

GYMNASIE SM

30 år!

HOTELL, TURISM, KOCK, SERVERING

VISITA

SVENSK BESÖKSNÄRING

Servering 2024

Stort GRATIS 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 serverings- och ett kökslag samman av Visita. De sammanlottade lagen tillsammans planera, genomföra samt samarbeta kring vissa moment under tävlingsdagarna. 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 en jury som består av verksamma från branschen.

Inga mobiler eller smartwatch är tillåtna under delmomenten. Till tävlingen får vissa handverktyg såsom exempelvis egna trancheringsbestick, vinöppnare, flamberingspanna samt shaker till drinkmoment 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. Tävlingslunch

Under söndagen kommer en 4-rätters lunch att serveras för 6 st inbjudna gäster. Dessa gäster bedömer inga moment i tävlingen. Bedömningarna sker av domare som observerar allt arbete som sker i matsalen under lunchen. 2 av dessa rätter tillagas delvis av det kökslag som ni kommer att samarbeta med, medans de andra två rätterna förbereds och serveras av er i matsalen framför gäst. **Förrätten** ger er chansen att visa att ni bemästrar ett klassisk matsalshantverk, beredning och servering av råbiff med klassiska tillbehör.

Varmrätten kommer på fat från köket och ni ska visa upp era färdigheter i fatsservering.

Ostservering mellan varmrätt och dessert sker från vagn i matsalen. Ostarna till denna servering kommer att presenteras under dag 1 då tillfälle att ställa frågor samt provsmakning ges.

Efterrätt En komponent på efterrätten kommer att flamberas i matsalen framför gäst.

Kökslaget planera efterrätten samt det ni ska flamblera och lägga upp dessa komponenter som en mise en place till er. Desserten serveras på tallrik.

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. Vinvalet kommer att lämnas in i slutet av dag 1, under dag 2 kommer ni ges möjlighet att presentera och motivera ert vinval för domare. Även uppdukning samt tema kommer att muntligt beskrivas och motiveras för domare under dag 2.

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.

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

Dukning och mise en place för lunchen sker under dag 2. Plats för rangering kommer att finnas för varje lag.

Servering 2023

2. Master Class

Eleverna kommer att delta i en Master Class som hålls av Evelina Fäldt, europeisk mästare i servering, EM var hennes sjätte tävling i yrkesskicklighet. Evelina kommer att demonstrera en flambering, svar på frågor kopplat till matsals hantverk och tävlande i stort.

3. Vinprovning

Vinprovningen kommer att bestå av 4 viner som serveras i druvtypiska glas. Vinerna är druvtypiska och de druvor som kan förekomma är: Chardonnay, Riesling, Sauvignon Blanc, Cabernet Sauvignon, Pinot Noir, Shiraz samt Merlot.

Vinprovningen sker enskilt och de båda tävlandes poäng räknas samman.

4. Hantverk – Flampering, Dekantering, Tranchering

De tävlande lagen utför följande hantverk inför domare:

- Flampering sker på söndagen framför gäster.
- Dekantering av ett rött vin
- Tranchering av fågel eller kött som ska läggas upp på tallrik med tillbehör för 2 personer.

5. 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 2 veckor innan tävlingen. De tävlande ska vara väl förtrogna med recept och metod.

Detta moment genomförs på engelska mot gäst och domare.

6 Teoretiskt prov

Här sätts eleven på prov med frågor kring terminologi för restaurang, dryckeskundskap samt hygien- och livsmedelskundskap samt arbetsmiljö och ett igenkänningstest av ett antal råvaror/redskap. 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).

7. Samarbete

Det är av stor vikt att ni som serveringslag kommunicerar och samverkar med det kökslag 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 några moment eller planeringen inför dem, inte heller i några bedömningar.

Varmt välkomna och lycka till!

GYMNASIE SM



HOTELL, TURISM, KOCK, SERVERING

VISITA

SVENSK BESÖKSNÄRING



Scandic

