

NM-Oppgave 2023

Programområde: Vg2 Kokk- og servitørfag

Fag: Servitør



Innhold

Oversikt over alle dokumenter til oppgaven

Innledning.....	3
1. Forord	3
2. Veiledning og instruks til utøvere.....	4
3. Forberedelsesdelen	5
4. Gjennomføringsdelen/konkurransedagen	7
5. Råvareliste	8
6. Tilgjengelige maskiner, materiell og utstyr	10
7. Kompetansemål fra faget læreplan som vektlegges	11
8.Vurderingskriterier	12
9. Dommerskjema servitørfaget.....	14

Innledning

Skolekonkurranser skal være med å motivere gjennom mestring, ved å gi elevene praktiske og realistiske oppgaver. Oppgavene er laget som en forberedelse til eksamen, og er tenkt som en naturlig metode i forhold til opplæringen innenfor yrkesfag.

1. Forord

Oppgaven er basert på en praktisk individuell oppgave relatert til tverrfaglig eksamen. Utgangspunktet er fagets læreplanmål for Vg2.

Oppgaven er laget slik at alle skal stille på likt og rettferdig grunnlag.

I dokumentet finnes også kriteriene som legges til grunn for forberedelse og gjennomføring, råvareliste, utstysrliste og vurdering.

2. Veiledning og instruks til utøverne

Informasjon:

Det vil bli sendt informasjon ut til utøverskolene før arrangementet:

- Om sted og tidspunkt for åpningssermoni.
- I hvilken gruppe og tidspunkt du skal starte konkurransen.
- Det blir gitt en obligatorisk HMS gjennomgang av alt utstyr og lokaler i forhold til rømningsveier ol.
- Oppgaven gjennomgås for at dere skal bli trygge og vite hva som skjer konkurransedagen.
- Kandidaten får 20 minutter til å gjennomgå sin matkasse og du har selv ansvaret for den.
- Det blir mulighet til å stille spørsmål.

3. Forberedelesesdelen

Oppgaven:

Du skal lage og levere:

- Detaljert arbeidsplan
- Begrunnelse og beskrivelse av hvordan dere har tenkt dekorasjon og oppdekking i henhold til gitt tema.
- Du skal levere råvareliste til forrett som skal serveres ved bordet på konkurransedagen, denne skal være basert på kamskjell med smak av havet og det skal settes drikke til denne.
- Kaffe fra kaffebaren.
- NB. Forberedelsesdelen skal **også** leveres skriftlig til hoveddommer på informasjonsmøtet i forkant av konkurransen.

Oppgavens tema er maritimt, skal vises i smaker og borddekking.

Det skal lages en setting med maritimt preg av meny og bord, det skal serveres en tre retters meny hvor forrett anrettes ved bordet av servitør og hoved råvarer skal være Kamskjell, andre råvarer velges fra råvareliste.

Hovedrett vil de ha servert fra fat med engelsk servering og dessert servert amerikansk.

Presentasjon av menyen med drikke ved bordet blir vektlagt.

I tillegg skal det lages kaffe/te drikker fra vår kaffebar

- Du skal planlegge og gjennomføre oppdekking av bord til 4 personer etter gitt tema, dette presenteres/begrunnes for dommere.
- Planlegge og lage forrett til gjestene dine ved bordet.

- Velge drikke og servere det til gjestene dine
- Servere mat til gjester tilberedt av kokk du har blitt trukket til, tid til samtale med kokken må avtales mellom utøverne og må ikke overstige 15 minutter.
- Gjenkjenningsoppgave 6 oster med beskrivelse, forklaring av 6 faguttrykk.
- Lage og servere kaffe/te og forklare hovedråvaren

Følgende kriterier gjelder:

- Du bestemmer selv kreativiteten, farge og utseende i oppdekking og dekorasjoner, men bordet skal være forankret i klassisk selskapsdekking.
 - Du får ta med en «ifco» kasse med pynt/dekorasjon
- Arrangøren stiller med hvite duker, hvite tøy servietter og normalt dekketøy i henhold til vedlagte utstyrsliste. Mål bord: 80X120 og 80X80
- Det er ***ikke*** tillatt å ta med egne ingredienser/råvarer i tillegg til råvareliste.

For å delta må det leveres (en fil):

- Råvarebestilling
- Meny forrett med begrunnelse for valgt drikke,
- Arbeidsplan,
- Begrunnelse og beskrivelse av hvordan dere har tenkt dekorasjon og oppdekking i henhold til tema for oppgaven.

Forberedelsesdelen med vedlegg sendes 2 uker før konkurransedagen til:

Anne Helene Øpstebo, avdelingsleder Restaurant- og matfag, Sandsli videregående skole,

e-post: anne.helene.opstebo@vlfk.no , som vil bekrefte mottatt e-post.

