bryst, lår og vinger skal benyttes i retten. Stekes på skrog.

Dessert

Kirsebær, mørk sjokolade

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

Det er tilgjengelig tøyservietter finaldagen 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 Muga Reserva 2020, Rioja Spania

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

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



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

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

Femte spørsmål: Er dette en vin fra Rioja? 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) DEKANTERING: Vin som skal serveres til hovedrett skal dekanteres ved oppgave bord. Det vil komme spørsmål fra dommer om dekantering og generell vinservering i løpet av oppgaven.

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 Biff Stroganoff, det skal flamberes 1 porsjon.

Dette er en samarbeidsoppgave, men kun 1 av deltakerne skal utføre flamberingen.

Råvareliste:

- 150 gram oksekjøtt i strimler
- Ca 50 gram paprika i stimler
- Ca. 50 gram løk – i strimla båter
- 3 stk sjampinjong – kuttet i skiver
- 1 dl oksekraft
- Tomatpure
- Dijon sennep
- Cognac
- Tine meieri smør
- Fløte
- Creme fraiche



Utstyrs liste:

- Gassbrenner
- Stekepanne – 2 stk.
- Slikkepott, sleiv, stekespade, gripebestikk
- Skjærefjøl
- Kniv
-

Dere bedømmes etter:

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

d) MAT OG VIN I KOMBINASJON: Dere skal forberede en (1) rett til hver av disse vinene. Mat og vin presenteres verbalt i sammen foran dommer. Dette er lagoppgave og dere velger selve hvem som presenter hva. Dere må forvente at det vil bli stilt spørsmål under presentasjonen.

Vin 1: Louis Jadot Chablis 2023

Vin 2: Seifried Nelson Riesling 2023

Vin 3: Chateau Coutet 2022

Vin 4: Boekenhoutskloof Syrah 2021

Dere bedømmes etter:

- Samarbeid
- Formidlingsevne

OPPGAVE 4: SERVICE

Samarbeidsoppgave med kokkene.

Dere vil få 10 gjester til bords.

Endelig meny for forret, tilbehør og dessert fås av kokkelaget finaledag, evt. under planlegging etter finalelagene er presentert og satt sammen.

Hovedrett:

Kyllingbrystene skal transjeres fra skrog ved bordet hos gjestene. Transjeringen utføres av en av dere. servitørlærling. Alle garnityrer og elementer utover kyllingbrystet skal legges på tallerken av kokkelærlingene. Saus kan legges på tallerken før eller etter transjeringen og gjøres av enten kokke- eller servitørlærlingene.



Dere skal transjere alle kyllingbrystene inkl. de til dommer og foto. Serveringen deles inn i 2 omganger. Tallerkener til dommer + foto (4 stk) skal serveres på angitt tid. Tiden stoppes når alle elementer inkludert kyllingbryst og saus ligger på tallerkenen og kokkene gir et tydelig og muntlig KLAR-signal.

Maten til gjestene serveres direkte etter dommere har fått.

En fra kokkelaget har anledning til å stå ute ved servitørstasjonen under transjeringen, men har ikke lov til å transjere selv, kun muntlig veiledning og bistå med saus.

Det er kokkelaget sitt ansvar og stille med eller låne alt nødvendig utstyr som de mener trengs til transjeringen av kyllingen. Kokkene skal supplere servitøren med nødvendig utstyr.

Oppgavene vurderes som samarbeidsoppgaver. Det legges vekt på kommunikasjon, samarbeidet og endelig resultat. Poengtrekk kan skje om samarbeidet ikke er godt. Tidsbruk, orden og hygiene vil være kriterier som også blir vurdert. Samarbeidet går begge veier, dvs. at dere som servitørlag blir også bli bedømt på samarbeidet med kokkelaget. Derfor vil dette vektlegges ekstra.

Dommer for kokkene og dommer for servitørene vil ha en egen grundig brief av dette før konkurransestart på morgenen.

Drikke:

Aperitiff: Det skal serveres musserende vin til aperitiff når gjestene har satt seg. Denne skal skjenkes ved bordet og det er tilgjengelig 1 flaske musserende vin til hvert lag, samt alkoholfritt.

Dere bedømmes etter:

- Kunnskap
- Nøyaktighet
- Effektivitet

Til meny: Vin og alkoholfritt vil bli tilgjengelig etter faglig leder har gått og finaledagen starter.

Dere bedømmes etter:

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

Annet:

Det vil bli gitt en eller flere ukjente oppgaver i konkurransen. Det vil 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.

Vi ønsker dere LYKKE TIL!