

Semifinaleoppgave ASKO Servering Norgescup 2027

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

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 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:

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 ikke står for nære deltakerne under konkurransen for å prøve å få kontakt med de. Dette skaper unødvendig stress for deltakerne.

Her menes henge over gelender på tribune, eller andre sperringer.

1: BORDDEKKING

Tema for borddekkingen er valgfritt, og presentasjonen av bordet og begrunnelse for valg vil være ytterligere forsterket i bedømmingen.

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 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
- Presentasjon

2: TEMPO

I oppgaven 2 skal dere 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 under.

Alle lag starter samtidig på alle oppgavene i oppgave 2, på hvert sitt arbeidsbord.

Dere har 8 minutter på hver av oppgavene under, og det vil bli gitt signal fra dommer når det er 2 minutter arbeidstid igjen og når tiden er ute. I mellom oppgavene vil det være 5 minutter for klargjøring til ny oppgave.

Dere rydder av arbeidsbordet etter endt oppgave, og dommerne vil gjøre klart for ny oppgave.

Alle stasjonene er nøyaktig like og vil ha nøyaktig og nødvendig utstyr som skal benyttes.

Oppgave 2 A: BOXING TABLE

Bord på størrelse 120 * 80 cm skal boxes. Hvert lag får 2 duker i størrelse 140 * 180 cm.

Oppgave 2 B:

10 ulike servietter skal brettes. Serviettene er i papir, dunilin kvalitet og er i størrelse 40*40 cm.

Oppgave 2 C:

Blindlukting / smaking av 6 glass. Eksempler på hva som kan være i glassene –

Vin, øl, brennevin, sirup, frukt juice, cocktail etc.

Oppgave 2 D:

Pisk fløte. Dere får glassbolle med fløte og litt sukker, samt 2 stk gaffler som skal brukes

Fløten skal piskes og det skal presenteres 1 stk. kunell. Hvert lag får tilsammen 3 dl fløte, som også skal benyttes under dessertservering under service.

Dere bedømmes etter:

- Nøyaktighet
- Effektivitet
- Samarbeid
- Teknikk
- Presentasjon

3: JEOPARDY

Teorioppgaven er i år muntlig.

Teorirunden vil bestå av 5 kategorier og med tilsammen 8 spørsmål med ulik verdi under hver kategori. Vanskelighetsgraden øker i takt med verdien på spørsmålet. Det vil være totalt 40 spørsmål tilgjengelig i teorirunden og hvert lag skal besvare 6 av de.

Lagene vil etter tur velge kategori og verdi og det vil bli gitt 30 sekunders tenketid etter spørsmålet er stilt og svar må foreligge. Dersom laget ikke kan svare på stilt spørsmål skal det meldes inn pass.

Ved riktig svar får laget poeng som er tilsvarende verdi på spørsmålet.

Det vil være tillatt

Kategorier er som følger:

BRANSJE OG HMS

SERVITØRFAGET

VIN

ANNET SOM KAN DRIKKES

MAT OG MENY

Dere bedømmes etter:

- Kunnskap

4: MISE EN PLACE

Det legges inn 30 minutter for final mise en place

5: TID FOR SERVICE

Antall gjester dere får er 4 personer.

Servicen er samarbeidsoppgave for dere som lag.

Gjestene tas imot ved inngang til serviceområdet og følges til bordet.

Det skal serveres aperitiff ved ankomst og gjestene skal få tilbud om vin samt alkoholfri drikke til lunsj. Vin og annen drikke tilgjengelig vil bli presenter etter konkurransestart og lagleder har trukket seg tilbake.

Det skal serveres 2 retters lunsj.

Aperitiff:

Dere skal servere en «eple -og hylleblomst spritz» til aperitiff. Dere står fritt til å lage dere egen variant av aperitiffen. Skal lages totalt 5 stk, 1 til dommer og 4 til gjestene.

Råvareliste for aperitiff:

- 0,7 l eplemost
- 1 dl hylleblomstsirup
- 0,5 l club soda
- 0,5 l farris blå
- 0,5 l sprite
- 1 stk sitron
- 1 stk lime
- 1 stk eple

Meny:

Potet og purreløksuppe med sprøtt bacon, skal serveres med kuvertbrød og smør.

Ved servering av hovedrett lunsj skal det benyttes russisk serveringsmetode.

Valgfri serveringsteknikk på kuvertbrød

Dere er ansvarlige for å finne frem utstyr som er nødvendig for service, både for hovedrett og dessert.

Råvareliste tilgjengelig pr lag:

- 1,2 l ferdig suppe, leveres varm fra servicekjøkken
- Krutonger
- Olivenolje
- Maldonsalat
- Finkuttet gressløk

Dessert:

Fruktsalat med bærcoulis og pisket krem

Frukten skal transjeres på servicebord foran gjestene og danderes på tallerken.

Råvareliste tilgjengelig pr lag:

- ½ ananas
- 1 appelsin
- 1 kiwi
- ¼ cantaloupe melon
- 2 dl bærcoulis
- Sitronmelisse
- Sukkerlake

Det skal tilbys kaffe til gjestene etter dessert.

Dere bedømmes etter:

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

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!