

GYMNASIE

SM

30 år!

HOTELL, TURISM, KOCK, SERVERING

VISITA

SVENSK BESÖKSNÄRING

# Gymnasie-SM 2024

Välkomna till två fartfyllda 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 fartfyllda 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](mailto:kersti.witten@visita.se).

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

## Tävlande i servering 2024

I år tävlar följande sex skolor och elever i serveringsgrenen:

- Penny Jakobsson och Nelly Kristoffersson från Jämtlands Gymnasium i Åre
- Ellen Nilsson och Ellen Lindahl från Internationella Hotell- och Restaurangskolan i Stockholm
- Hrafknell Jonasson och Filippa Larsen från Gymnasieskolan Vipan i Lund
- Julia Lehto Tapper och Ingrid Pettersson från Tranellska Gymnasiet i Västerås
- Vita Faxé Borgryd och Svante Johansson från Jenny Nyströmsskolan i Kalmar
- Mahmoud Hallak Yaserji och Katarina Lundén från Sturegymnasiet i Halmstad

# 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 servering

- 12:30 Välkomna + genomgång uppgift
- 12:45 Masterclass flambering
- 13:30 Vinprovning
- 14:30 Teoriprov
- 15:30 Servettbrytning
- 16:00 Inspiration ost och vin
- 16:30 Planering med kökslaget
- 17:05 Inlämning av dryckesval
- 17:10 Drinkblandning, dekantering och tranchering
- 18:30 Inspirationsklass drinkar

# 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 servering

08:00 Tävlingen startar  
08:30 Uppdukning  
09:15 Motivering av vinal (5 minuter per lag)  
09:45 Forts. uppdukning  
10:30 Motivering av uppdukning  
11:00 *Lunch för de tävlande*  
11:15 Servera bubbel till väntande gäster  
11:30 Lunchen startar, gäster till bords (första laget, därefter med 10 minuters intervall)  
14:45 Lunchen avslutad  
15:30 Feedback start  
16:30 Feedback slut

# Servering 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. 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 sex speciellt inbjudna gäster. Dessa gäster bedömer inga moment i tävlingen. Bedömningarna sker av domare som observerar allt arbete som sker i matsalen under lunchen. Två 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 fatservering. **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. En komponent på **efterrätten** kommer att flamberas i matsalen framför gäst. Kökslaget planerar efterrätten samt det ni ska flambera och lägger 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 varje kuvert. Dukning och mise en place för lunchen sker under dag 2. Plats för rangering kommer att finnas för varje lag.

# Servering 2024

## 2. Masterclass

Eleverna kommer att delta i en masterclass 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 matsalshantverk 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 – flambering, dekantering, tranchering

De tävlande lagen utför följande hantverk inför domare:

- Flambering 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 har skickats ut. 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](mailto: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.

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