

## 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?*

Det man kan börja med är att göra reklam så som att lägga ut på restaurangens sociala medier. Man kan göra en reklamfilm där man visar restaurangen, övrig personal, hur ni samarbetar, vad ni behöver personal till, visa den goda maten mm. Gör filmen simpel och inte komplicerad. Om filmen är komplicerad så kommer det bli komplicerat för den som söker.

I filmen kan man också lägga till tider till intervju och adressen till restaurangen.

Om jag söker jobb på restaurang så hade jag velat veta vad dem söker personal till så att man vet på ett ungefär vad dem kräver av dig. Sen tycker nog många att de ska vara enkelt och trevligt att söka, därför är det viktigt att den som lägger ut formulerar sig på ett trevligt och mötande sätt. För att det ska vara enkelt att söka så är det också viktigt att lägga ut mailen, antingen till den som är personalchef eller till själva restaurangen. Telefonnummer kan också vara bra!

Exempel på krav till den som söker:

- Driven
- Social
- Gilla kundkontakt
- Vilja lära sig nya saker
- Helst vara utbildad inom service eller servitris
- Kunna svenska och engelska
- Även vilja göra de lilla extra för kunden

Märker man att ingen söker så kan man börja med att konstant lägga ut på sociala medier, göra så att folk får notiser om det, lägga ut i tidningen, fråga kommunen om de också kan göra reklam och lägga ut mm.

Ett litet tips är också att säga till dem man känner att fråga någon dem känner som de vet kan passa in.

## 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.

### Offert till Golfklubben

Tack för förtroendet att anlita oss till er tillställning här nedan kan ni se vad vi kommer behöva hyra för att göra er fest till något extra. Vi har även räknat med mat och dryck.

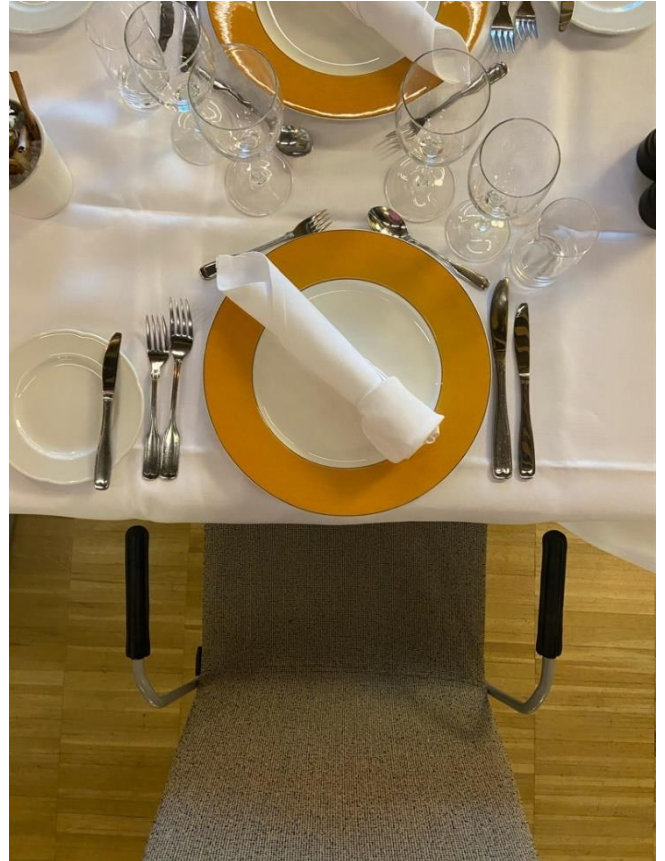
Har ni några frågor är ni välkomna att kontakta oss.

