

Finaluppgifter Gymnasie-SM 2021

Servering

Tävlingen kommer bestå av följande:

Teoriprov med igenkänningstest

Vinprovning – 3 röda och 3 vita viner

Gröna druvor

Chardonnay
Chenin Blanc
Muscat
Riesling
Sauvignon Blanc

Röda druvor

Cabernet Sauvignon
Pinot Noir
Sangiovese
Shiraz
Tempranillo

Uppdukning samt Drycker, servettbrytning

Utifrån en fiktiv middagsmeny om 4-5 rätter sätta lämpliga drycker. Därefter dukas ett bord utifrån menyn samt ett givet tema som meddelas på plats, inklusive olika typer av servettbrytning. Till dukningen ska även mice en place för servering av menyn finnas.

De tävlande kommer att utförligt få motivera dryckesvalen, uppdukning samt mice en place muntligt för domare.

Tranchering / Fileing / Flambering

Tranchering av kött/fågel, fileing av fisk. I uppgiften ingår att maten ska trancheras/fileas/flamberas framför väntande gäst och läggas upp på tallrik tillsammans med tillhörande garnityr.

Tävlingslunch och uppdukning samt servering av gäster

Ni kommer få servera en fyra rätters meny, där förrätten som är en soppa ska serveras ur terrine, varmrätten kan bli fisk eller kött/fågel, ni kommer att få en ostbricka som ska serveras a la Russe mellan varmrätt och dessert.

Till menyn sätts lämpliga drycker.

Denna meny med drycker utgör därefter basen för tävlingslunchen där varje lag skall servera 4 inbjudna gäster som avslutas med servering av kaffe/te

I denna tävlingsuppgift ingår även Uppdukning av det bord som gästerna kommer att sitta vid. Bordsdekorationen utförs av serveringseleverna.

På tävlingsplatsen finns det tillgång till blommor, skålar, vaser, oasis m.m. Vidare finns ljusstakar och ljus. Endast det material som tillhandahålls av arrangören får användas.

Flambering

Under servering mot gäster sker flamberingsmomentet.

Egen flamberingspanna får tas med.

Dekantering

Dekantering av vin sker framför gäst.

Skills

Kan ytterligare förekomma något handlagsmoment

Lycka till!