

GYMNASIE

SM

30 år!

HOTELL, TURISM, KOCK, SERVERING



VISITA

SVENSK BESÖKSNÄRING

Gymnasie-SM 2024

Välkomna att ta del av besöksnäringens framtid då 18 lag tävlar i grenarna Hotell, Servering och Kök under två fartfyllda dagar!

Gymnasie-SM är Sveriges äldsta tävling för gymnasieelever, och en av de mest prestigefulla. 2024 firar vi dessutom 30 år vilket vi självklart kommer att uppmärksamma lite extra!

Under en fartfylld helg gör lag från hela Sverige upp i grenarna hotell, kök samt servering. Totalt tävlar 3 lag i varje gren och i år kommer lagen från 15 olika gymnasieskolor. Tävlingen är öppen för alla som går i årskurs 3 på gymnasiet inom hotell och turism- samt restaurang och livsmedelsprogrammet.

Här får man möjligheten att nätverka med elever, lärare och branschpersoner från hela landet, utveckla sina kunskaper och framför allt – ha en riktigt rolig helg på Gymnasie-SM 2024.

Besöksnäringens bransch- och arbetsgivarorganisation Visita som står bakom tävlingen vill satsa på våra ungdomar genom yrkestävlingar är främst för att visa och skapa kvalitet, relevans och attraktion för våra utbildningar och hela vår fantastiska besöksnäring.

I detta program finns information om alla de mer publika grenarna som sker under tävlingshelgen, samt ett nytt program med seminariepass riktat mot främst yrkeslärare. Under tävlingshelgen kommer också sponsorerna att finnas tillgängliga på plats i en minimässa, så passa på att besöka dem!

Datum

13-14 april 2024

Plats

Internationella Hotell och Restaurangskolan,
Campus Södermalm, Tullgårdsgatan 12

Det finns möjlighet att köpa fika m.m. under hela tävlingshelgen i skolans cafeteria.

Följ oss gärna i sociala medier för att se allt som händer innan, under och efter tävlingen! Vi kommer både att livesända invigningen samt galamiddagen och publicera bilder och filmer på stories under hela helgen.

Instagram - @gymnasiesm

Facebook – Gymnasie-SM

Vill du veta vilka elever och skolor som deltar i finalen?

Läs om det och kring tävlingen på varldensjobb.se eller i [Besöksliv](#).

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

Gymnasie-SM 2024

Program

Lördagen den 13 april

11:00 De tävlande anländer och serveras lunch av våra sponsorer Arla och Scan

12:00 Invigning

12:30 Tävlingarna startar

Publikvänliga aktiviteter:

13:00 **Masterclass Flambering**

De tävlande serveringseleverna bjuds på en masterclass, där Evelina Fäldt som tagit Guld i Servering på EM, EuroSkills 2023, och även har tävlat i Gymnasie SM, Nordiska Mästerskapen samt VM och EM kommer att demonstrera hur en flambering genomförs samt berättar om sina tävlingserfarenheter samt svarar på frågor.

13:30 **Masterclass förrätt**

Här kommer en välkänd (och hemlig) ung förebild från besöksnäringen, med tävlingserfarenhet och färsk guldmedalj i bagaget, att hålla en masterclass för de tävlande kökseleverna. Masterclassen består i att hen tillagar och presenterar en förrätt. Denna kommer de tävlande att med egen tvist tillaga och servera till jury dag 2.

14:30 **Rollspel**

Hotelleverna kommer här att utsättas för utmaningar som man ofta möts av i sitt arbete i en hotellreception. Lagvis kommer de att få ta emot anlädande gäster som alla har sina egna specifika behov och önskemål. Rekommenderas varmt att titta på, då dessa elever är riktiga stjärnor!

15:30 **Servettbrytning**

De tävlande eleverna i servering ska bryta 6 olika servetter som följer olika krav på användning och tema. Denna uppgift kommer att presenteras samt bedömas av en av lakejerna vid de Kungliga hovstaterna med stor erfarenhet från Slottets linneförråd.

17:05 **Drinkblandning, dekantering & tranchering**

De tävlande serveringseleverna kommer att genomföra olika hantverksmoment inom yrket.

Skolans lokaler bjuder på goda förutsättningar att följa alla dagens tävlingsmoment, alla publika event håller till i eller i närheten av den stora centrala ljusgården på bottenplan. Köket där de tävlande kökseleverna utför sina förberedelser har också stora fönster, så att det går att följa de tävlande i realtid.

