



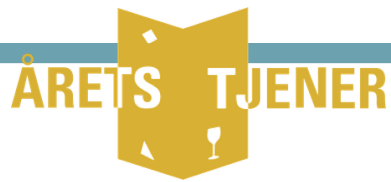
# ÅRETS TJENER 2027

DET OFFICIELLE DANMARKSMESTERSKAB FOR  
**PROFESSIONELLE TJENERE**

Søndag den 31. januar 2027  
i MesseCenter Herning

**HORESTA**

**3F**  
Privat Service,  
Hotel og Restauration



## DELTAGERE

Alle danske statsborgere med svendebrev som tjener eller tilsvarende udenlandsk uddannelsesbevis kan tilmelde sig og deltage i semifinalen.

## SEMIFINALE

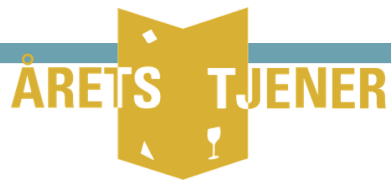
Semifinalen finder sted søndag den 27. september 2026 i Odense.

Vi vil rigtig gerne gøre det mere tilgængeligt at deltage i Årets Tjener. Vi har derfor besluttet at lave nogle ændringer – bl.a. dropper vi den teoretiske prøve, og det er meningen at deltagelse kan ske uden decideret træning op til semifinalen. Vi starter kl. 10.00 således de tjenere, der kører service lørdag aften også har mulighed for at være nogenlunde friske til semifinalens start. På dagen vil der være sat forberedelsestid af til de discipliner, hvor det er relevant.

Vi håber det er blevet mere overskueligt at tilmelde sig og deltage, og glæder os til at se mange tjenere til en god semifinaledag i Odense.

Følgende discipliner kan komme i spil til semifinalen:

- Barista
- Borddækning
- Flambering, tranchering eller filetering
- Forklaring af en given menu med anbefaling af tilhørende drikkevarer
- Identifikation af vin og spiritus
- Mixologi
- Salat/dressing
- Viden om ost
- Viden om øl
- Viden om vin og dekantering



Blandt deltagerne i semifinalen vil de 6 bedste blive udtaget som finalister til Årets Tjener 2027. Herudover vil der blive udtaget en reserve til finalen.

## **FINALE**

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.

Årets Tjener og Årets Kok konkurrencerne viser branchens bedste og mest kreative side, og vi ønsker at vise det samarbejde, som hver eneste dag foregår ude i virksomhederne. Igen vil der blive uddelt en samarbejdspris til den tjener og den kok, der er bedst til samarbejdet. Det skal understreges, at der er tale om to selvstændige konkurrencer.

Udover servering for de særligt indbudte gæster består finalen af forskellige discipliner.

## **BEDØMMELSE**

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. Peter Pepke er udpeget som overdommer.

Information om discipliner og vægtning udsendes i god tid inden finalen.

Ansatte hos et medlem af dommerkomiteen – og personer, der er i familie med et medlem af dommerkomiteen – kan deltage.



## TIDSPLAN

|                                                 |                           |
|-------------------------------------------------|---------------------------|
| Sidste frist for tilmelding                     | <b>28. august 2026</b>    |
| Teams-møde for semifinalister (kl. 10.30-11.30) | <b>10. september 2026</b> |
| Semifinale i Odense                             | <b>27. september 2026</b> |
| Finale i Herning                                | <b>31. januar 2027</b>    |

## PRÆMIER

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

Arrangøren tilbyder overnatning fra dagen før finalen samt fortæring på final dagen for deltagerne.

## TILMELDING

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

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