

GYMNASIE

SM

30 år!

HOTELL, TURISM, KÖCK, SERVERING

VISITA

SVENSK BESÖKSVÄRNING

# Kök 2024

Stort GRATTIS till att ni har kvalificerat er till finalen i Gymnasie-SM 2024!

Vi ser fram emot att möta er alla under fullspäckade jubileumsdagar i Stockholm den 13-14 april. Tävlingsarna kommer att vara förlagda över två dagar och här följer mer information om tävlingsdagarna och de moment ni ska tävla inom.

## Förutsättningar

Innan tävlingen lottas ett köks- och ett serveringslag samman av Visita.

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 någon vecka innan tävlingen.

Bedömning sker av en jury som består av verksamma från branschen.

Inga mobiler eller smartwatch är tillåtna under delmomenten. Lagledaren deltar **inte** i tävlingsmomenten inte heller i bedömningen. Till tävlingen får endast personligt knivfodral med köksknivar, termometer, digital våg, stavmixer och **hand**verktyg (ej maskiner) så som ballongvisp, palett, pincett, stekspade, slevar, zestjärn, skalare samt plasthandskar tas med. Dessa får inte ta större plats än att de rymmer i ett 1/1-150 GN-bleck (inga stickvagnar godtas). Specialbeställd kockrock kommer att finnas till de tävlande eleverna. Övriga arbetskläder och arbetsskor medtags av de tävlande.

### 1. Tävlingsgren: 3-rätters lunch

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 en smakjury.

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

Under dag 2 kommer kökslagen med 10 minuters mellanrum få tillgång till köken utifrån detta exempel: Lag 1 – 8:50 tillträde till kök, 11:30 Förrätt serveras, 12:30 Varmrätt serveras, 13:30 Efterrätt serveras.

Lunchen kommer att bestå av moment 2-4 (se nedan).

### 2. Förrätt

Eleverna kommer att delta i en Master Class. Denna äger rum under dag 1 och visar tillagning av en förrätt. Denna förrätt ska de tävlande kökslagen under dag 2 efterlikna med egen kreativ touch och tillaga för 6 portioner till smakjuryn. Förrätten till de sittande gästerna som serveringslagen serverar ansvarar serveringslaget för. Kökslaget lagar alltså förrätten bara till smakjuryn.

# Kök 2024

## 3. Varmrätt

Som varmrätt ska lagen utefter en fast huvudråvara (som meddelas 1 vecka innan tävlingen) och en råvarukorg som presenteras dag 1 på tävlingshelgen planera för, tillaga och servera en egenkomponerad varmrätt till er 3-rättersmeny. Under dag 1 kommer laget att få skapa ett recept som ska följas dag 2 i köket. Till de 6 sittande gästerna i matsalen ska maten läggas upp på fat (fatsservering). Detta så att serveringslaget ska visa sina färdigheter i fatsservering. Uppläggningsen på fatet bedöms inte men det bedöms efter hur ni anpassat komponenterna för att maträtten kan serveras på ett lämpligt sätt för serveringslagen. Till smakjuryn serveras 6 portioner upplagda på tallrik. Totalt så ska varmrätten lagas till 12 personer.

## 4. Efterrätt

De tävlande lagen ska tillaga efterrätten för 12 personer och som ska serveras på tallrik. 6 portioner till sittande gäster i matsal samt 6 portioner till smakjury.

De tävlande lagen kommer att få ett fast recept som desserten ska tillagas utifrån. Det kommer finnas möjlighet till lite personlig touch och kreativitet på receptet och uppläggning. En komponent på efterrätten kommer att flamberas. Till de gäster som sitter i matsalen kommer serveringslagen att flambara komponenten. Där behöver ni i kökslaget planera och lägga upp dessa som en mise en place till serveringslaget. Till smakjuryn kommer ni att flambara komponenten (dock ej framför juryn utan det löser ni i köket).

Vissa av momenten kan behöva förberedas under dag 1, men detta planerar de tävlande lagen själva.

## 4. Teoretiskt prov

Här sätts eleverna på prov med frågor som berör hygien, närings- och livsmedelkunskap, matlagning, specialkost och arbetsmiljö. Eleverna genomför provet individuellt.

Om den tävlande eleven 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](mailto:kersti.witten@visita.se) så att vi kan planera för rätt förutsättning. Inga stafvel bedöms.

## 5. Samarbete

Det är av stor vikt att ni som kökslag kommunicerar och samverkar med det serveringslag ni arbetar med. Det handlar tex. om att anpassningar av mat och dryck samt det samarbetet som ska till vid förberedelse och servering av rätterna.

### Lagledare/lärare

Under dessa dagar kommer det finnas tid för er att samtala och utbyta erfarenheter samt det kommer erbjudas en variation av workshops och inspirerande presentationer för er. Ni kommer inte delta i köket eller vid planeringen inför köksarbetet.

**Varmt välkomna och lycka till!**

# GYMNASIE SM



HOTELL, TURISM, KOCK, SERVERING

**VISITA**  
SVENSK BESÖKNÄRING



martin&servera



Scandic



SPENDBUP