

GYMNASIE

SM

HOTELL, TURISM, KOCK, SERVERING

VISITA

SVENSK BESÖKSNÄRING

Kvaluppgift 2024 kök

Vad roligt att ni har visat intresse av att delta på gymnasie SM 2024!
Nedan finner ni information om årets kvaluppgift. Läs igenom alla detaljer noga.

Tävlingsbidragen bedöms anonymt och samtliga tävlingsuppgifter ska skrivas på dator och skickas in i pdf format (alla uppgifter i samma fil). I dokumentet får inga namn på tävlande eller skola finnas.

Nedan finns det fyra kvaluppgifter för er att lösa.
OBS! Kvaluppgift 3 är för er lagledare/lärare men skickas in i ert bidrag.

Kvaluppgift 1

En modern tolkning av 1994

Ni ska komponera en förrätt med temat 1994 som ska tolkas fritt och moderniseras av er. Rätten ska fungera att servera på á la cartemeny och vara i storlek/mängd som en förrätt som skulle fungera i en tre rätters måltid.

Ni får använda er av valfria råvaror och tillagningsmetoder.

Följande skall finnas med i ert bidrag:

- Recept med råvaruåtgång för 4 personer angivet i gram. Samt en detaljerad beskrivning av tillagning och tillvägagångsätt.
- Motivering för hur ni har tänkt kring temat. Hur är detta en modern tolkning av 1994? Hänvisa till källor.
- Foto som visar rätten upplagd på tallrik. (Taget snett uppifrån och så nära tallriken som möjligt.)
- En film som visar uppläggning av rätten i luckan, så som det skulle fungera när servisen beställt fram rätten till gästerna.

OBS! Denna rätt kommer inte lagas av de lag som tar sig vidare till finalen i april.

Kvaluppgift 2024 kök

Kvaluppgift 2

Social Hållbarhet

Från 1994 fram till idag har restauranger som söker alkoholtillstånd tredubblats. Antal anställda inom restaurang har fördubblats på samma tid.

Kockarnas roll och status på restauranger förändrades kring denna tid. De fick stor medial uppmärksamhet och betraktades ofta som rockstjärnor. I media syntes dock en liten klick kockar som inte alltid visade upp sina bästa ledaregenskaper, Men det gick hem och tv-program där köksmästaren skällde och förnedrade både medarbetare och gäster fick stort genomslag, Tyvärr fanns en tendens att ta detta med sig ut i det riktiga köket, där det inte fanns en regissör.

Som tur är har det hänt mycket mer på 30 år. Idag drivs köken ofta av en "vi-känsla" där man gör sitt bästa för att alla ska trivas och vara en del av laget för att utvecklas och drivas framåt. Allt i en ambition om att få gästen att trivas.

Branschens syn är att det saknas yrkesskickliga kockar att anställa och att det är ett hinder för att kunna expandera verksamheter och skapa lönsamhet. Under pandemin försvann också många yrkesskickliga från branschen. Med andra ord är Ni som nu utbildar er väldigt eftertraktade ute på företagen.

Ett av Visitas prioriterade mål är kompetensförsörjning. Inom besöksnäringen får många sitt första jobb och många säger att de trivs bra i vår bransch. Men alldeles för få vill stanna och fortsätta utvecklas, detta är ett stort problem. Visita arbetar för att få unga att välja vår bransch – växa och utvecklas – och att även avsluta sitt yrkesliv i branschen.

Vad vi som bransch gemensamt måste bygga är attraktiva arbetsplatser som kommer att bidra till att man kan tänka sig att både starta och avsluta sin karriär i besöksnäringen.

Både på gymnasieskolor och i branschen pratas det mycket om Social hållbarhet och hur man tar hand om sin personal, allt från att man anställs tills den dag man kanske väljer att byta arbetsplats. Det ska vara ordning och reda, schyssta villkor, kollektivavtal, pension och försäkring. Det ska finnas handlingsplaner för diskriminering eller sjukdomsfall. Ingen ska behöva känna sig trakasserad av en kollega mm.

