



Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs
Association Mondiale de la Gastronomie
Bailliage Régional d'Oslo

Oslo og Akershus Cup for lærlinger 17. oktober 2015

Baillage d'Oslo hadde glede av å overvære finalen i lærlingkonkurransen for kokker og servitører og premiere vinnerne på Etterstad skole 17. oktober 2015.

Oslo og Akershus Cup er arrangert av Kokkenes Mesterlaug Oslo og Lærling kompaniet.



Ett og to års lærlinger deltar i konkurransen og i det var høyt nivå på det de 17 og 18 år gamle lærlingene presterte.

Tema for konkurransen var bryllup, og representantene fra Baillage d'Oslo fikk gleden av å være æresgjester.

Helle C. Amunden representerte Baillage d'Oslo og Thore Sande representerte hovedstyret.



Seks lag konkurrerte i finalen hvor en meny med følgende kriterier skulle lages:

- Hovedråvare i forrett: Kongekrabbe
- Hovedråvare i hovedrett: Smaalenene kylling
- Hovedråvare i dessert: Yoghurt naturell, Pals 33% sjokolade som skulle lages som ganache, samt valgfri bakst.

Bailli Helle C. Amundsen fra Chaîne des Rôtisseurs fikk gleden av å dele ut medalje, diplom og et stipend til hver av vinnerne. Kokkelaget som vant bestod av **Morten Torp Pedersen og Nathakorn Janpradub Junior fra Strand**. Servitørene som imponerte mest var **Anniken Pedersen og Frida Nornes fra Le Benjamin**. Kokkene forsvant raskt, men jentene gjerne ville avbildes med premiene.

