



Chaîne des Rôtisseurs
BAILLIAGE DE SØRLANDET

SØRLANDSCUP FOR LÆRLINGER

SAM EYDE VIDEREGÅENDE SKOLE

27. OKTOBER 2021

Opplæringskontoret for Resepsjon-Restaurant- og matfag i Agder inviterte til konkurranse for lærlinger fra bedrifter i Agder.

Konkurransen ble gjennomført med dommere fra de to kokkelaugene i Agder. Konkurransen er med i vurderingen når man skal plukke ut lag fra vår region til å delta i Norgescup for lærlinger i Stavanger 2022.

Opgaven besto i å lage en tre-retters meny hvor hovedretten skulle bestå av Ishavsrye, med 3 typer grønnsaker med 3 ulike grunntilberedninger. Emulsjonssaus og valgfri variant av potetmasse.

Forretten skulle være en blomkålsuppe og desserten skulle bestå av hovedråvare av eple og det skulle benyttes butterdeig.

Servitørene ble i løpet av dagen eksaminert i kunnskaper om vin og service. Den praktiske oppgaven besto i dekorering av bord og oppdekning. I tillegg skulle de servere maten som kokkelagene hadde laget.

Det deltok 20 lærlinger fra 9 bedrifter. 6 av disse bedriftene er medlemmer av Chaîne des Rôtisseurs. Bailliage de Sørlandet hadde gleden av å dele ut en gavesjekk på kr. 2500,00 til hver av vinnerne.

Vinnerne kommer fra en av våre medlemsbedrifter, nemlig Smag & Behag i Grimstad. Dette er ikke ufortjent. Smag & Behag i Grimstad og Kristiansand er en av de viktigste lærebedriftene i regionen.

Vinnerne ble:
Servitørlærling, Amina Bakir,
Kokkelærlingene, Paw Ku Say Nu og Susanne Svendsen Conradi.

Vice-Echanson Jan Einar Lødrup Stabell og Bailli Jørgen Aall Flood kan garantere at service var upåklagelig, og maten var meget velsmakende.

Vi benytter anledningen til å rette en hjertelig takk til våre medlemmer i Chaîne des Rôtisseurs som gjør det mulig at vi kan delta i slike konkurranser og gi en honnør til fremadstormende medarbeidere innen restaurantfaget.

Til orientering har Chaîne des Rôtisseurs Norge bidratt med ca. 1.9 mill kroner til slike evenementer som dette i løpet av 16 år.

Sammen med Norske Kokkers Landsforening, opplæringskontorene, og skolene kan vi bidra til å rekruttere engasjerte fagmedarbeidere i fremtiden. Det blir utrolig viktig for de bedriftene som vil lykkes.

Hjertelig Takk.

Chaine.no

Som medlem av Chaîne des Rôtisseurs mottar du dette nyhetsbrevet.