

GYMNASIE

SM

30 år!

HOTELL, TURISM, KOCK, SERVERING

VISITA

SVENSK BESÖKSNÄRING

Gymnasie-SM 2024

Välkomna till två fartyllda dagar i Sveriges äldsta och mest prestigefulla tävling!

GymnasieSM är Sveriges äldsta tävling för gymnasieelever, som varit ingång i sin nuvarande form sedan 1994. Det innebär att vi i år firar 30 år!

Under den fartyllda helgen kommer lag från hela Sverige att göra upp i grenarna hotell, kök samt servering. Ni tävlande kommer att få möjlighet att nätverka med andra tävlande elever, lärare, branschpersoner och sponsorer från hela landet, utveckla era kunskaper och framför allt – ha en riktigt rolig helg!

Vi på Visita som anordnar tävlingen gör detta för att genom yrkestävlingar vill visa upp framtidens talanger inom besöksnäringen samt visa på kvalitet, relevant och attraktion för våra utbildningar och hela besöksnäringen.

Följ oss gärna i sociala medier, vi kommer att livesända invigningen samt galamiddagen och era nära och kära kan följa hela tävlingen via stories under hela helgen.

Instagram - @gymnasiesm

Facebook – Gymnasie-SM

Frågor ang. tävlingen samt program besvaras av kersti.witten@visita.se.

Vi hoppas att ni ska få en riktigt rolig och givande helg med oss i Stockholm!

Tävlande i kök 2024

I år tävlar följande sex skolor och elever i köksgrenen:

- Tuva Brodersen och Alva Ingemarsson från Kavelbro gymnasium i Skövde
- Catherine Ripley och Sten Brus Thurfjell från Uppsala Yrkesgymnasium Ekeby
- Oskar Adolfsson och Linus Höglund från Dackeskolan i Mjölby
- Teddy Treschow och Hugo Persson från Ester Mosessons gymnasium i Göteborg
- Ludwig Borg och Oscar Trullsson från Malmö restaurangskola
- Olof Karlsson och Tistou Vidal från Internationella Hotell- och Restaurangskolan i Stockholm

Gymnasie-SM 2024

Lördagen den 13 april

Gemensamt program

- 11:00 Tävlände anländer och serveras lunch av våra sponsorer Arla och Scan
- 12:00 Invigning
- 12:30 Tävlingarna startar
- 18:35 Tävlingarna slutar
- 19:00 Dagens tävlingar är klara och de tävlände bjuds på middag hos vår huvuddomare i kök, Jonas Lagerström, på Stella Pizzeria vid Mariatorget

Tiderna är övergripande för alla tävlände.

För exakta tider för just er gren, se program nedan.

Observera att mindre justeringar kan komma att ske, ni kommer då att informeras av ansvarig tävlingsledare.

Program kök

- 12:30 Välkomna, info, schemagenomgång
- 12:40 Teoriprov
- 13:30 Masterclass förrätt
- 14:30 Genomgång, råvarukorg varmrätt och recept efterrätt
- 15:00 Planering elever, receptskrivande
- 16:00 Inspiration ost
- 16:30 Planering med serveringslaget
- 17:05 Inlämning recept varmrätt
- 17:10 Mise en place i kök

Gymnasie-SM 2024

Söndagen den 14 april

Gemensamt program

08:00 Tävlingsdagen startar
15:00 Tävlingsdagen slutar
15:30 Feedback start
16:30 Feedback slut
18:30 Buss avgår från Scandic Continental till Fotografiska
18:45 Förmingel
19:15 Galamiddag startar
20:00 Prisutdelning
22:30 Galamiddag slutar, efterfest
00:00 Efterfesten slutar

Tiderna är övergripande för alla tävlande.

För exakta tider för just er gren, se program nedan.

Observera att mindre justeringar kan komma att ske, ni kommer då att informeras av ansvarig tävlingsledare.

Program kök

08:00 Tävlingen startar
08:10 Lag 1 startar (därefter löpande starter var 10 minut)
11:30 Lag 1 förrätt fram (därefter löpande var 10 minut)
12:30 Lag 1 varmrätt fram (därefter löpande var 10 minut)
13:30 Lag 1 efterrätt fram (därefter löpande var 10 minut)
14:20 Lag 6 efterrätt fram
15:30 Start feedback
16:30 Feedback slut

Kök 2024

Information om tävlingsmomenten och tävlingens förutsättningar

Innan tävlingen kommer ett serverings- och ett kökslag att lottas samman av Visita. De sammanlottade lagen kommer tillsammans att 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.

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 ryms i **ett** 1/1-150 GN-bleck (inga stickvagnar godtas). Specialbeställd kockrock kommer att finnas till de tävlande eleverna. Övriga arbetskläder och arbetskor medtags av de tävlande.

1. Tävlingsgren: 3-rätters lunch

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

Förutom de 6 portioner som går ut till gästerna ska ytterligare 6 portioner av samma rätt tillagas och serveras till en smakjury (undantag förrätt, se nedan). 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 – 8:10 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

Ni tävlande kommer att delta i en masterclass. 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 (6 portioner).

Kök 2024

3. Varmrätt

Som varmrätt ska lagen utefter en fast huvudråvara (kyckling) 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 uppläggningsen. 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 flambera 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 så att vi kan planera för rätt förutsättning. Inga stafel 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.

GYMNASIE

SM

30 år!

HOTELL, TURISM, KOCK, SERVERING

VISITA

SVENSK BESÖKSNÄRING



ARLA
PRO.



Scandic



Sirvoy



SUNDQVIST



RH

INTERNATIONELLA
HOTELL- OCH RESTAURANGSKOLAN

SPENDRUPS 187

martin &
servera