

# ÅRETS TJENER

# 2025



**DET OFFICIELLE DANMARKSMESTERSKAB FOR  
PROFESSIONELLE TJENERE**

TIRSDAG DEN 11. MARTS 2025 I  
LOKOMOTIVVÆRKSTEDET, KØBENHAVN

GASTROFIGTHERS.DK



## DELTAGERE:

Alle danske statsborgere med svendebrev som tjener eller tilsvarende udenlandsk uddannelsesbevis kan tilmelde sig og deltage i semifinalen. Ansatte hos et medlem af dommerkomiteen - og personer, der er i familie med et medlem af dommerkomiteen - kan deltage.

## SEMIFINALE:

Semifinalen afvikles **søndag den 10. november 2024** 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
- Identificering af spiritus
- 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 semifinalen vil de 6 bedste blive udtaget som finalister til Årets Tjener 2025. Herudover vil der blive udtaget en reserve til finalen.



## **FINALE ÅRETS TJENER**

Der vil foregå en simultan afvikling af Årets Tjener og Årets Kok. Dette betyder, at hver finalist tilknyttes et køkken, hvor en Årets Kok finalist tilbereder couverter til servering for særligt indbudte gæster.

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.

En del af finalens opgaver er borddækning ud fra de objekter, som er til rådighed - 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 FOR ÅRETS TJENER**

Bedømmelsen af Årets Tjener vil lægge sig op ad 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. Vægtning/bedømmelseskriterier vil blive udsendt til orientering inden konkurrencen. Der vil være udpeget en overdommer.

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

Hver af de udvalgte discipliner vil være vægtet, og udover korrekt fagligt arbejde bliver deltagerne også bedømt på personlig fremtoning.

Discipliner og vægtning meddeles i god tid inden konkurrencen.



## TIDSPLAN

Sidste frist for tilmelding	<b>11. oktober 2024</b>
Info om discipliner til semifinalen	<b>28. oktober 2024</b>
Spørgetime på Zoom for deltagerne kl. 14-15.30	<b>30. oktober 2024</b>
Semifinale i Odense	<b>10. november 2024</b>
Info om discipliner til finalen	<b>11. februar 2025</b>
Finale i København	<b>11. marts 2025</b>

---

## PRÆMIER

1. præmie	kr. 40.000,00
2. præmie	kr. 10.000,00
3. præmie	kr. 5.000,00

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

Arrangørerne tilbyder overnatning fra dagen før finalen samt fortæring på finalledagen for deltagerne.

---

## TILMELDING

**Tilmelding: [klik her](#)**

Send kopi af svendebrev til Tina Graff på mail:  
[graff@horestadk](mailto:graff@horestadk)