|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Deltager | **1** | **2** | **3** | **4** | **5** |
| Uniform ogHygiene |  |  |  |  |  |
| God personlig hygiene, langt hår satt opp |  |  |  |  |  |
| Ikke mye make up, smykker, parfyme |  |  |  |  |  |
| Ren uniform |  |  |  |  |  |
| Passende uniform til sitt bruk |  |  |  |  |  |
| Passende sko til sitt bruk |  |  |  |  |  |
| **TOTAL / 50** |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Deltager | **1** | **2** | **3** | **4** | **5** |
| **Borddekking / mice en place** |  |  |  |  |  |
| Duk lagt riktig vei på bordet, symmetri |  |  |  |  |  |
| Stoler satt korrekt I forhold til bord |  |  |  |  |  |
| Korrekt brettet serviett og rett plassert |  |  |  |  |  |
| Korrekt plassert og polert bestikk |  |  |  |  |  |
| Korrekt plassert og polert glass |  |  |  |  |  |
| Korrekt plassert og polert porselen |  |  |  |  |  |
| Korrekt symmetri på blomster og annen dekor |  |  |  |  |  |
| Ferdig til tiden |  |  |  |  |  |
| Organisert servicebord |  |  |  |  |  |
| Drikke til kjøling |  |  |  |  |  |
| **TOTAL / 100** |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Deltager | **1** | **2** | **3** | **4** | **5** |
| **Mottak av gjester, presentasjon** |  |  |  |  |  |
| Setter gjesten til bords, tar ut stolen |  |  |  |  |  |
| Tar servietten ned fra bordet og legger på gjesten |  |  |  |  |  |
| Skjenker vann |  |  |  |  |  |
| Presenterer meny |  |  |  |  |  |
| **TOTAL / 40** |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Deltager | **1** | **2** | **3** | **4** | **5** |
| Transjering |  |  |  |  |  |
| mice en place |  |  |  |  |  |
| Korrekt teknikk for transjering |  |  |  |  |  |
| Størrelsen på porsjonen |  |  |  |  |  |
| Hygiene |  |  |  |  |  |
| Effektivitet |  |  |  |  |  |
| Endelig presentasjon |  |  |  |  |  |
| TOTAL / 60 |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Deltager | **1** | **2** | **3** | **4** | **5** |
| Flambering |  |  |  |  |  |
| mice en place |  |  |  |  |  |
| Korrekt teknikk for flambering |  |  |  |  |  |
| Størrelsen på porsjonen |  |  |  |  |  |
| Hygiene |  |  |  |  |  |
| Effektivitet |  |  |  |  |  |
| Smak |  |  |  |  |  |
| Endelig presentasjon |  |  |  |  |  |
| TOTAL / 70 |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Deltager | **1** | **2** | **3** | **4** | **5** |
| Transjering av frukt |  |  |  |  |  |
| mice en place |  |  |  |  |  |
| Korrekt teknikk for transjering |  |  |  |  |  |
| Størrelsen på porsjonen  I forhold til en meny |  |  |  |  |  |
| Hygiene |  |  |  |  |  |
| Effektivitet |  |  |  |  |  |
| Endelig presentasjon |  |  |  |  |  |
| TOTAL / 60 |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Deltager | **1** | **2** | **3** | **4** | **5** |
| Service |  |  |  |  |  |
| Korrekt serveringsteknikk |  |  |  |  |  |
| Korrekt ryddeteknikk |  |  |  |  |  |
| Kontinuitet I serveringen |  |  |  |  |  |
| Påfyll og servering av vin og vann under måltidet |  |  |  |  |  |
| Effektivitet I serveringen |  |  |  |  |  |
| Servicebord under service  Ryddig / uryddig |  |  |  |  |  |
| Fjerne glass/salt & pepper, porselen under service |  |  |  |  |  |
| Gjestekontakten under service |  |  |  |  |  |
| TOTAL /160 |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Deltager | **1** | **2** | **3** | **4** | **5** |
| Bar |  |  |  |  |  |
| mice en place |  |  |  |  |  |
| Korrekt teknikk |  |  |  |  |  |
| Riktig fremgangsmåte |  |  |  |  |  |
| Hygiene |  |  |  |  |  |
| Effektivitet |  |  |  |  |  |
| Smak |  |  |  |  |  |
| Endelig presentasjon |  |  |  |  |  |
| TOTAL / 70 |  |  |  |  |  |