19:00 Dagens tävlingar är klara och de tävlande bjuds på middag hos vår huvuddomare i kök, Jonas Lagerström, på Stella Pizzeria vid Mariatorget

Gymnasie-SM 2024

Program

Söndagen den 14 april

08:00 Tävlingarna startar

Publikvänliga aktiviteter:

Under förmiddagen kommer de tävlande **hotelleleverna** att genomföra både teoretiska och praktiska moment, vissa av dessa kommer att kunna följas via bildskärmar i skolans ljushall.

Kökseleverna fokuserar nu på att förbereda dagens höjdpunkt, tävlingslunchen, för sammanlagt 36 inbjudna gäster samt en namnkunnig smakjury. Kökseleverna förbereder och lagar sin mat i köket och kommer när det blir dags för uppläggning att utföra denna ute i den uppbyggda matsalen där ni som publik kommer att ha bra möjlighet att följa detta.

Serveringseleverna kommer att i ljusgården förbereda inför lunchen genom uppdukning och iordningställande av sin del av den tillfälliga, men lyxiga, restaurangen.

11:00 Inbjudna gäster anländer och serveras bubbel av de tävlande

11:30 Gäster vid första bordet placeras, därefter med 10 minuters mellanrum.

11:30 Första kökslaget kommer att lägga sin förrätt som ska avsmakas hos smakjuryn.

14:45 Lunchen avslutas för det sista laget

15:00 Tävlingsdagen är klar! Alla de tävlande får feedback från domare.

18:30 Buss avgår från hotell Scandic Continental för att ta tävlande samt gäster till Fotografiska Museet för prisutdelning och en sprakande Galamiddag, värdigt ett 30 årsjubileum! Prisutdelningen startar klockan 20:00 och kommer att gå att följa via vår livsändning på sociala medier, @GymnasieSM.

Under dagarna kommer våra fantastiska sponsorer finnas på plats för att träffa tävlande, lagledare, bransch och besökare. Vissa av dem kommer att visa sina produkter.

Gymnasie-SM 2024

Seminarieprogram

Detta program riktar sig i första hand mot medföljande lagledare (lärare) och andra medföljande lärare till de tänka eleverna. I mån av plats är dock alla givetvis välkomna! Seminarieprogrammet är tänkt att inspirera inom olika områden som berör utbildning och besöksnäringen. Det är första gången i tävlingens historia som ett separat program riktat mot yrkeslärarna tas fram och erbjuds.

Seminarierna på lördagen kommer att hålla till i demonstrationssalen (sal 11) på plan 3. Ingen föranmälan behövs men det finns ett max antal platser på varje seminariepunkt.

Lördagen den 13 april

12:00 Invigning

12:30 Tävlingarna startar

14:00 **Ostprovning med Arla Unika**

Välkommen på ostprovning med Arla Unikas fantastiska produkter! Ostarna är utvecklade i samarbete med passionerade mejerister, experimenterade produktutvecklare, skickliga kockar och innovativa entreprenörer. Varumärket Arla Unika har funnits sedan 2002 och har som syfte att lyfta mejeri till den gastronomiska världsklassen i samarbete med den gastronomiska eliten, med avstamp i det nordiska köket.

16:30 **Glasprovning med Sundqvist**

Att druvsorten är en av de viktigaste faktorerna för hur ett vin doftar och smakar kan nog de flesta hålla med om. Men vad många inte vet även är avgörande för vinupplevelsen är vilket glas vinet avnjuts i. Därför kommer Sundqvist under denna vinprovning gå igenom de vanligaste druvsorterna och vilka glas som bör paras ihop med vilka druvor. Sundqvist har levererat köksredskap inom premiumsegmentet sedan 1963 och har idag marknadens vassaste varumärken i sin portfölj och en enorm expertis.

18:35 Tävlingarna slutar

Gymnasie-SM 2024

Seminarieprogram

Söndagens seminarieprogram erbjuds i sal 23 på plan 3. Ingen föranmälan behövs men det finns ett max antal platser på varje seminariepunkt.

