

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 servering

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 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 rymmer 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. Tre av dessa rätter tillagas av det kökslag som ni kommer att samarbeta med, medans osten förbereds och serveras av er i matsalen framför gäst. **Förrätten** ger er chansen att visa att ni bemästrar att servera en soppa från terrin. **Varmrätten** kommer på fat från köket och ni ska visa upp era färdigheter i fatsservering. **Ostservering** mellan varmrätt och dessert sker från en station i matsalen. Ostarna till denna servering kommer att presenteras under dag 1 då tillfälle att ställa frågor samt provsmakning ges.

Efterrätt Desserten serveras på tallrik, här kommer ni få chansen att ta plats, inspirera och engagera genom er presentationsteknik på en förbestämd dryck. Denna produkt kommer ni få skickad till er skola tillsammans med produktinformation ca två veckor innan finalen.

Temat för denna lunch är hållbarhet och uppdukningen samt dekorationer ska spegla detta tema. Ni får ta med dekorationer från er kvaldukning till Umeå, annars får ni använda de dekorationer som finns på plats. 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 två.

Plats för rangering kommer att finnas för varje lag.

Finaluppgift 2025 servering

2. Master Class - mat och dryck i kombinat

Eleverna kommer att delta i en Master Class som hålls av Hendrik Scander disputerad i Måltidskunskap inom fältet för mat och dryck i kombination. Innan anställningen vid restaurang och hotellhögskolan har han själv genomgått dess grundutbildning med matsalsinriktning samt arbetat inom restaurangbranschen sedan 1990-talet. Henrik har haft anställningar som sommelier både i Sverige och i Frankrike, samt suttit i styrelsen för Svenska Sommelierförening.

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 dag 1:

- Flambering.
- Dekantering av ett rött vin
- Tranchering av ananas, ni kommer få en instruktionsfilm av detta hantverk skickade till er innan finalen. .

5. Drinkblandning

Det tävlande laget kommer att samarbeta i baren. 3-4 gäster sitter/står 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.

6 Teoretiskt prov

Här sätts ni på prov med frågor kring terminologi för restaurang, dryckeskunskap samt hygien- och livsmedelskunskap samt arbetsmiljö kopplat till hållbarhet 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

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. Det är även av stor vikt att man som lag visar samarbete och teamanda med övriga lag i matsalen.

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