4. Gjennomføringsdelen/konkurransedagen

konkurransedagen gjelder følgende kriterier:

Gjennomføring, vurdering og dokumentasjon

På konkurransedagen er det kun tillatt med innlevert forberedelsesdel (skriftlig arbeidsplan, oppskrifter etc.)

- Gjennomføringen er på 4 klokketimer + 15 minutter.
- Pulje trekkes på informasjonsmøtet (dato).
- Vurderingen omfatter både arbeidsplan og gjennomføringsdel og tar utgangspunkt vurderingskriteriene i oppgaven.
- Du skal forberede mice en place til service.
- Du skal dekke bord til 4 personer etter gitt tema som skal presenteres/begrunnes for dommere og servere mat tilberedt av kokk du har blitt trukket til å servere maten fra. **Tema: Maritimt**
- Du skal servere 4 porsjoner forrett etter russisk servering ved bordet og 4 porsjoner hovedrett etter engelsk servering anrettet av kokken. Saus og metningsgarnityr serveres a part, dessert serveres amerikansk.
- Vasking og rydding inngår i konkurransen.
- Uniform: Utøverne stiller i eget arbeidsantrekk som brukes ved den enkelte skole.
- Vurderingskriterier: læreplanmålene og egne kriterier side 8 og 9.
- Gjenkjenningsoppgave av 6 oster, sette opp bruksområder for hver ost
- Forklare 6 faguttrykk.

Oppgaven skal løses innen 4 klokketimer + 15 minutter til klargjøring av arbeidsplass.
Tidspunkt utøver nr. 1 kan være f.eks kl. 08:00, resterende med 5 minutters tidsintervall.

5. Råvareliste

Råvareliste/ingredienser	Mengder	Merknader
Alkoholfri vin Rød og hvit		
1 Alde eplemost Aroma		
2 Balholm – Margaret, eple, eple/bringebær		
3 Spilde – aroma, raud		
Farris, naturell		
Farris, sitron		
Kaffebønner		
Ulike tesorter		
Brunt og hvitt sukker		
Honing		
h-melk		
Mandelmelk		
Råvarebestilling forrett:		
Kamskjell		
Tørket tang		
Salat – rucola, crisp, lollo rosso		
Cherrytomater		
Lime		
Epler		
Sitron		
Granateple		
Olivenolje		

Bringebæreddik, Balsamicoeddik		
Honning		
Vårløk		
Lakserogn		
Pepperrot		
Sjalottløk		
Salt, pepper		
Fanaostegård: Jønsberg, fanaost, camembert, brie Andre: Chevre, blåmuggost, gammelost, Roquefort, parmesan, manchego		

6. Tilgjengelige maskiner, materiell og utstyr

Det forutsettes at konkurranseoppgaven kan løses med maskinene, utstyret og materiellet som er spesifisert under. Dersom det er behov for annet utstyr må utøverne selv ta det med. Det forventes at utøverne har med **egne håndverktøy** (kniver, spesialutstyr ol.). Alt av eget utstyr må være godt merket. Det vil være faglærere tilstede, som er kjent med maskiner og utstyr, under hele konkurransen.

Dersom dere på forhånd har spørsmål om maskiner og utstyr rettes alle henvendelser til

Anne Helene Øpstebo, e-post: Anne.Helene.Opstebo@vlfk.no

Utstysrliste

Utstyr:	Kommentar:
Utstyr	Merknad
Bord til oppdekking	MÅL: 120*80cm
Servicebord	MÅL: 80*80cm
Skjærefjøl	6 stk.
Kokeplate og panne	3 stk.
Hvite tøyservietter	
Hvite duker til bord	
Glass	Vinglass hvit/rød, Champagneglass, vannglass, cocktailglass
Dekketøy	Utstyr til standard oppdekking glass, kopper, bestikk, kuverttallerken
Salt, pepperbøsse	
Tannpirkerholder	
Espressomaskin	Til deling
Vannkoker	
Presskanner	
Tekanner	
Fløtemugge	
Sukkerskål	
Kaffe/te	
Antiskli, serveringsbrett	
Alt av spesialutstyr og håndverktøy (vinåpner, lighter, kniv o.l) må du selv ta med.	

