

Finaleoppgave ASKO Servering Norgescup 2027

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 laget før oppgave en starter.

VIKTIG:

Hoveddommer kokk og hoveddommer servitør vil ha en briefing felles med finalelag kokk og finalelag servitør før oppstart finaledagen. 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 ikke 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.

OPPGAVE 1: BORDDEKKING

Det skal dekkes et rundt bord til 10 personer som er bordet som skal brukes under service. Tema for bordet er NORGESCUP og bordet skal inneholde minst 1 blomsterdekorasjon. Det er tillatt å medbringe egen dekor og evt. dekketøy til bordet. Det skal kun benytte friske blomster som er tilgjengelig konkurransedagen. Det skal serveres 3 retters meny til gjestene: Som alltid er finaleservice samarbeidsoppgave med et kokkelag. Det skal være brød og smør servering under finale service.

Forrett

Sterling kveitefilet og blåskjell

Hovedrett

Ungsau fra Nortura Proff: mørbrad med fettlokk og bogknoke skal benyttes.

Dessert

Norske lagringsepler fra BAMA skal være hovedelementet.
Et varmt bakverk og en mousse på TINE Seterrømme.

Det er tilgjengelig tøyservietter finaledagen for de som ønsker å benytte det. Bordet skal presenteres til dommere før service. Dere bedømmes etter:

- Kreativitet
- Nøyaktighet
- Effektivitet
- Samarbeid
- Teknikk

Blomster tilgjengelig:

Gjør oppmerksom på at blomster tilgjengelig skal alle lagene dele på.

- Tulipaner
- Germini
- Astromeria
- Eukalyptus
- Brudeslør
- Oasis

Det vil ikke være mulig å få tilgang på farger på blomster i forkant

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) BAR: «Out of Space» - dere skal lage 3 stk egenkomponert cocktail som dere skal servere til 2 gjester som sitter i baren. Den 3. cocktailen skal serveres til dommer. Cocktalen skal være basert på ROM. Det er tillatt å medbringe både utstyr, glass og ingredienser til cocktail men det skal benyttes rom som er tilgjengelig i baren.

Råvareliste bar: :

- Havana Club 3 Años
- Havana Club 7 Años
- Sitron
- Lime
- Agurk
- Rød grapefrukt
- Sukkerlake
- Eggehvite
- Tonic, club soda, bitter lemon

Dere bedømmes etter:

- Kunnskap
- Formidlingsevne
- Samarbeid
- Smak
- Orden / renhold
- Gjestebehandling

b) **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

c) **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

d) **MAT OG VIN I KOMBINASJON:**

Dere får utlevert 5 bilder av kjente råvarer og eller matretter. På stedet skal dere sette en vin til som dere selv føler passer til retten / råvaren. Begrunne hvorfor og presentere som om sensor skulle vært en gjest.

Dere bedømmes etter:

- Samarbeid
- Formidlingsevne

OPPGAVE 4: SERVICE

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. Rettene serveres på tallerken eller i skål.

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.

BRØD: Brødservering – dere får nybakt brød fra kokkelaget som skal serveres til forret. I tillegg får dere pisket og smaksatt smør som dere skal forme og anrette på gjestenes kuverter.

DRIKKE:

All drikke som skal brukes under finaleservice vil bli tilgjengelig etter faglig leder har gått og finale dagen starter.

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.

Det skal serveres vin, alkoholfritt og vann til menyen.

Drikkeservering bedømmes etter:

- Kunnskap
- Nøyaktighet
- Effektivitet

Generell service bedømmes dere 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.

Spørsmål og svar

Alle spørsmål før konkurransen skal rettes skriftlig på mail: heidi.friheim@folkehallene.no

Alle spørsmål og svar legges ut på [ASKO Servering Norgescup - NKL](#)

Dette gjøres for å sikre at alle har lik informasjon i forhold til å løse oppgavene. Lagleder har plikt til å informere laget sitt, og jevnlig sjekke nettsiden for spørsmål og svar, slik at laget får ALL relevant informasjon.

Vi ønsker dere LYKKE TIL!