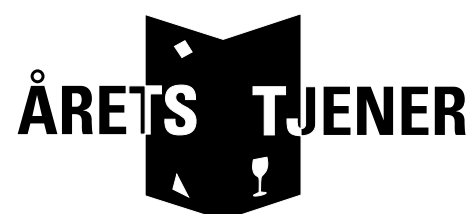


2020 ÅRETS TJENER

Danmarksmesterskabet
for professionelle tjenere

HORESTA og 3F
Messecenter Herning
Søndag den 22. marts 2020
www.aretstjener.dk
facebook.com/gastrofighters



ÅRETS TJENER

Deltagere: Alle danske statsborgere med svendebrev som tjener eller tilsvarende udenlandsk uddannelsesbevis kan deltage.



UDVÆLGELSE

Alle tilmeldte deltager i udvælgelsen, som finder sted søndag den 10. november 2019 i Odense. Deltagerne kan bl.a. komme igennem nogle af følgende discipliner (de udvalgte discipliner oplyses i god tid inden konkurrencen):

- Barista
- Borddækning
- Champagneåbning med sabel
- Fadservering
- Flambering, tranchering eller filetering
- Forklaring af en given menu med anbefaling af tilhørende drikkevarer
- Identificering af vin
- Mixologi
- Præsentation af kold buffet
- Salat/Dressing
- Servietfoldning
- Skriftlig teoriprøve
- 'Taking orders' – vejlede i mad/vin/ost – foreslå alternativ ved f.eks. allergi
- Viden om ost
- Viden om spiritus
- Viden om øl
- Vindekantering

Blandt deltagerne i udvælgelsen vil de 5 bedste blive udtaget som finalister til Årets Tjener 2020. Herudover vil der blive udtaget en reserve til finalen.

Finalen

Der vil foregå en simultan afvikling af Årets Tjener og Årets Kok. Dette betyder, at hver finalist – ved lodtrækning lørdag eftermiddag inden konkurrencen – får tildelt 2 køkkener, hvor 2 Årets Kok finalister hver tilbereder 6 couverter til servering for særligt inviterede gæster. Tjenerfinalisterne skal således hver servere for 2 seksmandsborde. Menuerne fra de 2 køkkener sendes til finalisten lørdag inden konkurrencen - senest kl. 22.00.

Under konkurrencen har finalister i Årets Kok ikke adgang til restaurantområdet.

Der er tale om 2 selvstændige og uafhængige konkurrencer, hvor den enkelte deltagers præstation alene har betydning for egen placering.

Finalisterne dækker selv deres borde ud fra de objekter, som er til rådighed. Borddækningen bedømmes og det er ikke tilladt at medbringe egne ting til borddækning.

Udover servering for de særligt indbudte gæster består finalen af nogle af de tidligere nævnte discipliner – de udvalgte discipliner oplyses i god tid inden konkurrencen.



Bedømmelse

Bedømmelsen af Årets Tjener vil lægge sig op af de internationale regler, som bliver anvendt i WACS konkurrencer. Alle deltagere vil i alle kategorier starte med max. point, hvorefter der vil ske en reduktion af point for fejl og mangler.

Ved bedømmelsen lægges der vægt på korrekt fagligt arbejde som tjener og beherskelsen af fagets mange aspekter.

Ansatte hos et medlem af dommerkomiteen - og personer, der er i familie med et medlem af dommerkomiteen - kan deltage.

Arrangørerne tilbyder overnatning fra dagen før finalen samt fortæring på final dagen for finalisterne.

Tilmelding ÅRETS TJENER 2020



TIDSPLAN UDVÆLGELSE

Sidste frist for tilmelding: 14. oktober 2019
Info om discipliner til udvælgelsen: 31. oktober 2019
Udvælgelse i Odense: 10. november 2019



TIDSPLAN FINALE

Info om discipliner til finalen: 24. februar 2020
Finale i Messecenter Herning: 22. marts 2020

TILMELDINGSBLANKET

TILMELDING SENDES TIL

HORESTA

Årets Tjener 2020

Vodroffsvej 32

1900 Frederiksberg C

PRÆMIER

1. præmie kr. 40.000,00

2. præmie kr. 10.000,00

3. præmie kr. 5.000,00

Alle finaledeltagere får et diplom og en gave for deres deltagelse i konkurrencen.

Arrangørerne tilbyder overnatning fra dagen før finalen samt fortæring på finaldagen for deltagere.

TILMELDING (Udfyldes med blokbogstaver)

Navn:

E-mail:

Privatadresse:

Postnr. / By:

Virksomhed:

Telefon mobil:

Telefon arbejde:

Telefon privat:

Den udfyldte tilmeldingsblanket indsendes sammen med kopi af svendebrev eller tilsvarende udenlandsk uddannelsesbevis.

Alternativt mailer tilmelding med nedenstående oplysninger til Tina Graff på graff@horesta.dk.

Tilmelding er gældende når bekræftelse fra HORESTA er modtaget.

Tilmeldingen skal være HORESTA i hænde senest den 14. oktober 2019.

TAK TIL VORES SPONSORER:



BENT BRANDT
Godt Grej til gastronomi



DFD



H.J. HANSEN VIN A/S
GRUNDLAGT 1829

Mågasin
MAD&VIN

MCH

&
CO
OSKAR DAVIDSEN
Wine and spirits since 1888

ROSENDAHL
COPENHAGEN

ÅRETS TJENER ARRANGERES AF:

HØRESTA

3F Privat Service,
Hotel og Restauration