



Chaîne des Rôtisseurs
BAILLIAGE DE SØRLANDET

SØRLANDSCUP FOR LÆRLINGER SAM EYDE VIDEREGÅENDE SKOLE 28. OKTOBER 2020

Opplæringskontoret for Resepsjon-Restaurant- og matfag i Agder inviterte til konkurranse for lærlinger fra bedrifter i Agder. Dette var en konkurranse som ble gjennomført med dommere fra de to kokkelaugene i Agder. Denne konkurransen er med i vurderingen når man skal plukke ut 2 lag fra vår region til å delta i Norgescup for lærlinger i Stavanger 2021.

Oppgaven besto i å lage en to-retters meny hvor hovedretten skulle bestå av Ishavsrøye, blomkål, spekeskineke og emulsjonssaus. Fisken skulle fileteres og ville bli bedømt spesielt. Desserten skulle bestå av epler, valnøttkjerner og fløte. I tillegg skulle det benyttes butterdeig.

Det deltok 18 lærlinger fra 9 bedrifter. 5 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 Lindesnes Havhotell. Tro det eller ei, de har gått i lære i 4 mnd i bedriften. For noen talenter.

Det er:

Iana Posviashchonna og Ingrid Ersland Undheim



I disse koronatider fikk vi ikke komme inn på kjøkkenet å fotografere alle rettene og alle lagene. De to rettene som er presentert på bildet vet vi ikke hvem som hadde tilberedet, men både Vice-Echanson Jan Einar Lødrup Stabell og undertegnede kan garantere at det var meget velsmakende.

Vi retter 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. 1.8 mill kroner til slike evenementer som dette. Det er med på å sørge for at vi rekrutterer engasjerte fagmedarbeidere i fremtiden.

Hjertelig Takk.



Jørgen Aall Flood
Bailli Régional
Bailliage de Sørlandet

Chaîne.no



Som medlem av Chaîne des Rôtisseurs mottar du dette nyhetsbrevet.