

SKOLE- KONKURRANSE

World Skills Norway 2020



Programområde: VG2 kokk- og servitørfag

Fag: Institusjonskokk





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. INNHOLD

1. Innhold – en oversikt over alle dokumenter som oppgaven består av.
2. Forord
3. Beskrivelse av oppgaven/deloppgavene
4. Veiledning og instruks til konkurrentene
5. Tilgjengelige maskiner og utstyr for å kunne løse oppgaven
6. Bedømmingskriterier
7. Vedlegg:
 - Vedlegg 1, forberedelsedel
 - Vedlegg 2, gjennomføringsdel
 - Vedlegg 3, råvareliste og oppgave
 - Vedlegg 4, vurderingsskjema

2. FORORD

Oppgaven er basert på en praktisk individuell oppgave som relateres til tverrfaglig eksamen. Utgangspunktet er fra VG2 læreplan kokk- og servitørfag. Oppgaven er laget ut ifra at alle skal stille på likt og rettferdig grunnlag, og er laget uten samarbeid med servitørene. I vedleggene vil dere finne hvilke kriterier som legges til grunn i forberedelse og gjennomføring, råvarelist, utstyrliste, og vurderingsskjema.



3. BESKRIVELSE AV OPPGAVEN / DEL-OPPGAVENE

Oppgaven er to delt.

Del 1:

I forberedelsesdelen skal det lages følgende, som skal leveres skriftlig til dommer dagen før konkurransedagen:

Alle hjelpemidler er tillatt under forberedelsene.

Her forventes det at det lages:

- Arbeidsplan som beskriver hvordan du vil løse oppgaven/menyen.
- En ferdig skrevet kuvert meny utfra vedlagte råvareliste.
- Aktuelle allergener skal være opplyst på menyen
- Oppskrifter og mengde og næringsberegning for menyen og antall personer som skal serveres
- **Råvarelisten med mengde skal være arrangør i hende 1 uke/en uke før konkurransen/gjennomføringsdag.**

Del 2:

På konkurransedagen/gjennomføringsdagen er det kun tillat med det du forberedte på forberedelsesdelen (skriftlig arbeidsplan, oppskrifter etc.)

På konkurransedagen blir det vurdert etter følgende kriterier (se vurderingsskjema)::

- 15 minutter i forkant av den praktiske gjennomføringen, skal hver enkelt gruppe ha en gjennomgang av forberedelse med dommere
Deltagerne har mulighet å sette opp utstyr og finne fram råvarer 15 min. Før oppstart av konkurransen
- Råvarelisten med mengde skal være arrangør i hende 1 uke/en uke før konkurransen/gjennomføringsdag
- Synliggjøre faglige kunnskaper og ferdigheter ut fra oppsatt meny
- Vis gjennom eget arbeid at du behersker vektlagte kompetansemål
- Overføre og tilpasse teori til praksis.
- Svare på spørsmål fra sensor (faguttrykk og andre faglige spørsmål)



- Være selvstendig og ta ansvar for oppgaven
- Oppnå faglig kvalitet på produktene som produseres og serveres.
- Ta vare på personlig-, produksjons- og næringsmiddelhygiene ifølge lover og forskrifter
- Vurdere og dokumentere eget arbeid

4. VEILEDNING OG INSTRUKS TIL DELTAKERNE

- Vi har valgt å lage oppgaven så tilnærmet lik en eksamen som det kan gjøres, selv om utgangspunktet er fra VG3 læreplanmålene.
- I vedleggene finner dere forberedelsesdel, gjennomføringsdel, råvareliste, kalkulasjons skjema og vurderingsskjema
- På informasjonsmøte dagen før konkurransen vil det bli gitt en obligatorisk HMS gjennomgang av alt utstyr og lokaler i forhold til rømningsveier ol.
- Her kommer vi til å gå gjennom oppgaven, slik at dere er trygge på det som skal skje på konkurransedagen.
- I tillegg vil det bli muligheter for spørsmål, samt at trekking av hvilket kjøkken dere skal jobbe på under konkurransedagen og eventuelt hvilken pulje dere skal starte i.
- Dagen før konkurransen starter skal du ha levert en skriftlig arbeidsplan, kalkulasjon av hovedretten, meny (Kuvert menyen skal presenteres **skriftlig** for dommer) ol. Ifølge de på forhånd kjente og gitte kriteriene til dommer.

5. NØDVENDIGE MASKINER, MATERIELL OG UTSTYR FOR Å KUNNE LØSE OPPGAVEN

Det forutsettes at konkurranseoppgaven kan løses med de maskiner, utstyr og materiell som er tilgjengelig på Sam Eyde VGS. Hvis det er behov for annet småutstyr så må deltagerne skaffe dette selv. Håndverktøy forventes at hver enkelt deltager har med selv (kniver ol.).

På hvert kjøkken vil det være elever til stede, som er kjent med lokaler og utstyr ved eventuelle spørsmål.

Utstyr er lett tilgjengelig på kjøkkenet.



6. BEDØMMINGSKRITERIER OG VURDERINGSSKJEMA

På konkurransedagen gjelder følgende kriterier:

- 15 minutter i forkant av den praktiske gjennomføringen, skal hver enkelt gruppe ha en gjennomgang av forberedelse med dommere. Deltagerne har mulighet å sette opp utstyr og finne fram råvarer 15 min. Før oppstart av konkurransen.
- Produksjon av menyen skal foregå forsvarlig i forhold til HMS, god personlig hygiene, produksjonshygiene og næringsmiddelhygiene, samt godt renhold i samsvar med gjeldende regelverk
- Du skal lage en 2-retters meny og følge de på forhånd gitte kriterier som du har beskrevet i arbeidsplanen.
- Rettene presenteres for dommerne til oppgitt tidspunkt
- Deltagerne får 4 timer til å fullføre oppgaven.
- Vasking og rydding inngår i konkurransen.
- **Uniform:**

Deltagerne stiller i eget og korrekt arbeidsantrekk som brukes ved den enkelte skole.
- **Utstyr:**

Det benyttes det utstyret som er tilgjengelig ved skolen. Alt utstyr som brukes og ikke står på utstyrlisten, må deltagerne ta med selv (kun små utstyr og håndverktøy!).
- **Bedømming:**

Det vil bli lagt vekt på utseende, smak, kreativitet, faglighet og salgbarhet. HMS, Arbeidsplan, produksjonshygiene råvarebehandling vil også bli bedømt, - samt det å følge gitte kriterier i forberedelsedelen. Dommerne stiller også spørsmål underveis til deltagerne.

I vedlegg 4 finner dere vurderingsskjema som skal brukes av dommerne.



7. VEDLEGG

Vedlegg 1.

<p style="text-align: center;">FORBEREDELSESDel TIL SKOLEKONKURRANSE FOR VG2 – KOKK OG – SERViTØRFAG 2020.</p>

Institusjonskikk

Planlegg å tilberede en 2-retters meny for 4 gjester og 2 sensorer, totalt 6 personer, utfra vedlagte råvareliste

(det er ikke tillatt å ha med egne råvarer, kun det som står i listen).

Råvarelisten med mengde skal være arrangør i hende seinest 1 uke/en uke før konkurransen/gjennomføringsdag.

Følgende kriterier gjelder:

- Alle hjelpemidler er tillatt under forberedelsene
- Lage 2-retters meny utfra vedlagte råvareliste og gitte kriterier.
- Rettene skal presenteres for salg i en institusjon, restaurant, cafe ol.
- Rettene skal ha en faglig klassisk forankring, du bestemmer selv tilberedelsesmetoder, utseende etc.
- Deltagerne må levere arbeidsplan, oppskrifter, og nærings beregne, hovedretten og meny/kuvert meny utfra gitte kriterier, dagen før konkurransen starter til dommerne.



**GJENNOMFØRINGSDEL TIL SKOLEKONKURRANSE
FOR VG2 – KOKK OG – SERVIDØRFAG 2020.**

Institusjonskikk

Dagen før konkurransen starter skal du ha levert en skriftlig arbeidsplan, oppskrifter, næringsberegning av hovedretten, meny (Kuvert menyen skal presenteres **skriftlig** for dommer) ol. Ifølge de på forhånd kjente og gitte kriteriene til dommer.

Råvarelisten med mengde skal være arrangør i hende seinest 1 uke/en uke før konkurransen/gjennomføringsdag.

Du skal lage en suppe og en hovedrett utfra vedlagte råvareliste (vedlegg 3). Det skal lages til 6 porsjoner, 4 til gjester og 2 til dommere. Rettene skal være basert på klassiske profesjonelle oppskrifter, med muligheter for kreative løsninger.

Oppgaven skal løses innen 4 klokketimer.

Tidspunkt (kan bli endret):

Kl. 08.00

Du får utlevert en kasse med råvarer utfra ditt menyvalg

Kl. 11:30

Suppen serveres

kl. 12:00

Hovedrett serveres

Kl. 13:00

Kjøkkenet ferdig ryddet og rengjort



Vedlegg 3.

NM i Institusjonskokk oppgave

- Fettreduert fiskesuppe med skalldyr, grønnsaker og rundstykker
- Kyllingfilet med valgfri glutenfrisaus, pommes duchesse og 3 valgfrie grønnsakstilberedninger

Råvareliste

Hoved råvarer:	Antall:	Urter:	Antall:
Laks		Timian	
Brosme		Persille	
Sei		Basilikum	
Reker			
Blåskjell		Meierivarer:	Antall:
Hel kylling		Rømme	
Bacon		Fløte	
		Smør	
Grønnsaker:	Antall:	Melk	
Gulrot		Hvitost	
Selleri		Egg	
Rød paprika			
Hvitløk		Tørrvarer:	Antall:
Løk		Div. typer mel	
Purreløk		Sukker	
Kålrot		Maisenna	
Sjampinjong		Gjær	
Blomkål		Div. Krydder	
Brokkoli		Hel pepper	
Potet		Salt	



Vedlegg 4.

Dommer 1 vurdering:	Vurderingskriterier:	Dommer 2 vurdering:
<input type="checkbox"/>	Planleggingsdel Elevens evne til å utnytte teoretiske kunnskaper i det praktiske arbeidet (Arbeidsplan, oppskrifter, meny med drikke og kalkyle av hovedrett). (1-6 poeng)	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	Hygiene, renhold og orden og HMS Elevens evne til å ta hand om personlig, produksjons og næringsmiddelhygiene, samt HMS i praksis. (1-6 poeng)	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	Arbeidsteknikk og økonomi Elevens evne til å forklare og vurdere eget resultat til dommere. (Bruk av verktøy, utstyr, metoder og Gjenkjenningsoppgaven) (1-6 poeng)	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	Smak, konsistens og faglighet Elevens evne til å oppnå tilfredsstillende kvalitet på utført arbeid. (1-6 poeng)	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	Utseende/presentasjon og serviceinnstilling (1-6 poeng)	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Sum	Sum poeng (Max. 30 poeng).	<input type="checkbox"/> Sum
<input type="checkbox"/>	Tidsbruk (-) - 10 min. = - 2 poeng - 20 min. = - 4 poeng	<input type="checkbox"/>
Totalsum <input type="text"/>	Totalvurdering <input type="text"/>	Totalsum <input type="text"/>

Dommer 1:

Dommer 2:
