

## Tävlingsuppgift Servering 2022

### 1. Teoretiskt prov

Provet är i tre delar varav en handlar om igenkänning av råvaror. Miniräknare får användas under första delen av provet.

### 2. Hantverk - Flambering, Tranchering, Dekantering

De tävlande lagen utför följande hantverk framför domare.

**Tranchering** av fågel eller kött som trancheras och läggs upp på tallrik tillsammans med tillbehör för 2 personer.

**Dekantering** av ett rött vin.

**Flambering** för 4 personer. Vad som flammeras väljs i förväg av det tävlande laget.

Råvarulista/Recept skickas in senast den 1 maj till [asa.sandberg@oru.se](mailto:asa.sandberg@oru.se)

Dessa recept ska följas under tävlingsdagen, inga avvikelser får förekomma.

### 3. Vinprovning

Vinprovningen kommer att bestå av 3 vita viner samt 3 röda. Vinerna är druvtypiska och de druvor som kan förekomma är: Chardonnay, Chenin Blanc, Muscat, Riesling, Sauvignon Blanc, Cabernet Sauvignon, Pinot Noir, Sangiovese, Shiraz, Tempranillo. Vinprovningen sker enskilt och de båda tävlandes poäng räknas samman.

### 4. Råvarukorg

De tävlande serveringslagen kommer att lottas samman med ett kökslag. Detta sker innan tävling av Visita och tillkännages på tävlingsdagen.

På 60 minuter ska de båda lagen tillsammans komponera en 3 rätters meny för 12 personer. Menyn komponeras utifrån en hemlig råvarukorg. Korgen innehåller två stycken huvudråvaror samt en dryck som måste finnas i menyn. (Drycken ska serveras till de sittande gästerna, behöver inte ingå i maträtten) Under denna tid planerar Serveringslagen sin dryckesservering och sätter samtliga drycker till söndagens tävlingslunch.

### 4. Coachning

Under 30 min. får de sammanlottade kock- och serveringslagen lite tips och trix av två i förväg sammanlottade köks- och serveringscoacher. Coacher och tävlande kommer inte att komma från samma skolor.

Bedömning av denna coachning kommer att ske. Coachens poäng tillfaller det lag som man deltar i tävlingen med. Bedömning sker av externa domare,

När moment 4 är klart, ska menyn med passande drycker lämnas in. Då får ändringar göras utifrån tipsen från coacherna.

#### 5. Motivering av dryckesval

De tävlande kommer att inför en dryckesdomare få motivera det val av drycker som gjorts till söndagens meny

#### 6. Mice an place

De tävlande lagen kommer att få genomföra en mice an place av sin arbetsstation och duka bordet inför tävlingslunchen.

Detta görs utifrån ett givet tema som tillkännages på plats och utifrån mat och dryckesmeny som skapats tillsammans med kökslaget.

#### 7. Drinkblandning

Varje tävlingsdeltagare ska blanda 1-2 drinkar vilka väljs ut av huvuddomaren. Ta gärna med egen shaker. De tävlande ska vara väl förtrogna med recepten på de olika drinkarna och kunna genomföra konversationen med domarna på engelska.

Se drinkrecept längst ner.

#### 8. Skills

Under tävlingsdagarna kan ytterligare något handlingsstest förekomma.

#### 9. Tävlingslunch

På söndagen serveras en tävlingslunch till 5-6 st gäster. Dessa gäster är inbjudna från branschen.

Det kökslag man lottats samman med lagar maten som serveras. Här kommer samarbete att bedömas.

Förutom de tre rätter som kommer från köket så ska det serveras ost från vagn mellan varmrätt och dessert. Dryck ska serveras till detta moment och är den som de tävlande valt under lördagen.

Lunchen ska ta 120 minuter från att gästerna sätter sig tills det att den avslutas när de tävlande serverat kaffe.

Bordet ska dukas utifrån det tema som tillkännages på lördagen.

Servetter ska brytas i olika former, en för vart kuvert.

Innan gästerna anländer kommer de tävlande att få motivera bordets dukning samt mice an place för domarna.

Förrätten serveras på tallrik

Varmrätten serveras på fat

Ostar från vagn

Desserten serveras på tallrik.

## Regler

Mobiltelefon är inte tillåten under tävlingen

All utrustning finns på plats, Undantag för egen vinöppnare, flamberingspanna samt shaker. Deltagarna tar med var sin miniräknare

## Bedömning

En huvuddomare

En metoddomare

En dryckesdomare (blinda)

Två domare till coachning

De medföljande coacherna deltar i bedömningen men bedömer inte sitt eget tävlande lag.

Bedömningskriterierna går igenom under fredagen.

## Drinkar

Old Cuban

Metod: Bygges & skakas

Glas: Coupette

Recept:

3 cl Bacardi 8 anejo rom. (eller annan mörk rom)

2 cl Sockerlag (blanda vatten och socker 50/50 och värm tills sockret löst. Låt svalna)

6 myntablad

1,5 cl färskpressad limejuice

1 rejält stänk Angostura bitter

Ca 5 cl Champagne

Lägg myntablad, sockerlag och limejuice i botten på en shaker och muddla med en muddler (barens mortel). Häll i romen och angosturan. Fyll shakern med is, skaka och sila (gärna dubbelsila\*) sedan upp i ett väl kylt coupetteglas. Toppa drinken försiktigt med champagnen. Garnera med en myntakviststopp.

\*Dubbelsila är att man silar från shakern med en strainer eller toppen på shakern om man använder en tredelad shaker, sedan ner i en mer finmaskig sil typ tesil och vidare ner i glaset.

### Negroni

Metod: Röres

Glas: Old fashioned glas

Recept:

2 cl Gin

2 cl Röd Vermouth

2 cl Campari

Kyl ett glas medans du blandar din drink.

Håll gin, vermouth och campari i ett rörglas. Fyll rörglasen med is och rör försiktigt runt i ca 30 sek. Tanken är att man inte "slår av flisor" från isen som senare smälter och ändrar karaktär på drinken.

Sila upp drinken i ditt glas som du fyllt med is precis innan.

Pressa och garnera med en rejäl apelsinzest.

### Cosmopolitan Driver

Non alcoholic

Metod: Skakas

Glas: Cocktailglas

Recept:

3 cl Monin Triple Sec

3 cl Färskpressad limejuice

3 cl Tranbärsjuice

Apelsinzest

Fyll en shaker med is. Kyl cocktailglaset med is eller i kyl/frys. Mät upp ingredienserna och innan du håller dem i shakern så skaka den några gånger och töm ut det smältvatten som bildats. I med ingredienserna i shakern och skaka drinken. Töm isen i de kylda glasen och sila upp drinken med strainer. Garnera med apelsinzest och för att vara helt korrekt så ska man skära en zest som är stor som en krona ungefär, se till att inget av det vita följer med. Vänd zesten med skalet mot drinken och håll lite eld framför och kläm sedan till zesten så att oljan går genom elden och flammar till över drinken. Släpp ner zesten i drinken.

### Mango Daiquiri

Non alcoholic

Metod: Skakas

Glas: Cocktailglas

Recept:

4 cl Färskpressad Limejuice

2 cl Monin Mangosyrup

6 cl Mangojuice

En skvätt äggvita eller Frotthé

Fyll en shaker med is. Kyl cocktailglaset med is eller i kyl/frys. Mät upp ingredienserna och innan du håller dem i shakern så skaka den några gånger och töm ut det smältvatten som bildats. I med ingredienserna i shakern och skaka drinken. Töm isen i de kylda glasen och sila upp drinken med strainer.

Garnera med färsk mango om tillgängligt annars med lime

### Espresso Martini

Non alcoholic

Metod: Skakas

Glas: Cocktailglas

Recept:

En enkel espresso

2cl Monin Carribean (rom)

2cl Monin Café

Lättvispad grädde smaksatt med Arrakssyrup (punchextrakt) (finns i mataffären).

Fyll en shaker med is. Kyl cocktailglasen med is eller i kyl/frys. Mät upp ingredienserna och innan du håller dem i shakern så skaka den några gånger och töm ut det smältvatten som bildats. I med ingredienserna (ej grädden) och skaka drinken. Töm isen i de kylda glasen och sila upp drinken med strainer. Floata (skikta) punchgrädden på toppen av drinken och garnera med lite kaffepulver ovanpå.

### Passionfruit Fizz

Non alcoholic

Metod: Skakas

Glas: Highball (longdrink)

Recept:

En ½ passionsfrukt + ¼ del till garnering

3 cl Monin Passionsfrukt

4 cl Passionsfruktsjuice

4 cl Färskpressad Limejuice

Sprite, 7 Up eller fruktsoda

En skvätt äggvita eller frothé

En kvist mynta

Fyll en shaker med is. Fyll glasen med is. Mät upp ingredienserna och innan du håller dem i shakern så skaka den några gånger och töm ut det smältvatten som bildats. I med ingredienserna (ej myntan) och skaka drinken. Sila bort smältvattnet från glasen och sila sedan upp drinken över isen. Ta myntakvisten i handen och se till att den är lagom lång, ge den en liten klapp så att smaker och dofter vaknar till liv och sätt sedan i kvisten i drinken så att toppen sticker upp lite fint. Sätt i ett sugrör i drinken och rör om ett varv. Garnera med en båt av passionsfrukt.