

## Tävlingsuppgift för serveringslagen 2022

### Uppgift 1

Nu har restriktionerna släppt efter covid -19, men er restaurang har fortfarande inte fått tillbaka gästerna, så borden lyser tomma. Personalen ni varit tvungna att säga upp har hittat nya arbetsmöjligheter på andra ställen.

Hur gör ni för att få in/tag på ny personal? Och vilka krav har ni på dem?

Vad gör ni för att få in gäster till er restaurang så restaurangen börjar gå runt igen?

### Uppgift 2

Golfklubben ska ha årsfest för sina 100 medlemmar.

De vill bjuda på en 4 rätters meny inklusive dryck (se meny nedan)

De vill ha klassisk uppdukning med linnedukar och servettbrytningar och även lämplig bordsdekoration som passar in i deras golfklubb.

Lokalen där festen ska hållas är tom på all utrustning förutom bord och stolar,

Ert uppdrag är att anordna festen med allt så som glas, porslin mm

kök med kapacitet att laga mat för 100 finns.

Nu ber de Er lämna en offert på detta.

### Uppgift 3

Duka en klassisk uppdukning inklusive bordsdekoration på ett rektangulärt bord för 5 gäster.

Skicka in 2 foton, ett där hela bordet syns och ett på kuvertet

#### Uppgift 4

Golfsällskapets meny är detta:

Gästerna vill ha en drink före maten du får ge förslag på lämplig sådan och **motivera ditt val.**

Maten är förbestämd men inte drycken, där kommer det vara spelutrymme, du ska välja drycken till gästerna, hälften av sällskapet dricker inte alkohol så ni ska skapa alkoholfri dryck till varje rätt

Förklara vinernas/dryckernas smaker och hur dessa passar till vald mat

#### **Lämna dryckesförslag till menyn och motivera valet** **Lämna förslag på ostarna och motivera valen**

Nässelsoppa med  
vaktelägg  
\*\*\*

Bakad rotselleri med  
brynt smör,  
hasselnötter och 64  
gradigt ägg, picklad  
rödlök

\*\*\*

Tre utvalda ostar  
med kanel och  
fikonmarmelad

\*\*\*

Lakrits brülée med  
citrussallad och  
blodapelsinsorbet

## Uppgift 5

Dina gäster har beställt en flaska Amarone som du ska dekantera framför gästerna, du ska filma alla momenten inklusive mis en place och skicka in filmen. Lägg in länken i ert bidrag och kontrollera att den är uppspelningsbar. Den som dekanterar måste synas på filmen.

**Tävlingsbidragen bedöms anonymt och samtliga tävlingsuppgifter ska skrivas på dator med neutralt A4-papper.**

De lag som kvalificerar sig till finalen får då göra en uppdukning och servera inbjudna gäster.

Övriga tävlingsmoment som kan förekommer vid finalen är:

Servettbrytning, blomsterarrangemang/bordsdekoration, dekantering, vinprovning, blandning av drinkar (utifrån givna recept), tranchering, filéing samt en teoretisk test inom yrkesområdet där det också förekommer ekonomiska beräkningar och igenkänningsmoment, doftprov kan förekomma.