



Chaîne des Rôtisseurs på SMAK Messen, 6.mars 2020

Vinnerene av konkurransene Jeune Chefs og Jeunes Sommelier i Norge deltar i den internasjonale konkurransen i Paris, september 2020



Konkurransene som avholdes, fredag den 6.mars 2020 på Lillestrøm Varemesse, starter kl.10.00.

Tre kokker og tre sommelierer er i full gang med å forberede seg til konkurransene. Vinneren i hver av konkurransene reiser til Paris i september for å konkurrere med en rekke land som er tilknyttet Chaîne des Rôtisseurs.

Norge har deltatt i flere år med hederlige plasseringer. For deltakerne har det vært en uforglemmelig opplevelse, som de har hatt glede av i ettertid. Pallplass nå??

Deltakerne er unge, under 27 år, som skal sørge for at vi får glede av de gastronomiske høydepunkter i fremtiden.

I år har vi meget spennende deltakere som stiller til "dyst" på SMAK. Alle med utpregete konkurranse-egenskaper.

Disse er:

Jeunes Chefs



Christian Koglin Honstad, 24 år og jobber som kjøkkensjef på Gamle Raadhus i Oslo. Ansatt siden 2019. Tidligere medlem av Det Norske Junior Kokkelandslaget. Er medlem i Chaîne des Rôtisseurs. Christian representerer Bailliage de Oslo i Chefs konkurransen.



Sindre Fagermo Hjelmseth, 22 år. Har jobbet som kokk for To Rom og Kjøkken, Trondheim fra 2018. Dette er første gangen som deltaker i en kokkekonkurranse-"gleder meg veldig og er klar til å konkurrere". Spent på have denne erfaringen kan bety for senere karriere-tenk om det blir deltakelse i PARIS. Sindre representerer Bailliage de Trøndelag i Chefs konkurransen.

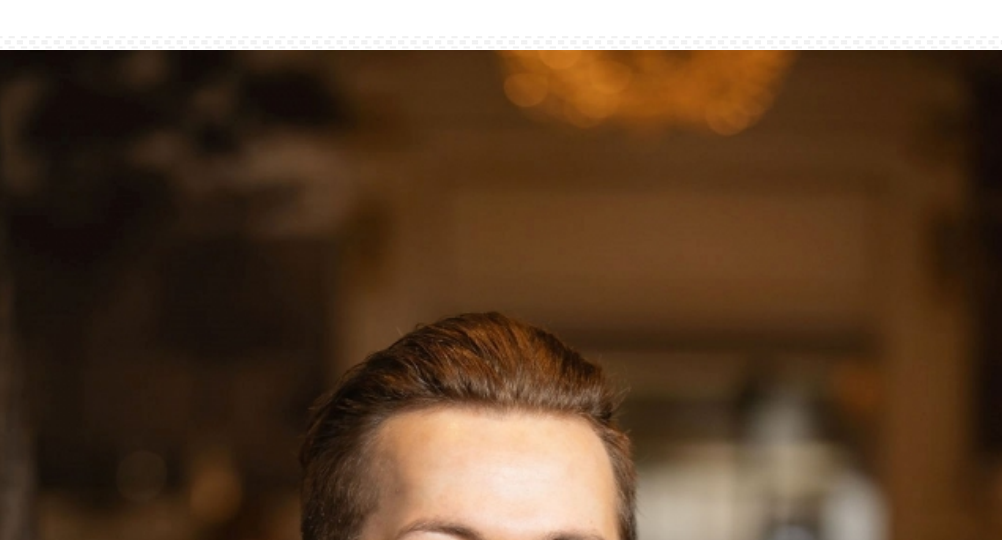


Emil Lundemo, 22 år. Jobber på Scandic Nidelven, Trondheim. Startet karrieren som lærling på Credo i Trondheim, en stjerne i Michelin. Emil representerer Bailliage de Trøndelag i Chefs konkurransen.

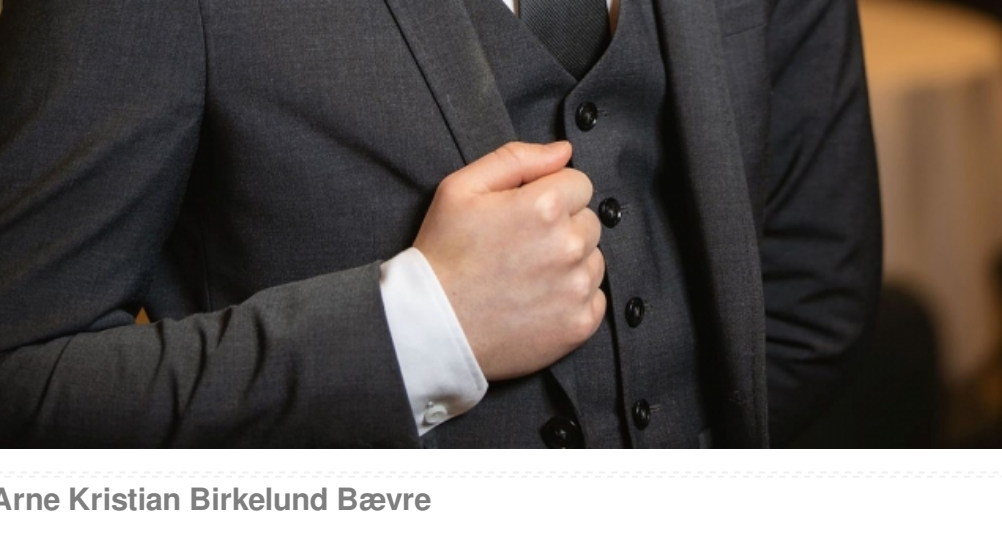
Jeunes Sommeliers



Ole Edvard Strangstadstuen Berg er 25 år og jobber som sjef sommelier på Grand Café i Oslo hvor han har vært siden 2018. Han er også ansvarlig for vinbaren i kjelleren på Grand Café. Sin sommelierutdanning tok han igjennom Dansk Sommelier Utdannelse i København i 2017.Ole Edvard representerer Bailliage de Oslo i Jeunes Sommeliers.

