

*Pressemeddelelse:*

## To elever fra Munkebjerg Hotel rækker ud efter medaljer til DM i Skills

**Efter sidste måneds historiske triumf med fire guldmedaljer til kokke og tjenere fra Treetop, Munkebjerg Hotels gourmetrestaurant, forsøger en kokkelev og en receptionstelev nu at hente flere medaljer hjem til hotellet.**

Det er nærmere bestemt receptionstelev Sofie Karoline Tams og Jeppe Hansen, der er kokkelev i Munkebjerg Hotels Panorama Restaurant, som deltager i DM i Skills i Roskilde fra torsdag den 18. til lørdag den 20. april. Ambitionen er klar hos dem begge:

"Jeg går efter at vinde og vurderer, at mine chancer er helt OK. Jeg vil kæmpe til det sidste - både fordi jeg er stolt af mit fag og derfor gerne vil vise det frem, og fordi jeg vil fortælle omverdenen, at Munkebjerg Hotel er en helt fantastisk læreplads," siger Sofie Karoline Tams. Jeppe Hansen stiler også efter en plads øverst på podiet:

"Jeg håber, at jeg vinder, og jeg tror på, at jeg har gode muligheder for at gøre det, for jeg har trænet hårdt og målrettet," fortæller 22-årige Jeppe Hansen.

### **På bagkant af historisk resultat**

DM i Skills er Danmarks mesterskaberne for erhvervsuddannelserne, hvor landets dygtigste EUD-elever indenfor de forskellige fag dyster mod hinanden. Konkurrencen kommer kun en måned efter Danmarks mesterskaberne for professionelle kokke og tjenere, hvor tre ansatte i Treetop hev et historisk godt resultat hjem til gourmetrestauranten: Køkkenchef Bjarke Jeppesen vandt DM-guld for kokke, restaurantchef Andreas Kobs Laursen tog sig af DM-guld for tjenere og endelig fik Magnus Lund Hansen ligeledes en guldmedalje sammen med titlen "Årets Kokkelev

2024". Endnu mere historisk blev det, da Andreas Kobs Laursen få dage senere også blev kåret som Nordens bedste tjener.

### **"Noget at leve op til"**

Med det enestående resultat føler Jeppe Hansen, at han "virkelig har fået noget at leve op til":

"Lige da de vandt, gav det mig præstationsangst i forhold til, hvad jeg selv kan præstere til DM i Skills, men det er jeg kommet over, for jeg har øvet og trænet så meget, at det nu sidder på rygraden. Det har givet mig en god ro og tro på, at jeg leverer et resultat, jeg kan være tilfreds med."

Ligesom Jeppe Hansen er 26-årige Sofie Karoline Tams "vildt imponeret" over sine kollegers "sindssygt seje" præstation:

"Det har samtidig lagt et lidt større pres på mig, men det gør heller ikke noget - jeg tror bare, at det er med til at gøre mig mere skarp."

### **Udbenet vagtel og dilemmahåndtering**

Til DM i Skills skal Jeppe Hansen dyste med de øvrige deltagere om at lave den bedste udgave af en tre-retters menu, og de kender på forhånd kun "hovedemnerne" i retterne:

"Vi ved, at der skal indgå udbenet vagtel i forretten og rødtunge i hovedretten, men alt det øvrige - sauce, kartofler og det grønne - skal vi selv finde på. Derudover skal vi lave en klassisk version af "Omelet en surprise" til dessert," fortæller Jeppe Hansen.

Når Sofie Karoline Tams og de øvrige receptionistelever skal i ilden på scenen i de store, opvarmede telte på Dyrskuepladsen i Roskilde, skal de demonstrere færdigheder indenfor et vidt spænd af opgaver som for eksempel reservation af hotelværelser, ind- og udtjekning af gæster, behandling af klager og dilemmahåndtering:

"Et dilemma kunne for eksempel være, at en gæst henvender sig i receptionen og fortæller, at hendes telefon er blevet stjålet, mens hun spiste

morgenmad i restauranten. Her er det vigtigt, at vi også håndterer situationen juridisk korrekt," fortæller Sofie Karoline Tams.

## Samme mål

Munkebjerg Hotels to deltagere DM i Skills 2024 har det samme overordnede mål med at tilmelde sig konkurrencen - de vil udvikle sig fagligt:

"Jeg gør det for at blive endnu dygtigere, så jeg kan give hotellets gæster gode, gastronomiske oplevelser. Jeg har først og fremmest tilmeldt mig konkurrencen for at udvikle mig som kok, og det mål har jeg i den grad nået, for jeg har lært ekstremt meget i løbet af de mange timers forberedelse forud for DM i Skills. Den læring er jeg virkelig glad for, så selvom jeg ikke vinder, har jeg allerede fået et kæmpe udbytte ud af at have været tilmeldt konkurrencen." fortæller Jeppe Hansen.

Han deltager også for at teste sig selv, og den ambition deler Sofie Karoline Tams:

"Det handler meget om at teste mine egne evner og finde ud af, hvor jeg står fagligt i forhold til andre receptionistelever. Men det vigtigste for mig er at få inspiration til yderligere, faglig udvikling, for jeg er meget ambitiøs og vil gerne være den bedste. Jo bedre jeg er, jo bedre oplevelser kan jeg give gæsterne, og for mig er det det, mit fag handler om - og det jeg brænder for."

## Foto

*Billedtekst:* Receptionistelev Sofie Karoline Tams og kokkelev Jeppe Hansen kæmper i DM i Skills for at hente flere medaljer hjem til Munkebjerg Hotel. Her fotograferet på Munkebjerg Hotels kendte terrasse med Vejle Fjord i baggrunden.

[https://www.dropbox.com/scl/fi/55zgc6581tfq29yxptgni/image003.jpg?rlkey=r  
u42lhh6x6pzpis41iyknc7ms&dl=0](https://www.dropbox.com/scl/fi/55zgc6581tfq29yxptgni/image003.jpg?rlkey=r<br/>u42lhh6x6pzpis41iyknc7ms&dl=0)

*Fotograf: Munkebjerg Hotel*

## **For yderligere info**

Sofie Karoline Tams, receptionistelev, Munkebjerg Hotel: 21567759

Jeppe Hansen, kokkeelev, Munkebjerg Hotel: 30487019