Som sagt mycket är fantastiskt på dagens restauranger, men hur ska vi göra den ännu bättre och få ännu fler unga till vår bransch?

Kvaluppgift 2024 kök

”Marco Pierre White – Begåvad buffel

Marco Pierre White är kockvärldens bad boy nummer ett. Mest känd för att ha lämnat tillbaka sina stjärnor till Guide Michelin, sin buffliga ledarstil och för sin ”jag skiter i etablissemanget”-attityd. Marco Pierre White är den bråkige killen från Leeds som hoppade av gymnasiet, hamnade i krogköket och lämnade den lilla arbetarstaden som 19-åring för att söka lyckan i London. Det tog inte lång tid innan talangfulle Marco öppnade Harvey’s där han fick sin första stjärna i Guide Michelin. 1994 blev Marco Pierre White den yngste kock någonsin att, vid 32 års ålder, tilldelas tre stjärnor i Guide Michelin. Stjärnor som han senare lämnade tillbaka när han slutade arbeta med fine dining. Marco Pierre White fostrade kockar som Mario Batali och Gordon Ramsey. Hans hårda arbetsmetoder är inget som hyllas i dag. Det sägs att han till och med fick självaste Gordon Ramsey att gråta. En kock som klagade på värmen i köket fick baksidan på kockjackan och sina byxor bortskurna med en vass kniv. Även i köket gjorde han som han själv behagade. När en gäst frågade efter pommes frites gick den ökände kocken ut i köket och handskar dem. Notan för arbetstiden hamnade på 250 kr. Marco Pierre White har skrivit in sig i historieböckerna som en av de mest begåvade bufflarna på den gastronomiska himlen.”

Frågeställning:

Efter att ha slutfört din köksutbildning har du nyligen börjat på en restaurang där arbetsmiljön präglas av en positiv atmosfär och en stark sammanhållning bland personalen. Under ett personalmöte diskuterades restaurangens önskan att uppdatera sin policy gällande kränkande beteende. Dina äldre kollegor, som inte känner sig helt insatta i dagens ungdomskultur, har bett om din hjälp för att förnya policyn.

Din uppgift är nu att revidera restaurangens policy och inkludera följande punkter

- Främja jämställdhet och bekämpa könsspecifika stereotyper för att skapa en arbetskultur som inkluderar alla.
- Införa en nolltoleranspolicy mot kränkande beteende och sexuella trakasserier.
- Arbeta aktivt för att motverka diskriminering och rasism på arbetsplatsen.

Ange Källor

Din reviderade policy bör grundas på pålitliga källor, såsom relevanta lagar och förordningar som reglerar arbetsplatsens etiska och sociala ansvar, samt riktlinjer från respekterade organisationer inom arbetslivet och mänskliga rättigheter.

Kvaluppgift 2024 kök

Kvaluppgift 3

Till lagledare – Lärare

Denna uppgift är för Lagledare/Läraren.

En del av uppgifterna för de lag som kvalificerar sig för final är ett teoretiskt prov. Detta består av frågor som ska spegla kunskaper från de tre åren på yrkesprogrammet.

Din uppgift som lärare är att formulera 10 st frågor som du anser vara centrala i den utbildning som dina elever fått, riktad mot ditt lags yrkesutgång.

Frågorna kommer att bli en del av den frågebänk som vi i dag har och som utgör basen för teoriproven under finalen på Gymnasie SM.

Stort tack för ditt bidrag!

Vi hoppas ni finner kvaluppgifterna intressanta och hoppas att vi får träffas i april 2024.

Vid frågor, tveka inte att kontakta kersti.witten@visita.se

Stort Lycka till!

GYMNASIE
SM

HOTELL, TURISM, KOCK, SERVERING

VISITA

SVENSK BESÖKSNÄRING