

Chefs Ultimate Challenge

typ”



Grym teambuilding

Börja med lite bubbel och lite tilltugg.
Vi byter om och börjar gå in i tävlingsmood. Vi tar nu över
och ger tydliga instruktioner om regelverk och förväntansbild.
70 minuter... tiden går fort... nu sätts Ni på prov!

Lagindelning

Utse en köksmästare som ska leda och organisera arbetet.

Uppdrag

Att för jury presentera en varmrätt (egen tallrik samt en till jury).

Råvarukorgen presenteras efter lagindelning.

Huvudråvara som vi väljer kan vara!

Fisk
Fågel
Vilt
Nötkött
Grönsak

Jury

Jury för kvällen är kontrollanterna i köket. De bedömer presentation,
smak, organisation, hygien samt ledarskap. Varje enskild kategori
kan ge laget 10 poäng som mest.

Totala maxpoängen är 50 poäng. Tiden är viktig och för varje minut som
man missar att servera en fullgod tallrik blir det 5 poängs avdrag
från totala poängen.

Vinnare samt övriga kommentarer presenteras i samband med
dessert som lagas av TYP's konditor

Meny för kvällen

Kanapéer
Din egenkomponerade varmrätt
Dessert

Drycker

Här går det att kombinera tävlingen med vinprovning.

Dryck kommer att finnas att tillgå i
samband med tävlingen.

Pris

1200 kr per person exkl. mervärdesskatt