

ÅRETS TJENER



DANMARKS

MESTER
SKABET
FOR
PROFES
SIONELLE

TJENERE
2018

 Privat Service,
Hotel og Restauration

 HORESTA

Søndag den 18. marts 2018
Messecenter Herning

Velkommen til Årets Tjener 2018

Søndag den 18. marts 2018 i Messecenter Herning

Deltagere:

Alle danske statsborgere med svendebrev som tjener eller tilsvarende udenlandsk uddannelsesbevis kan deltage.

Udvælgelse til semifinale:

Alle tilmeldte deltager i udvælgelsen, som finder sted søndag den 12. november 2017 i Odense. Deltagerne kan bl.a. komme igennem nogle af følgende discipliner (de udvalgte discipliner oplyses i god tid inden konkurrencen):

- Skriftlig teoriprøve
- Mixologi
- Forklaring af en given menu med anbefaling af tilhørende drikkevarer
- Flambering, tranchering eller filetering
- Identificering af vin
- Viden om øl
- Viden om ost
- Viden om spiritus
- Præsentation af kold buffet
- 'Taking orders' – vejlede i mad/vin/ost – foreslå alternativ ved f.eks. allergi
- Champagneåbning med sabel
- Barista
- Servietfoldning
- Salat/Dressing
- Borddækning

Blandt deltagerne i udvælgelsen vil de 5 bedste blive udtaget som finalister til Årets Tjener 2018.

Finalen:

Der vil foregå en simultan afvikling af Årets Tjener og Årets Kok. Dette betyder, at hver finalist ved konkurrencens begyndelse – ved lodtrækning – får tildelt 2 køkkener, hvor 2 Årets Kok finalister hver tilbereder 6 couverte til servering for særligt inviterede gæster. Tjenerfinalisterne skal således hver servere for 2 seksmandsborde.

Under konkurrencen har finalister i Årets Kok ikke adgang til restaurantområdet. Der er tale om 2 selvstændige og uafhængige konkurrencer, hvor den enkelte deltagers præstation alene har betydning for egen placering.

Finalisterne dækker selv deres borde ud fra de objekter, som er til rådighed. Borddækningen bedømmes og det er ikke tilladt at medbringe egne ting til borddækning.

Udover servering for de særligt indbudte gæster består finalen af nogle af de tidligere nævnte discipliner – de udvalgte discipliner oplyses i god tid inden konkurrencen.

Bedømmelse:

Ved bedømmelsen lægges der vægt på korrekt fagligt arbejde som tjener. Beherskelse af fagets mange aspekter, herunder helhedsbedømmelse af gæstebetjeningen.

Ansatte hos et medlem af dommerkomiteen - og personer, der er i familie med et medlem af dommerkomiteen - kan deltage. Når alle karakterer for en disciplin er registreret trækkes højeste og laveste fra.

Arrangørerne tilbyder overnatning fra lørdag den 17. marts før finalen samt fortæring den 18. marts 2018 for finalisterne.

Tilmelding

Tilmelding skal være HORESTA i hænde senest den 16. oktober 2017.

Den udfyldte tilmeldingsblanket indsendes sammen med kopi af svendebrev eller tilsvarende udenlandsk uddannelsesbevis.

Tilmelding sendes til:

HORESTA

Årets Tjener 2018

Vodroffsvej 32

1900 Frederiksberg C

Alternativt kan tilmelding mailes til Tina Graff på mail:

graff@horesta.dk.

DANMARKS

MESTER
SKABET
FOR
PROFES
SIONELLE

TJENERE
2018

Præmier:

1. præmie kr. 40.000,00
2. præmie kr. 10.000,00
3. præmie kr. 5.000,00

Alle finaledeeltagere får et diplom og en gave for deres deltagelse i konkurrencen.

TIDSPLAN

Sidste frist for tilmelding	16. oktober 2017
Info om discipliner til udvælgelsen	30. oktober 2017
Udvælgelse i Odense	12. november 2017
Info om discipliner til finalen	12. februar 2018
Finale og præmieoverrækkelse i Herning	18. marts 2018

Tilmelding til Årets Tjener 2018

Tilmelding til Årets Tjener 2018, søndag den 18. marts i Messecenter Herning

Den udfyldte tilmeldingsblanket indsendes sammen med kopi af svendebrev eller tilsvarende udenlandsk uddannelsesbevis.

Alternativt mailes tilmelding med nedestående oplysninger til Tina Graff på graff@horesta.dk.

Tilmeldingen skal være HORESTA i hænde **senest den 16. oktober 2017**.

Udfyldes med blokbogstaver !

Navn:

E-mail:

Privatadresse:

Postnr.:

By:

Virksomhed:

Tlf. mobil:

Tlf. arbejde:

Evt. privat:

Arrangør:

HORESTA og 3F

i samarbejde med Teknisk Skole Silkeborg