



Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs

Association Mondiale de la Gastronomie
Bailliage Régional d'Oslo

Onsdag 25. september ble igjen Oslo og Akershus Cup for lærlinger arrangert. For første gang ble konkurransen arrangert på Mathallen i Oslo og dette ble et flott arrangement med mye mer publikum enn vi har vært vant til å se på Etterstad Videregående Skole hvor konkurransen har vært holdt tidligere.

I tillegg til lærlinger fra våre «brigader», servitør og kokk, var det konkurranse for lærlinger til resepsjon, baker og konditor. Det var i alle fag svært høye prestasjoner i år og vi gratulerer alle deltagere med god innsats.

Echanson National Rolf E. Wenstad var tilstede på vegne av Chaîne des Rôtisseurs Bailliage d'Oslo og hadde gleden av å premiere vinnerne i servitørfag og kokkefag. De fire vinnerne mottok medaljen «Academie Chaînes des Rôtisseurs Premier Jeune Professionnel», diplom og 2500 hver fra oss.

Og årets vinnere var for servitør Therese fra Oslo Militære Samfund og Bryan fra Brasserie France og for kokkene Sander og Rohollah som begge jobber på Statholdergaarden.

Vi gratulerer vinnerne og de fantastiske lærlingebedriftene de jobber ved!



De andre på pallen var:

2. plass servitør Mina og Scott fra Statholdergaarden
2. plass kokk Martine og Simen fra Statholdergaarden
3. plass servitør Tiril og Eirik fra Brasserie France
3. plass kokk Judi og Christoffer fra Vaaghals

Pallplasseringen i de andre fagene var:

Resepsjonsfag:

1. Elise fra Thon Hotel Arena
2. Siv fra Thon Hotel Opera
3. Kayleigh fra Gardermoen Airport Hotel

Baker:

1. Rebecca fra Åpent Bakeri
2. Olai fra Åpent Bakeri
3. Lise fra Asker Produkt

Kondittor:

1. Trude fra Clarion Airport Hotel
2. Oda fra Støtvig Hotel
3. Nora fra Vaaghals

Chaîne des Rôtisseurs Bailliage d'Oslo gratulerer også Norske Kokkers Landsforening i Oslo og Lærlingekompaniet med et flott gjennomført arrangement på Mathallen.