Kuvert pris 980kr/gäst

Varmrätts tallrik	100		
Sopptallrik	100		
Osttallrik	100		
Dessert tallrik	100		
Brödassiett	100		
Soppsked	100		
Halvkniv	100		
Halvgaffel	100		
Helgaffel	100		
Hel kniv	100		
dessertsked	100		
dessertgaffel	100		
smörkniv	100		
		40kr/kuvert	4000 kr
brödkorg	20	15kr/st	300 kr
Servetter			100 kr
värmeskåp			200kr
Ljus och ljusstakar	20		400kr
Blommor ( grönt och vitt)	20		500kr
Linneduk	25		1500kr
Tumblerglas/kristall	100		500kr
vitvinsglas	100		500kr
Vitvinsglas storkupa	100		500kr
Dessertvinsglas	100		500kr
Hyra av restaurangskolans kök, värmeskåp	500kr/dag (rabatterat för att vi är gamla elever		1000 kr
<b>Menypris 4 rätters</b> 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		450kr	45000kr
<b>Dryckespaket</b> Fördrink Mousserande Vittvin dessertvin		250kr	25000kr
<b>Serveringspersonal</b>	5st	250kr/timma	10000kr
Kockar	2st	250kr/timma	8000kr
		<b>Totalt</b>	<b>98 000kr</b>

### 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*

#### *Dryckers meny*

#### **Moscow Mule**

Sancerre Les Baronnes 2016, Sancerre, Loire, Frankrike

Saint Clair Vicar's Choice Barrel Chardonnay 2020, Marlborough Nya Zeeland

Nederburg Noble Late Harvest 2018, sydafrika

#### Alkoholfri dryck

#### Fläder cider

Fördrink:

Vi har valt drinken **Moscow Mule**. En enkel och svalkande drink som passar perfekt som fördrink! Moscow Mule är en av världens mest populära cocktails och betraktad som en riktigt klassiker. Drinken har sitt ursprung från Hollywood. Den spreds sig snabbt i alla olika barer förr i tiden och idag är den mångas favoritdrink!

Den vanligaste varianten på drinken består av vodka, limejuice och Ginger Ale men de finns otaliga varianter på den.

Om det skulle förekomma att någon vill ha alkoholfri så utesluter man endast vodkan och väljer en alkoholfri Ginger Beer.

Vi tror att den passar bra just för att den syrlig och har ingefära i sig vilket passar bra till maten på menyn!

#### Förrätt

Sancerre Les Baronnes 2016, Sancerre, Loire, Frankrike.

Druvan i Sancerre är Sauvignon blanche som möter den blommiga och friska tonerna i nässlorna

Flädercider av torrare variant- nässlornas gröna smak passar bra med flädertonern

#### Varmrätt:

Saint Clair Vicar's Choice Barrel Chardonnay 2020- En varmrätt med smöriga och nötiga toner gör sig bra med en Chardonnay som vi har valt ifrån den nya vinvärlden

Gröntte, kinesiskt grönt te som är lätt rostat och rumstempurerat passar bra till nötiga toner och bakade rotfrukter.

#### Ost:

Här vi har blandat olika ostar tycker vi att denna rätt skall njutas med livets dryck, vatten, men om ni önskar vin till serverar vi gärna några droppar av de gyllene dessertvinet

#### Dessertvin:

Vi har valt ett sött vin som är friskt med toner av pomerans som passar bra till efterrättens söta crème brule och friska sorbet.

Dessert de Luxe Alkoholfri är en Äppledryck med inslag av citrustoner som passar till sorbet och sötman i drycken är bra med sötman i desserten

#### **Vårt val av ostar:**

1. Brie de Meaux – är en opastöriserad ost från frankrike med nötaktig, tryffel- och champinjonlik smak. Denna ost väljer vi för att är originalet till alla brie ostar. Den är krämig och len
2. Västerbottensost Extra lagrad. Denna har mognadslagrats i minst 24 månader. Den långa lagringstiden ger osten en högre arom och kristallerna mer framträdande, vilket gör smaken intensiv och fyllig. Denna ost är kort och kompletterar de andra ostarna på tallriken
3. Bredsjöblå- Detta är en hantverksmässigt tillverkad ost på pastöriserad fårmjolk som är smakrik och av Roquefortyp. Denna ost ger en lång eftersmak och blir en fin avrundning på tallriken

#### **Uppgift 5**

Se bifogad film när vi öppnar en flaska, vi berättar även hur man gör. Vill ni inte höra förklaringen stäng bara av ljudet 😊