Söndagen den 14 april

08:00 Tävlingarna startar

10:00 **Tävlande på nationell och internationell nivå med World Skills Sweden**

Organisationen World Skills Swedens uppdrag är att arbeta med att höja attraktionskraft, status samt kvalitet för yrkesutbildning. Under detta seminariepass kommer de att berätta mer om de yrkestävlingar som de anordnar och driver, det vill säga Yrkes-SM, samt det svenska Yrkeslandslagets deltagande i Yrkes-EM och Yrkes-VM. Vad krävs för att tävla på denna nivå? Hur går tävlingar på internationell nivå till? Allt detta och mycket mer kommer World Skills Sweden att lyfta under sin seminariepunkt.

10:30 **Hotellbokningssystemet Sirvoy**

En av GymnasieSM:s nyaste sponsorer, Sirvoy, tillhandahåller ett bokningssystem för hotell. Ta tillfället i akt och lär dig mer om Sirvoys system och hur ni inom er skola skulle kunna få tillgång till detta system som de tävlande i hotell fått tillgång till under hela tävlingshelgen. Sirvoys bokningssystem Sirvoy fungerar till alla typer av boende: hotell, motell, vandrarhem, pensionat, stugor och lägenheter. Eftersom systemet är helt molnbaserat krävs inga tunga installationer eller uppdateringar, och det går också att komma åt oavsett tid och plats. Sirvoys mål är att vara det mest kostnadseffektiva och användarvänliga bokningssystemet på marknaden idag.

11:00 Tävlingslunch

13:40 **Lars Eriksson från RHS om sin forskning kring det tysta hantverket**

Lars Eriksson är universitetsadjunkt inom huvudområdet Måltidskunskap och värdskap vid Restaurang- och hotellhögskolan (RHS), Campus Grythyttan. Han disputerade i ämnet Måltidskunskap 2021 med avhandlingen *Att gestalta måltider – mise en place, dukning och servering, En metodstudie i servitörens hantverkskunnande*. Under detta seminariepass kommer han berätta mer om sin forskning och utmaningen i att förmedla tyst kunskap vidare. Hans forskning berör både värdskap, restaurangmiljön och mötet mellan gäst och personal. Ett inspirerande seminarium ni inte vill missa!

15:30 Tävlingarna avslutas, feedback

Gymnasie-SM 2024

Övergripande program

Lördagen den 13 april

Tid *Moment*

11:00 Ankomst tävlande till skolan
11:00 Lunch serveras från foodtrucks av våra sponsorer Arla samt Scan
12:00 Invigning
12:30 Tävling startar kök
12:30 Tävling startar servering
12:30 Tävling startar hotell
13:00 Masterclass flambering
13:30 Masterclass förrätt
14:00 Ostprovning med Arla Unika
14:30 Rollspel
15:30 Servettbrytning
16:30 Glasprovning med Sundqvist
17:05 Drinkblandning, dekantering & tranchering
17:35 Masterclass gästrecensioner
19:00 Middag för tävlande och lagledare på Stella

Plats

IHR, Campus Södermalm

På kajplan utanför IHR
Idrottshallen

Ljusgården

Ljusgården

Demo/Sal 11

Ljusgården

Ljusgården

Demo/Sal 11

Ljusgården

Stella Pizzeria, Mariaplan

Gymnasie-SM 2024

Övergripande program

Söndagen den 14 april

<i>Tid</i>	<i>Moment</i>	<i>Plats</i>
08:00	Tävlingen startar kök	Köket
08:00	Tävlingen startar servering	Ljusgården
09:00	Tävlingen startar hotell	
10:00	Tävlande på nationell och internationell nivå med World Skills Sweden	Sal 23
10:30	Hotellbokningssystemet Sirvoy	Sal 23
11:15	Gäster till tävlingslunchen anländer, bubbel serveras	Ljusgården
11:30	Tävlingslunchen startar	Ljusgården
13:25	Konferenssuppgift hotell	Livesänds via Ljusgården
13:40	Lars Eriksson från RHS om sin forskning	Sal 23
15:00	Tävlingarna avslutas	IHR
18:30	Buss avgår till Fotografiska	Fotografiska
18:45	Förmingel med efterföljande galamiddag	Fotografiska
20:00	Prisutdelning	Fotografiska
23:00	Efterfest	Fotografiska

GYMNASIE

SM



HOTELL, TURISM, KOCK, SERVERING

VISITA

SVENSK BESÖKSNÄRING



ARLA
PRO.



Scandic



Sirvoy



SUNDQVIST



RH

INTERNATIONELLA
HOTELL- OCH RESTAURANGSKOLAN

SPENDRUPS 187

**martin &
servera**