

GYMNASIE

SM

HOTELL, TURISM, KÖK, SERVERING



VISITA

SVENSK BESÖKSNÄRING

Gymnasie SM 2025

Välkomna till två fartfyllda dagar i Umeå den 10-11 maj!

Nu närmar sig den stora finalhelgen med stormsteg och vi ser fram emot att få träffa er på plats på Umeå Universitet i maj.

Gymnasie SM är en av Sveriges äldsta tävlingar för ungdomar som studerar på Hotell- och turismprogrammet eller Restaurang- och Livsmedelsprogrammet.

1994 var första gången den arrangerades i denna form, men redan 1981 arrangerade Visita uttagningstävlingar för skolelever som skulle tävla i de Nordiska Mästerskapen.

Visita som är arrangör för tävlingen gör detta för att vi genom yrkestävlingar vill visa upp framtidens talanger inom besöksnäringen och visa på kvalitet, relevant och attraktion för våra fina utbildningar och hela besöksnäringen.

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!

Helgen avslutas på söndag kväll med prisutdelning och Galamiddag, där vi tillsammans firar er alla.

De vinnande lagen i respektive gren kommer att bjudas in till en Vinnardag, denna är i år planerad till den 26 maj.

Vill era kompisar och familj komma och titta? Såklart de ska det. Tävlingarna är öppna för allmänheten och många av de olika tävlingsmomenten kommer vara publikvänliga.

Det kommer även att finnas ett gediget publikprogram där vi erbjuder provningar, seminarier och föreläsningar.

Dessvärre kan vi inte erbjuda medföljande kompisar och familj att delta på prisutdelning och middag. Men om ni har två lagledare med er så ska vi göra det bästa för att båda ska få plats på prisutdelning och middag.

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 Umeå!

Gymnasie SM 2025

Följ oss gärna i sociala medier!

Här läggs all information inför tävlingarna ut löpande.

Vi kommer att livesända invigningen samt prisutdelningen.

Era nära och kära kan följa hela tävlingen under hela helgen där vi uppdaterar med stories och gör inlägg.

Via Visitas webbplats Världens Jobb når du även all information.

Världens jobb – Gymnasie SM

Instagram - @gymnasiesm

Facebook – Gymnasie-SM



Facebook



Instagram



Gymnasie SM

Kostnader

Visita står för alla kostnader för måltider under helgen samt alla råvaror och utrustning som krävs för att kunna tävla. Detta gäller för de två tävlande samt **en** lagledare. Om ytterligare lärare/lagledare är med så faktureras kostnaden för helgens måltider.

Skolor står för kostnaden vad gäller resor och boende.

Vi rekommenderar er att boka hotellrum hos vårt medlemsföretag U&Me Hotel i centrala Umeå, som erbjudet rum till väldigt bra priser. Det är härifrån bussen går samt i anslutning till detta hotell som prisutdelning och middag äger rum.

★ Enkelrum: 790 kr/natt

★ Dubbelrum: 890 kr/natt

Bokning: U&Me Hotel och uppge koden **GSM** (versaler) för att få det rabatterade priset

Kläder: Vår fantastiska sponsor Segers ordnar med skjortor, kockrockar samt förkläden till alla tävlanden. Övrig för yrket lämpliga kläder och skor tar de tävlande med sig.

Handverktyg och utrustning: Varje tävlingsgren har egna regler för detta, men generellt gäller att det är personlig utrustning som exempelvis vinöppnare, knivar etc. som detta gäller.

Lagledare deltar **INTE** aktivt i tävlingsmoment, förberedelser eller bedömningar.

Gymnasie SM 2025

Gemensamt program

Lördagen den 10 maj

- 10:00 Buss avgår från Hotell U&me
- 11:00 Invigning
- 11:30 Lunch
- 12:15 Tävlingarna startar
- 19:00 Tävlingarna slutar
- 19:30 Middag serveras på Umeå universitet

Transport tillbaka till hotellet sker på egen hand.

Söndagen den 10 maj

- 07:45 Buss avgår från Hotell U&meT
- 08:00 Tävlingarna startar
- 11:30 Lunch
- 12:15 Tävlingarna slutar
- 15:30 Utvärdering, 10 min/lag
- 16:40 Buss från universitetet till Hotell U&me
- 19:00 Prisutdelning och Galamiddag på P5, Umeå

Under de båda dagarna finns det ett program för medföljande lagledare, besökare, vänner och familj.

*Tiderna är övergripande för alla tävlande.
För exakta tider för just er gren, se program nedan.
Observera att mindre justeringar kan komma att ske*

Finaluppgift 2025 Kök

Stort GRATTIS till att ni har kvalificerat er till finalen i Gymnasie-SM 2025!

Tävlingarna 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 smart watch är tillåtna under delmomenten. Till tävlingen får endast personligt knivfodral med köksknivar, termometer, digital våg, stavmixer och handverktyg (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 1/1-100 GN-bleck.

Tävlingsgren: 4-rätters lunch

Under söndagen kommer en 4-rätters lunch (ni ansvarar för och ska laga 3 rätter) att serveras för 6 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 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 – 8:30 tillträde till kök, 11:30 Förrätt serveras, 12:30 Varmrätt serveras, 13:30 Efterrätt serveras.

Lunchen kommer att bestå av moment 1-3 (se nedan), de tävlande lagen bedöms på totalt 6 moment.

Förrätt: "Svinnlådesoppa"

Lagen ska kreativt skapa en förrättssoppa med råvaror från en "svinnlåda". Soppan ska serveras från kanna och innehålla minst ett bearbetat garnityr som ska finnas i tallriken innan soppan serveras. Förrätten ska vara vegetarisk och tydligt visa på valda grönsakers egenskaper, smak och värde. Serveringslagen håller soppa för sina gäster (6 port) och ni håller soppan i tallrikarna för smakjuryn (6 port). Under dag 1 kommer laget att få skapa ett recept utefter tilldelade svinnlådor och i övrigt tillgängliga råvaror. Receptet är det som ska följas dag 2 i köket.

Varmrätt: "Hållbar smak"

Som varmrätt ska lagen servera den rätt som man kvalat in sig på. 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.

Finaluppgift 2025 Kök

Efterrätt: "Räddat slut"

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 dag 1 få förutsättningar att utgå ifrån till skapande av receptet av sin efterrätt. Efterrättens huvudingrediens kommer bestå av en eller flera "räddade" råvaror/produkter. De tävlande lagen får ha med sig grundrecept (efterrättsrecept) inför planeringen och vid receptskrivandet dag 1. Medtagna recept ska vara utskrivna på papper. Ej i telefon eller dator. Recepten ska enbart vara avsedda för efterrätter.

Metodbedömning av arbete i köket

Eleverna kommer att bedömas vid yrkesutövningen i köket. Som grund i bedömningen utgår vi från examensmålen. Det som bedöms är elevernas förmåga och kunskaper för yrkesutgång kock.

Metodbedömningen utgår från delarna.

- Hygien & Säkerhet
- Planering & Organisering
- Hållbarhet, resurs- & energianvändning (denna punkt är av stor vikt får årets tema HÅLLBAR BESÖKSNÄRING)
- Yrkesmässig tillagning, metoder, tekniker & handhavande av utrusning

Teoretiskt prov

Här sätts eleverna på prov med frågor som berör hygien, närings- och livsmedelkunskap, matlagning, specialkost och arbetsmiljö kopplat till hållbarhet. 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 stafvel bedöms. Ni behöver inte ha med er miniräknare.

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 samarbete som ska till vid förberedelse och servering av rätterna. Det är även av stor vikt att man som lag visar samarbete och teamanda med övriga lag i köket.

Varmt välkomna och lycka till!

Gymnasie SM 2025

Tävlande i Finalen 2025

Servering

- Livia Lanestrand & Freja Bengtsson från Ester Mosessons gymnasium i Göteborg
- Felicia Ernbro Rundström & Erica Revental Fal från Agnerbergskolani Uddevalla
- Fegriya Yagmurcu & Ronja Roos från Gymnasieskolan Vipar i Lund
- Elisabeth Vilenius & Lucas Fuentes från Dackeskolan i Mjölby
- Lowa von Wachenfeldt & Clara Gjersvold från Malgomajskolan i Willhelmina
- Elliot Weber & Cornelia Karlsson från Sturegymnasiet i Halmstad

Hotell

- Gry Frost & Agnes Mörlin från Järvsögymnasiet i Järvsö
- Matilda Mathsson & Alva Nyström från Wisbygymnasiet i Visby
- Ida Sandström & Jennifer Ladeborn från Almäsgymnasiet i Borås
- Linnea Sollerman Lindström & Zebastian Klingberg från Yrkesgymnasiet i Örebro
- Hanna Rosén & Nellie Axner från Drottning Blanka i Helsingborg
- Ebba Jeppesen & Alva Martinsson från Realgymnasiet i Göteborg

Kök

- Alma Knez & Nora Pålsson från Sturegymnasiet i Halmstad
- Viggo Bergqvist & Gustav Alsing från Tranellska Gymnasiet i Västerås
- Stella Bentham & Nellie Corneliusson från Ester Mosessons gymnasium i Göteborg
- Linnea Söderlund & Jonathan Skånberg från Stockholm Hotell och Restaurangskola
- Wilma Byström & Felix Mattsson från Maja Beskow i Umeå
- Felix Fuentes & Rasmus Sandberg från Dackeskolan i Mjölby

GYMNASIE SM

HOTELL, TURISM, KÖK, SERVERING

VISITA

SVENSK BESÖKSNÄRING



UMEÅ UNIVERSITET
INSTITUTIONEN FÖR KOST- OCH
MÅLTIDSVETENSKAP



ARLA
PRO.



SPENDRUPS 197

**martin &
servera**

Scandic

