

KJØREPLAN SERVITØR TINE MATCUP

- 07.15 – Oppmøte konkurransearena, skifte i garderoben
- 07.30 – Lagbilder
- 08.00 – Huddle/felles info
- 08.10-08.40 – Lagledere og servitørelever kan gå inn på pantry og gjør seg kjent.
- 08.45-08.55 – Teoriprøve fra Meierikompendiet – lagoppgave
- 09.00 – Konkurransesstart

Servitør	Starte med en liten ostesnakk hos Katharina. Dekke bordet og brette 5 servietter i ulike former	Presentere bordet og serviettene for servitørdommer	Mixe 2 Aperitiff og 2 kaffedrikk foran servitørdommer	Gjester ankommer
1	09.00-11.00	11.00-11.05	11.05-11.30	11.45
2	09.05-11.05	11.05-11.10	11.10-11.35	11.50
3	09.10-11.10	11.10-11.15	11.15-11.40	11.55
4	09.15-11.15	11.15-11.20	11.20-11.45	12.00
5	09.20-11.20	11.20-11.25	11.25-11.50	12.05
6	09.25-11.25	11.25-11.30	11.30-11.55	12.10

- To timer til borddekking og serviettbretting med start hos Katharina
- 5 min til liten presentasjon av bordet og serviettene
- Ca 25 min til mixing av 2 aperitiff og 2 kaffedrikk (servitøren må selv time mixing av gjestenes aperitiff slik at de er klare når gjestene kommer)
- Det er vask, kjøleskap, vannkoker og isbiter i pantry/anretning
- Alle drikkevarer til aperitiff og kaffedrikk, samt til gjesteservering er også pantry/anretning
- Etter konkurransen, husk å pakke ned alle småting og aperitiffglass som dere har med.
- Glass og annet utstyr som dere selv har medbrakt skal ikke gjennom oppvasken, dette skylles i pantryvasken før nedpakking.
- Hver servitørstasjon skal ryddes etter konkurransen, både barbord, i pantry og servicebord. Dukene kastes.
- 16.00 – Kåringer og prisutdelinger, finalepallen kåres, seremoni med bilder
- ETTER kåringer kan lagene gå i garderoben og skifte.
- 16.45/17.00 – Avreise fra TINE Meierier til Oslo Lufthavn