



Semifinaleoppgave ASKO Servering Norgescup 2026

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.

Generell informasjon:

Ikke tillatt å medbringe:

Egne blomster til borddekking.

Eget porselen, eget bestikk eller egne glass for borddekking / servering.

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

Karaffel for dekantering

Tillatt å medbringe:

Dekor / pynt til borddekking både til semifinale og finale, herunder også tillatt med tørkede blomster og elementer.

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.

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.

VIKTIG INFORMASJON:

Det er ikke tillatt for hverken lagleder, lærlinger eller andre som representerer lagene å befinne seg på tribune eller langs konkurranseområdet når eget lag ikke konkurrerer.

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.



1: BORDDEKKING – Tema «fjell – vann – Norsk natur

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 friske 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 av dere som skal løse de praktiske oppgavene.

Alle lag starter samtidig på oppgave 2, og dere har 10 minutter pr oppgave. Det legges inn 5 minutter mellom oppgavene. 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 egen shaker.

Oppgave 1: Blindlukting av 10 lukter / dufter– som alle inneholder dufter innenfor ulike typer vin. Rødvin, hvitvin og musserende vin. Det skal nevnes en type vin eller et distrikt denne aromaen er typisk for.

Lukt / duft eksempler: urter, krydder, elementer fra naturen som tre / løv og duftflaskene er fra Le Nez aromasett.

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 cantalupe melon.

Dere bedømmes etter:

- Effektivitet
- Nøyaktighet
- Orden og hygiene
- Utførelse og teknikk

Melonen skal anrettes på serveringsfat og serveres gjestene under aperitiff service til lunsj.

Hver gjest skal få 2 biter melon. Melonen skal serveres gjestene med serveringsmetode: **ENGELSK** Rester av melon etter servering kan benyttes som tilbehør til dessert.

Oppgave 4: Norwegian Coffee

Det skal lages 2 stk. Norwegian Coffee ved servicebord.

Det skal benyttes 4 cl akevitt i hver.



Råvareliste:

- Fatlagret akevitt
- Kaffe – traktekaffe
- Brunt sukker
- Fløte
-

Det vil være tilgjengelig for dekor:

- Mokkabønner
- Mørk sjokolade
- Microplan Zester rivjern

Dere bedømmes etter:

- Effektivitet
- Orden hygiene
- Utførelse og teknikk
- Smak

3: TEORIOPPGAVE

Dette er en skriftlig oppgave som skal besvares som et lag. Oppgaven vil inneholde spørsmål fra pensum, og aktuelle saker bra bransjen vår.

50 spørsmål = 50 poeng

Oppgaven skal besvares skriftlig og skrives for hånd.

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

Dere bedømmes etter:

- Kunnskap

4: FINAL MICE AN PLACE – 30 min

5: TID FOR SERVICE –

Antall gjester dere får er 4 personer.

Servicen er samarbeidsoppgave, dere bestemmer selv hvem av dere som ferdigstiller hovedrett og hvem som skal transjere dessert, men det skal ikke være samme lærling som løse begge oppgavene. Dere er selv ansvarlig for å holde dialog med kjøkkenet vedr. koking av pasta.

Gjestene tas imot ved inngang til serviceområdet. De skal plasseres og serveres aperitiff umiddelbart etter plassering.

Aperitiff: Alkoholfri drikk. Nøyaktig type / produsent vil bli presentert innen 1. januar 2026.

Eksempler på hva det kan bli: Alkoholfri cider, sparkling tea eller annen fermentert botanisk drikk.

Det skal lages et kunstnerisk garnityr som skal brukes på glasset, og det skal benyttes champagne glass – type «fluteglass». Garnityr er tillatt medbrakt.

Drikke som skal serveres under lunsj: EPLEMOST

Endelig produsent presenteres innen 1. januar 2026

**Meny:**

Hovedrett: «Spaghetti Carbonara»

Hovedretten skal ferdigstilles på servicebordet foran gjestene, på gassbrenner.

Råvareliste til hovedrett:

- 400 gram spaghetti – ferdig kokt, leveres fra kjøkkenet nykokt (vekt er her rå vekt)
- 200 gram pancetta, ferdig kuttet
- 4 hele egg
- 200 gram pecorino, hel
- Salt – i kvern
- Pepper – i kvern
- Bladpersille

Utstyrs liste:

- Gassbrenner
- Stekepanne
- Rørerredskap / slikkepott
- Microplan Zester rivjern
- Skjærefjøl
- Kniv
- Nødvendig utstyr som boller og annet

Dessert:

Transjering av ost, transjeringen skal skje på servicebordet.

3 ulike oster skal transjeres og danderes på 4 tallerkener med garnityr.

Det vil være tilgjengelig 5 ulike oster samt tilbehør – dere velger selv hvilke 3 oster dere ønsker å benytte under transjeringen.

Endelig osteprodusent vil bli presentert innen 1. januar 2026 men ostesortene som blir tilgjengelig er:

Blåmuggost, hvitmuggost, modnet kremost (chevre)

Alle ostene vil være norske.

Råvareliste tilbehør:

- Akasie honning
- Tørket aprikos
- Salte mandler
- Ristet valnøtter
- Eplemos
- Fikenmarmelade
- Solbærsyltetøy
- Brødpinner
- Fruktbrød

Det skal serveres kaffe til gjestene etter mat.



Dere bedømmes etter:

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

Vi ønsker dere LYKKE TIL!