



Chaîne des Rôtisseurs  
BAILLIAGE DE SØRLANDET

---

## **SØRLANDSCUP FOR LÆRLINGER 30.10 2019**

### **PÅ**

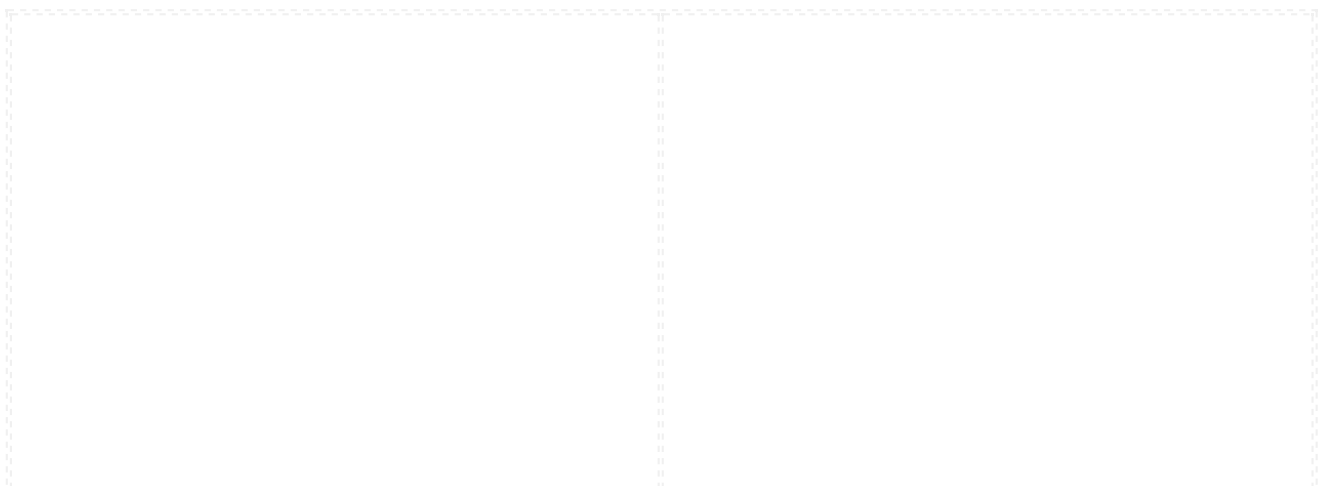
## **SAM EYDE VIDEREGÅENDE SKOLE I ARENDAL**

**Onsdag 30. oktober 2019 ble det arrangert Sørlandscup for lærlinger i regi av Opplæringskontoret for Resepsjon,-Restaurant,- og Matfag i Agder, under ledelse av Jørn Brødholdt.**

**Chaîne des Rôtisseurs, Bailliage de Sørlandet hadde gleden av å gi en honnør til lærlingene som deltok, og en påskjønnelse til vinnerne blant servitør- og kokkelærlingene.**

**Konkurransen er lagt opp slik at det skal være en perfektjonering frem mot fagbrevprøven, samt uttak til Norgescup i Stavanger. NKL med Lars Carlsen som hoveddommer hadde ansvar for bedømmingen. Asko Agder er sponsor for NKL og hadde gleden av å dele ut diplomer til lærlingene.**

**Vi retter en hjertelig takk til våre medlemmer som gjør det mulig å premiere elevene. Tenk for en fantastisk opplevelse det er for lærlinger å bli verdsatt på denne måten. Det er noe å komme hjem til sine foresatte og bedrifter og fortelle. Nivået på denne konkurransen var veldig høyt. Dette er lærlinger som næringen kommer til å få stor glede av i fremtiden. Vi kommer helt sikkert til å møte dem igjen på noen av våre arrangementer.**





### Kokkelærlingene

**Noa O.W. Ribe fra rest. Bølgen& Moi  
rest. Pieder Ro**

**Marie Iversen fra Boen Gård**

**Lærlingene møtte til konkurransen uten forkunnskaper om hva de skulle gjennomføre. Oppgaven ble tildelt da de ankom, og råvarene som man hadde til rådighet ble utlevert. Menyen skulle bestå av posjert egg florentin til forret. Utover det stod de fritt til å bestemme menyen.**

**Det var invitert 32 gjester og maten som de respektive lagene hadde valgt skulle serveres av servitørlærlingene på de respektive bord. Servitørlærlingene hadde på formiddagen vært igjennom en del teoretiske områder, oppdekking, og flambering. Ved vårt bord var det servitørlærlingen som vant som serverte oss. Maten som vi fikk servert på vårt bord var laget av kokkelaget som besto av Mali Maiyoe fra Restaurant Sjøhuset og Lisa Lairitsen fra Torvet Bistro. De satt sammen følgende meny:**

### **Posjert egg florentine**

**\*\*\***

**Confitert laks og melkeposjert kveite med, branade, rødbetchips, karamalliserte gulrøtter, eplepuré, syltet agurk og smørsaus.**

**\*\*\***

**Bringebærfromasj med sitronparfait, tuiles og glaserte mandler.**



### Servitørlærling

**Ann-Cathrin Hauge Antonsen,**



**Dette var fantastisk anrettet og smakte utmerket.**



**Dette bildet er tatt i forbindelse med omtalen og premieutdelingen.**

---

Som medlem av Chaîne des Rôtisseurs mottar du dette nyhetsbrevet.