

ÅRETS TJENER 2026



DET OFFICIELLE DANMARKSMESTERSKAB FOR **PROFESSIONELLE TJENERE**

SØNDAG DEN 22. MARTS 2026 I
MESSECENTER HERNING

GASTROFIGTHERS.DK

HØRESTA

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 23. november 2025 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 2026. 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.

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. Det skal dog understreges, at der er tale om 2 selvstændige konkurrencer.

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

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 til 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.

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

SÆRPRISER

Samarbejdsprisen:

Tildeles den tjener og den kok der er bedst til samarbejdet.

Osteprisen:

Går til den tjener der er bedst til osteserveringen, som foregår mellem hovedret og dessert.

TIDSPLAN

Sidste frist for tilmelding	17. oktober 2025
Info om discipliner til semifinalen	6. november 2025
Teams-møde for semifinalister Kl. 10.30-11.30	10. november 2025
Semifinale i Odense	23. november 2026
Info om discipliner til finalen	17. februar 2026
Teams-møde for finalisterne	24. februar 2026
Finale i Herning	22. marts 2026

PRÆMIER

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

Alle finaledeltagere får et diplom og en gave for deres deltagelse i konkurrencen. Arrangørerne tilbyder overnatning fra dagen før finalen samt fortæring på finaledagen for deltagerne.

TILMELDING

Tilmelding: [Klik her](#)

Send kopi af svendebrev til Tina Graff på mail: graff@horesta.dk