

REFERAT

Uttak til Norgescup for lærlinger i Stavanger 2022, i Trondheim 23. og 24. oktober 2021

Lørdag 23. oktober ble det gjennomført semifinale med 7 kokkelag og 8 servitører på Strinda Videregående skole. Det var dessverre flere lag som måtte trekke seg rett før på grunn av sykdom. Etter at alle var ferdig å konkurrere første dag, gikk de 6 beste kokkelagene og 6 beste servitørene videre til finalen på søndag. Søndag 24. oktober fortsatt konkurransen med finalen. Denne ble også gjennomført på Strinda Videregående skole i Trondheim, som er et utmerket sted å ha en sånn type konkurranser.

Det gjøres en enestående jobb fra kokk- og servitørlaug, som står som arrangør her i Trondheim, i tillegg til alle bedrifter som lar sine lærlinger få lov å konkurrere, og dermed gi de en uvurderlig erfaring de kan ta med seg videre i karrieren. Også en stor takk til Asko som er hovedsponsor sammen med mange andre små og store sponsorer og medhjelpere.

Følgende kokkelærlinglag vant Asko Trondheims cup og skal videre til Stavanger 04. til 05. februar 2022: **Espen Laumann** og **Grunde Gillund** fra Britannia Hotel.



Følgende Servitørlærling vant Asko Trondheims cup og skal videre til Stavanger 06. til 07. februar 2022: **Joakim Stavnås** fra Britannia Hotel. I konkurransen i Stavanger må man stille et lag på to personer, så da blir det sikkert med en kollega av Joakim.



Vinnerne fikk utdelt diplom, medalje og en sjekk på kr 2500,- fra Chaîne des Rôtisseurs.

Bailli Régional Roar Hildonen delte ut medaljer og diplom på vegne av Chaîne des Rôtisseurs.



Roar Hildonen fortalte om Chaîne des Rôtisseurs historie og engasjement for de unge yrkesutøverne i faget, og at vi i løpet av de siste 16 årene har delt ut ca. 1.9 millioner i stipender i anledning NorgesCup. Vinnerne, samt utøverene på de øvrige pallplassene for både kokk- og servitørkonkurransen jobber på medlemsrestaurant i Chaîne des Rôtisseurs.

Chaîne.no



Som medlem av Chaîne des Rôtisseurs mottar du dette nyhetsbrevet.