

GYMNASIE SM

HOTELL, TURISM, KOCK, SERVERING

VISITA

SVENSK BESÖKSNÄRING

Servering 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 kökseleverna. 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 serverings - och ett kökslag 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 trancheringsbestick, vinöppnare, flamberingspanna samt shaker till drinkmoment tas med. Dessa får inte ta större plats än att de rymmer 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 kökslaget 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 4-rätters lunch att serveras för 6 st inbjudna gäster. Dessa gäster bedömer inga moment i tävlingen. Maten till 3 av dessa rätter tillagas av det kökslag som ni kommer att samarbeta med.

Den fjärde rätten består av en ostservering mellan varmrätt och dessert. Ostarna till denna servering kommer att presenteras under dag 1 då tillfälle för provsmakning och frågor ges. Temat för denna lunch tillkännages dag 1 och uppdukningen samt dekorationer ska spegla detta tema.

Drycken som serveras till måltiden kommer de tävlande att få välja utifrån en given vinlista som presenteras under dag 1 och tillfälle att prova de olika dryckerna kommer att ges.

Gästerna anländer och ca tider för servering utifrån detta exempel: Lag 1 – 12:00 gästerna anländer, 12:30 förrätt serveras, 13:00 varmrätt serveras, 13:30 ostservering, 14:00 Dessert serveras. Varje lags gäster anländer med 10 minuters mellanrum.

Förrätt serveras på tallrik, varmrätt från fat där tillbehör kan komma á part, ost från vagn, dessert på tallrik.

Till dukningen ska lanneservetter brytas i olika former, en till vart kuvert.

Dukning och mice en place för lunchen sker under dag 2. Plats för rangering kommer att finnas för varje lag. Innan gästerna anländer så kommer varje lag att inför domare motivera sitt inval samt uppdukning.

Servering 2023

3. Master Class

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

Denna förrätt ska de tävlande kökslagen tillaga.

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

4. 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 samt Merlot.

Vinprovningen sker enskilt och de båda tävlandes poäng räknas samman.

5. Hantverk – Flambering, Dekantering, Tranchering

De tävlande lagen utför följande hantverk inför domare:

- Flambering av en given dessert för 2 personer
- Dekantering av ett rött vin
- Tranchering av fågel eller kött för som läggs upp på tallrik med tillbehör för 2 personer.

6. Drinkblandning

Det tävlande laget kommer att samarbeta i baren. 3-4 gäster sitter vid ett bord i anslutning till baren, de kommer att från en drinklista beställa varsin drink som serveringslaget tar upp beställning på. Alkohol fria önskemål kan förekomma. Därefter ska de beställda drinkarna blandas och serveras till gästerna. Receptur på drinkar kommer att skickas ut 4 veckor innan tävlingen. De tävlande ska vara väl förtrogna med recept och metod.

Detta moment genomförs på engelska mot gäst och domare.

7. 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 stafvel bedöms. Miniräknare tillåts (ej mobiltelefon).

Varmt välkomna och lycka till!

GYMNASIE
SM
HOTELL, TURISM, KÖCK, SERVERING

VISITA
SVENSK BESÖKSNÄRING