7. Kompetansemål fra faget læreplan som vektlegges

Råvarer og produksjon:

- planlegge, produsere, dokumentere og vurdere produkt ut fra oppskrift, ønsket mengde, råvarevalg, produksjonsmetode og produktbeskrivelse
- praktisere personlig hygiene og følge retningslinjer for næringsmiddel- og produksjonshygiene og reflektere over konsekvenser av å bryte retningslinjene
- vurdere sluttproduktene ut fra produktbeskrivelser og reflektere over sensorisk og hygienisk kvalitet
- produsere og tilby mat og drikke ut fra norsk, samisk og internasjonal kultur og gjøre rede for hva som kan påvirke endringer i forbruksmønster og vareutvalg
- servere mat- og drikke og drøfte serverings- og salgsmetoder
- presentere, anbefale og servere alkoholfrie og alkoholholdige drikkevarer i samsvar med gjeldende regelverk
- tilberede, anbefale og servere varme og kalde drikkevarer til ulike gjester, kunder og brukergrupper
- gjøre rede for bruksområder og produksjonsmetoder for ulike kalde og varme drikkevarer med eller uten alkohol i samsvar med gjeldende regelverk
- klargjøre lokaler for servering og salg og utarbeide menyer, plakater og salgsmateriell

Bransje og arbeidsliv:

- gjøre bærekraftige og etiske valg ved innkjøp, produksjon og avfallshåndtering og reflektere over hvordan overskuddsvarer kan utnyttes
- registrere og beregne kostnader ved svinn, foreslå tiltak for å begrense svinn og drøfte hvilke konsekvenser svinn har for virksomhetens økonomi
- utforske nye og ukjente råvarer og reflektere over endringer i forbruksmønster

8.Vurderingskriterier

Vurderingskriterier		
Følgende blir vektlagt ved bedømming/vurdering:		
<ul style="list-style-type: none"> • Skriftlig innlevert arbeidsplan, forrett, valg og begrunnelse av dekorasjon i henhold til tema og begrunnelse av valgte drikke til forrett • At du følger tema for oppgaven • Arbeidsplan, HMS og personlig, produksjons- og næringsmiddelhygiene • Det vil bli lagt vekt på kreativitet, drikkevarekunnskap, teknisk utførelse av servering og serviceytelse • Gjenkjenne oster. • Besvare/forklare spørsmål som vedrører oppgaven fra dommerne underveis. 		
Laveste nivå: 1 – 2 poeng	Mellomste nivå: 3 – 4 poeng	Høyeste nivå 5 – 6 poeng
For å få 1 - 3 poeng må det leveres skriftlig arbeidsplan som beskriver hvordan utøveren løser oppgaven. De må løses etter arbeidsplan, på en hygienisk måte og utøverne må kunne forklare noen av sine valg for dommerne. Valg av drikke kan begrunnes noe. Valg av drikke begrunnes noe og har litt sammenheng med menyen/osten.	For å få 4-7 poeng må det levere skriftlig arbeidsplan som beskriver hvordan utøveren løser oppgaven. Utøveren må holde god personlig- og produksjon- og næringsmiddelhygiene, og må forklare for dommerne hva som er bra og hva som kunne ha blitt bedre. Valg av drikke begrunnes godt og har en sammenheng med	For å få 8-12 poeng må utøverne ha innlevert arbeidsplan som beskriver hvordan utøveren løser oppgaven og råvareliste. Utøveren må holde meget god personlig- og produksjon- og næringsmiddelhygiene og må kunne forklare for dommerne med utfyllende svar i forhold til hva som er bra og hva som kunne vært gjort bedre. Valg av drikke begrunnes meget godt og har en veldig god sammenheng med menyen/osten.

Tema blir i liten grad fulgt, servering blir til dels gjort korrekt og service ytelsen er lav.	menyen/osten. Tema blir i stor grad fulgt, servering blir stort sett gjort korrekt og service ytelsen er middels.	Tema blir i veldig stor grad fulgt, servering gjennomføres helt korrekt og service ytelsen er høy.
--	--	--

FAGUTTRYKK	FORKLARING
Dekantere	
Rechaud	
Zeste	
Transjere	
2. Service	
À part	

TYPE OST	BRUKSOMRÅDE
1	
2	
3	
4	
5	
6	

9. Dommerskjema servitørfaget

Navn på utøver:

Dommer 1	Vurderingsskjema	Dommer 2
<input type="checkbox"/>	Uniform og Hygiene 1-6 poeng	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	Borddekking / mice en place 1-10 poeng	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	Mottak av gjester, presentasjon 1-10 poeng	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	Tilberedning, smak og servering av forrett ved bordet. 1-10 poeng	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	Service 1-10 poeng	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	Drikkeanbefaling til menyer 1-6 poeng	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	Gjenkjenningsoppgaver Oster med forklaring. 1-6 poeng	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	Kaffe og te Med forklaring 1-6	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	Faguttrykk 0-6 poeng	<input type="checkbox"/>
Sum <input type="checkbox"/>		Sum <input type="checkbox"/>
Totalvurdering: <input type="checkbox"/>		

Dommer 1:

Dommer 2: