

Stort GRATTIS till att ni har kvalificerat er till finalen i servering i Gymnasie SM 2026!

Här finner ni information om de moment som ni ska tävla inom i finalen i grenen servering under Gymnasie SM 2026. Övergripande information om årets tävlingar hittar ni i ett separat dokument.

Finaluppgift Servering 2026

Förutsättningar

Innan tävlingen lottas ett köks- och ett serveringslag samman av Visita. De sammanlottade lagen ska 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 någon vecka 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, salladsbestick, 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).

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 helt av det kökslag som ni kommer att samarbeta med, medan osten förbereds och serveras av er i matsalen samt en flambering framför gäst under desserten.

Förrätten eller **”Konserverad förrätt ”** (kökslagen ska tillreda den rätt som de kvalat in sig med) ger er en chans att visa att ni bemästrar att servera och förklara samt förmedla tankar kring produkter/tekniker samt kombinationer.

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.

Efterrätten serveras på tallrik, här kommer ni/matsalslagen få chansen att ta plats bakom flamberingspannan, och tillsammans med kökslaget planera för ett flamberat tillbehör.

Temat för lunchen är Beredskap och i uppdukningen samt dekorationer ska ni försöka spegla detta tema. Ni får ta med dekorationer från er kvaldukning till Västerås eller så får ni använda de dekorationer som finns på plats.

Drycken som serveras till måltiden kommer ni att få välja utifrån en given dryckeslista som presenteras under dag 1 och tillfälle att prova de olika dryckerna kommer att ges. Dryckesvalet kommer att lämnas in i slutet av dag 1 och under dag 2 kommer ni ges möjlighet att presentera och motivera ert dryckesval 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. Dukning och mise en place för lunchen sker under dag 2. Plats för rangering kommer att finnas för varje lag.

2. Vinprovning

Vinprovningen kommer att bestå av 4 olika viner. 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.

3. Servettbrytning

Under dag 1 får ni ta del av en exklusiv session med Hovfurir Lucas Lundahl, som introducerar er till servettens eleganta hantverk. Genom hans expertis får ni inspiration, professionella tekniker och de små hemligheterna som kan göra skillnaden. Momentet avslutats med att han bedömer era servettbrytningar.

4. Hantverk – Free Pouring, Dekantering, Table Side Salad

Ni kommer att få utföra följande hantverk inför domare dag 1:

- **Dekantering** av ett rött vin.
- **Free Pouring**, öppna en flaska mousserande vin och fördela drycken så jämnt som möjligt i de 6 glasen.
- **Blanda Sallad framför domare**. Att skapa en sallad vid bordet – ofta kallad “Table Side Salad” eller “Salladsrullning” – är ett klassiskt hantverk som förenar precision, elegans och interaktivitet. Det handlar om som i alla matsals hantverk att låta gästen bli en del av upplevelsen, varje ingrediens i salladen får sin plats och smakerna balanseras i stunden. **Ni kommer att få ett recept inklusive några av huvudråvarorna hemskickade till er ca 2 veckor innan finalen så ni kan öva.**

5. Drinkblandning

Under dag 1 kommer ni även att få samarbeta i baren. 3-4 gäster sitter/står vid ett bord i anslutning till baren, de kommer att beställa varsin drink, från en drinklista, som ni i serveringslagen tar upp beställning på. Alkohol fria önskemål kan förekomma. Förbered er på att gästerna kan vara engelsktalande. Därefter ska de beställda drinkarna blandas och serveras till gästerna. Receptur på drinkar kommer att skickas ut ca 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, dryckeskundskap samt hygien- och livsmedelskundskap samt arbetsmiljö och ett igenkänningstest av ett antal råvaror/redskap. Eleverna arbetar individuellt med uppgiften.

Observera att om tävlande har dyslexi eller annan problematik kring detta moment finns hjälp att få i form av exempelvis längre skrivtid, hjälp att skriva eller muntligt förklara.

Om ni har behov av detta så anmäler ni det i anmälningsformuläret till finalen. Inga stafvel bedöms. Ni behöver **inte** ha med er miniräknare.

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 stor teamanda med övriga lag i matsalen då det är så verkligheten fungerar i en välmående matsal.

Varmt välkommen till finalen och stort lycka till!