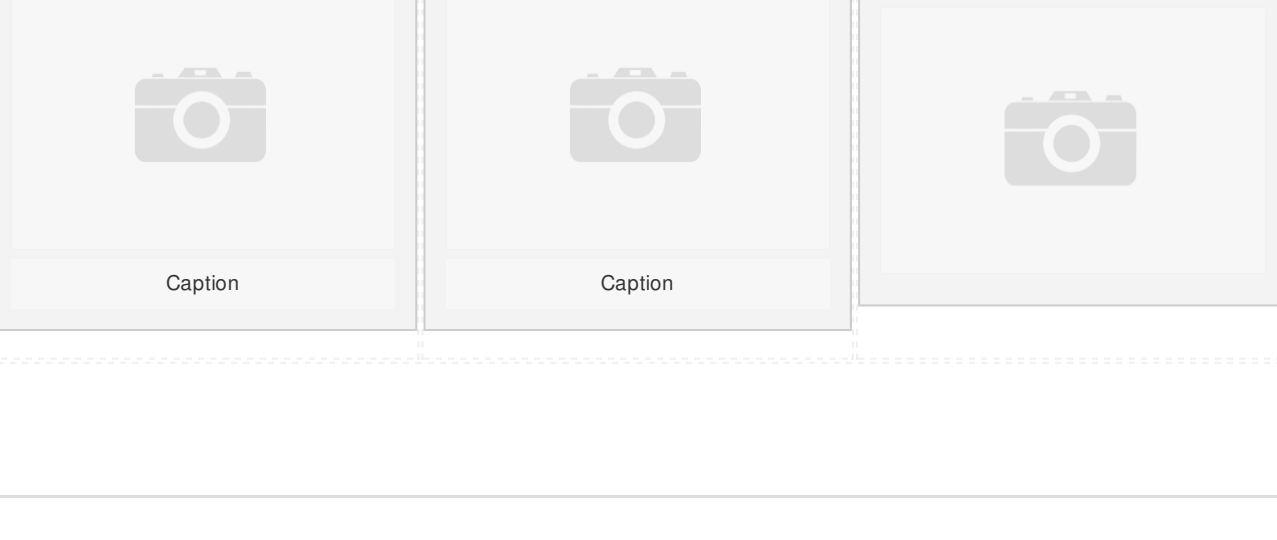
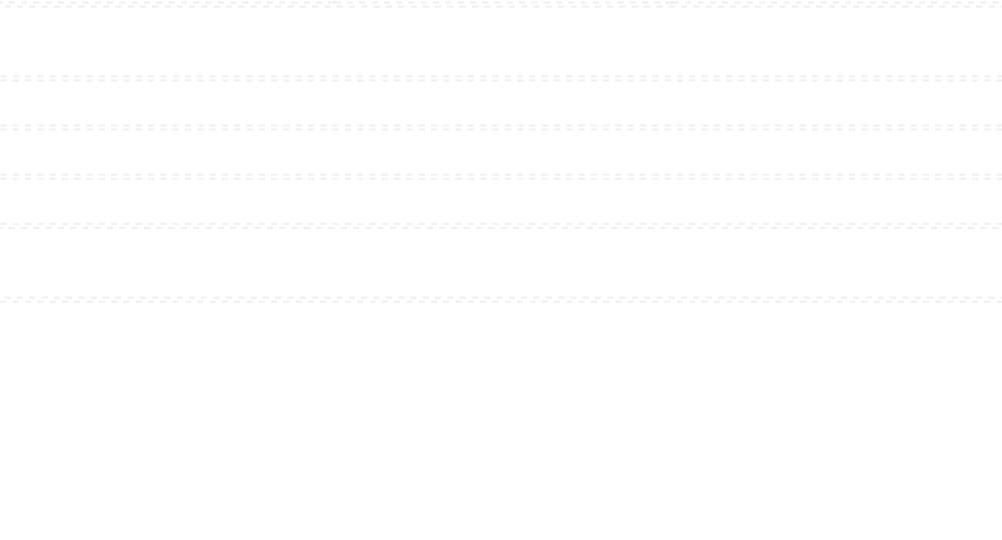


Jeanette N. Galdal er 24 år, har fagbrev i servitorfaget og holder nå på med sin sommelierutdanning. Til daglig jobber hun på Boen gård på Tveit like nord for Kristiansand. Hun sier selv: . Har erfaring fra servicebransjen siden jeg var 18 år gammel, og brenner for faget. Jeg elsker å utfordre meg selv og trives når det alltid er annerledes dager på jobb.Jeanette representerer Bailliage de Sørlandet i Jeunes Sommeliers.



Arne Kristian Birkelund Bævre er 21 år og jobber i Speilsalen på Britannia Hotel i Trondheim. Han har fagbrev i servitorfaget og hadde læretiden sin hos Roar Hildonen på To Rom og Kjøkken, i dag jobber han aktivt med lærlingene på Britannia. Han har tidligere konkurrert i Norgescup for lærlinger og Skills (internasjonale konkurranser for lærlinger). Arne Kristian representerer Bailliage de Trøndelag i Jeunes Sommeliers.

LYKKE TIL!!



Som medlem av Chaîne des Rôtisseurs mottar du dette nyhetsbrevet.