

GYMNASIE

SM

HOTELL, TURISM, KOCK, SERVERING

VISITA

SVENSK BESÖKSNÄRING

Kök 2023

Stort grattis till att ni har kvalificerat er till Gymnasie SM 2023!

Vi ser fram emot att möta er alla under fullspäckade dagar i Stockholm den 18 – 19 mars. Tävlingsens olika moment genomförs dels i lag men även tillsammans med serveringseleverna. Tävlingsarna kommer att vara förlagda över två dagar och här följer mer information om tävlingsdagarna och de grenar ni ska tävla inom.

Förutsättningar

Innan tävlingen lottas ett köks- och ett serveringslag samman av Visita. Ni kommer att utföra vissa moment under dagarna tillsammans.

Momenten i tävlingen kommer att ske i en ordning så att alla förutsättningar finns för att fullfölja varje moment samt att tid för förberedelser finns. Ett detaljerat schema kommer några veckor innan tävlingen.

Bedömning sker av extern jury som består av verksamma från branschen samt av lagledare.

Inga mobiler är tillåtna under delmomenten. Lagledaren deltar inte aktivt i tävlingsmomenten. Till tävlingen kan vissa handverktyg såsom exempelvis egna knivar tas med. Dessa får inte ta större plats än att de ryms i ett 1/1-150 Gastronormbleck (inga stickvagnar godtas). Till teoriprov får miniräknare användas.

1. Samarbete och coachning

Under dag 1 kommer ni att få 30 minuter att tillsammans med serveringslaget diskutera söndagens lunch och planera för hur maten ska serveras samt vilka drycker som väljs till respektive rätt. Därefter får ni under 30 minuter chans till coachning av en lagledare från någon annan tävlande skola. Här kan ni få tips och trix och chans att bolla idéer.

Bedömning av samarbete under dagarnas moment kommer att ske av domare, även under arbete i lucka och under service och poängen tillfaller respektive köks- och serveringslag. Poäng från bedömning av coachning tillfaller det lag som coachen deltar i tävlingen med.

2. Tävlingslunch

Under söndagen kommer en 3-rätters lunch att serveras för 6 st inbjudna gäster. Denna serveras av det serveringslag som ni kommer att samarbeta med.

Även 6 portioner av samma rätter ska tillagas och serveras till olika jurygrupper.

Ni kommer att ha ca 2 timmar under dag 1 för att sätta upp kök, göra mice en place och förberedelser.

Under dag 2 kommer kökslagen med 10 minuters mellanrum få tillgång till köken utifrån detta exempel: Lag 1 – 9:30 tillträde till kök, 12:30 Förrätt serveras, 13:00 Varmrätt serveras, 14:00 Dessert serveras.

Lunchen kommer att bestå av moment 3-5 (se nedan).

3. Master Class

Eleverna kommer att delta i en Master Class som hålls med två hemliga stjärnor från branschen. De kommer att under dag 1 visa en tillagning av en förrätt samt presentation av drycker som skulle kunna passa till denna rätt.

Denna förrätt ska de tävlande kökslagen under dag 2 efterlikna och tillaga för att servera 6 portioner till sittande gäster i matsal som tävlingslunch samt 6 portioner till smakjury.

Tillsammans med ett av serveringslagen ska ni resonera fram en dryck ni anser passar bra med rätten. Tillfälle att smaka och ställa frågor kommer att finnas.

Kök 2023

4. Upplagning av inskickad tävlingsrätt

Som varmrätt tillagas och serveras den rätt som ni skickat in som bidrag i kvaltävlingen. Här ska receptet som ni skickat in följas. Till de 6 sittande gästerna ska detta serveras på fat utifrån den bild ni sänt in tidigare till kvalet. Fatet bedöms inte för upplägg utan efter att det ska gå att servera på ett lämpligt sätt för serveringslagen. Till jury serveras 6 portioner på tallrik.

5. Dessert

De tävlande lagen ska tillaga en dessert för 12 personer och serveras på tallrik. 6 portioner till sittande gäster samt 6 portioner till jury. De tävlande lagen kommer att få ett recept som desserten ska tillagas utifrån. Till ett av delmomenten kommer de tävlande få ta del av ett filmklipp. Här är det viktigt att kunna följa receptet och förstå arbetsgången för att få ett bra slutresultat. Vissa av momenten kan behöva förberedas under dag 1, men detta planerar de tävlande lagen själva.

5. Teoretiskt prov

Här sätts eleven på prov med frågor kring terminologi för restaurang, igenkänningstest av ett antal råvaror/redskap samt räkneövningar. Eleverna arbetar individuellt med uppgiften. Om tävlande har dyslexi, eller annan problematik kring denna uppgift så finns hjälp att få i form av exempelvis längre skrivtid, hjälp att skriva, eller att muntligt förklara. Om detta behov finns vill vi gärna att ni innan meddelar detta till kersti.witten@visita.se så att vi kan planera för rätt förutsättning. Inga stafel bedöms. Miniräknare tillåts (ej mobiltelefon).

6. Skillsmoment OBS! Endast för lagledareeoretiskt prov

Under dag 1 har Lagledarna inte så många uppgifter kring tävlingen. Vi har därför i år valt att skapa en rolig aktivitet för lagledarna. Ett skillsmoment kommer att genomföras där lagledarna tävlar mot varandra. Det kommer att vara ca 4 olika skills som består av vanligt förekommande arbetsuppgifter i kök och som lärs ut under utbildningen. De kommer att vara korta och snabba moment. Pris till Bästa lagledare kommer att delas ut.

Varmt välkomna och lycka till!

GYMNASIE
SM
HOTELL, TURISM, KÖCK, SERVERING

VISITA
SVENSK BESÖKSNÄRING