 **KJØREPLAN – TINE MATCUP**

• 07.45 – Oppmøte konkurransearena

• 07.55 – Ferdig skiftet

• 07.55-08.10 – Lagbilder

• 08.10-08.20 – Felles informasjon

• 08.20-08.50 – Lagledere og elever kan gå inn på kjøkkenet, men ikke starte matlaging.

* Gå gjennom råvarer, etter innsendt råvareliste, som vil stå på deres kjøkkenøy – ingen fellesbord.

• 08.50-09.00 Teoriprøve fra Meierikompendiet – lagoppgave

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Servitør | Borddekking med start hos Katharina | Presentere bordet for dommere | Mixe Aperitiff foran dommer | Gjester ankommer | Forrett | Hovedrett | Dessert |
| 1 | 09.00 - 11.00 | 11.00-11.05 | 11.05-11.30 | 11.45 | 12.00 | 12.30 | 13.00 |
| 2 | 09.05-11.05 | 11.05-11.10 | 11.10-11.35 | 11.50 | 12.05 | 12.35 | 13.05 |
| 3 | 09.10-11.10 | 11.10-11.15 | 11.15-11.40 | 11.55 | 12.10 | 12.40 | 13.10 |
| 4 | 09.15-11.15 | 11.15-11.20 | 11.20-11.45 | 12.00 | 12.15 | 12.45 | 13.15 |
| 5 | 09.20-11.20 | 11.20-11.25 | 11.25-11.50 | 12.05 | 12.20 | 12.50 | 13.20 |
| 6 | 09.25-11.25 | 11.25-11.30 | 11.30-11.55 | 12.10 | 12.25 | 12.55 | 13.25 |

 **Kjøkken skal være nedvasket og klar til inspeksjon innen 30 minutter etter siste rett.**

To timer til bordekking med start hos Katha

5 min til liten presentasjon av bordet

25 min til mixing av aperitiff