



NM-oppgave 2020

Programområde: Vg2 Kokk og servitørfag

Fag: Servitørfaget



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

Oversikt over alle dokumenter til oppgaven

1. Forord
2. Veiledning og instruks for deltagerne
3. Forberedelse, oppgaven og innlevering
4. Gjennomføringsdelen konkurransedagen
5. Råvareliste
6. Tilgjengelige maskiner og utstyr for å kunne løse oppgaven
7. Kompetansemål som vektlegges
8. Vurderingskriterier
9. Dommerskjemaet

2. 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, utstysliste og vurdering.

3. VEILEDNING OG INSTRUKS TIL DELTAKERNE

Åpningsseremoni DATO: 21.april 2020 klokken 10.00

Informasjonsmøte vil bli avholdt umiddelbart etter at åpningsseremonien er avsluttet.

Informasjon

- 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.
- Det blir mulighet til å stille spørsmål.
- Du får vite hvilken gruppe og tidspunkt du skal starte på informasjonsmøtet 21.april
- Du får 20 minutter til å gjennomgå din råvarekasse og har selv ansvaret for å sjekke denne.

4. FORBEREDELSESDELEN

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 forretten som skal serveres ved bordet på konkurransedagen, denne skal være basert på *sashimi* og det skal settes drikke til denne, vin og alkoholfritt alternativ.
- NB. Forberedelsesdelen skal **også** leveres skriftlig til hoveddommer på informasjonsmøtet i forkant av konkurransen.

Oppgavens tema er Årsmøte i havfiskeklubben med middag.

Klubben ønsker en middag med maritimt preg av meny og bord, de ønsker en tre retters meny hvor forretten anrettes ved bordet av servitør og hoved råvare skal være sashimi.

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

Presentasjon av menyen med drikke ved bordet blir vektlagt.

- Du skal planlegge og gjennomføre oppdekking av bord til 4 personer etter gitt tema, dette presenteres/begrunnes for dommere.
- Planlegge og lage forretten 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 deltakerne og må ikke overstige 15 minutter.

- Gjenkjenningsoppgave 6 oster, sette opp bruksområder for hver ost og foreslå vin til.

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.
- 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

Forberedelsedelen med vedlegg sendes 2 uker før konkurransedagen til:

rune.aastrom.halstad@vtfk.no, som vil bekrefte mottatt e-post.

5. Gjennomføringsdelen/konkurransedagen

konkurransedagen gjelder følgende kriterier:

Gjennomføring, vurdering og dokumentasjon

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

- Gjennomføringen er på 4 klokketimer + 15 minutter.
- Pulje trekkes på informasjonsmøtet 21.april.
- Vurderingen omfatter både arbeidsplan og gjennomføringsdel og tar utgangspunkt vurderingskriteriene i oppgaven.
- Du skal forberede mice en place til service.
- Du skal sette opp drikkemeny fra råvarer tilgjengelig på bord i restauranten på konkurransedagen. Drikke meny skal begrunnes overfor dommerne.
- 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: Årsmøte i havfiskeklubben med middag.**
- Du skal servere 4 porsjoner forretter 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: Deltagerne stiller i eget arbeidsantrekk som brukes ved den enkelte skole.
- Vurderingskriterier: læreplanmålene og egne kriterier side 8 og 9.
- Gjenkjenningssoppgave av 6 oster, sette opp bruksområder for hver ost og foreslå vin til.

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

6. Råvareliste

Råvareliste/ingredienser	Mengder	Merknader
Alkoholfri vin		
Rød og hvit		
Eplemost, Knatten		
Eplemost med bringebær, Knatten		
Raastad Kombucha		
Noisy		
Tine lste, fersken Zero/vanlig		
Tine lste Lime		
Farris, naturell		
Farris, sitron		
Råvarebestilling forrett:		
Salma laks		
Soya saus		
Ingefær		
Honning		
Riseddik		
Lime		
Koriander		
Sesamfrø		
Mango		
Avocado		
Vårløk		
Chili		
Hvitløk		
Sjalottløk		
Wasabi		
Gressløk		
Teriyakisaus		

7. 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 deltagerne selv ta det med. Det forventes at deltagerne 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

NAVN: _Rune Aastrøm Halstad e-post: rune.aastrom.halstad@vfk.no

Utstyrliste

Utstyr:	Kommentar:
Utstyr	Merknad
Bord til oppdekking	MÅL: 120*80cm
Servicebord	MÅL: 80*80cm
Skjærefjøl	6 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	
Shaker m/sil og røreskje	
Kaffe/te	
Alt av spesialutstyr og håndverktøy (vinåpner, lighter, kniv o.l) må du selv ta med.	

8. Kompetansemål fra faget læreplan som vektlegges

Råvarer og produksjon

- planlegge, gjennomføre og vurdere eget arbeid
- kvalitetsvurdere, oppbevare og behandle råvarer på faglig, etisk og ressursmessig forsvarlig måte
- praktisere god personlig hygiene, produksjonshygiene og godt renhold i samsvar med gjeldende regelverk

Kosthold, ernæring og helse

- drøfte sammenhengene mellom, kosthold, ernæring, levevaner og helse og gjøre rede for tiltak som kan bedre folkehelsen

Servering, bransje og miljø

- klargjøre lokaler og foreta oppdekking og servering
- forberede måltider som bidrar til helse, velvære og sosialt samkvem
- drøfte hva god service, bruker- og gjestebehandling er, og vise dette i praksis
- presentere, anbefale og servere mat og alkoholfrie drikkevarer
- bruke egnede maskiner og egnet utstyr i serveringsarbeidet
- tilberede varme og kalde retter og drikker i serveringslokalet, anrette og servere dem
- bruke relevant faguttrykk
- gjøre miljøbevisste valg i produksjon og avfallshåndtering
- gjøre rede for krav til helse, miljø og sikkerhet innen kokk- og servitørfag, og følge dem i praksis

9.VURDERINGSKITERIER

VURDERINGSKITERIER		
Følgende blir vektlagt ved bedømming/vurdering: • 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 og anbefale drikke til. • 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 deltageren løser oppgaven. De må løses etter arbeidsplan, på en hygienisk måte og deltagerne 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 deltageren løser oppgaven. Deltageren 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 menyen/osten.	For å få 8-12 poeng må deltagerne ha innlevert arbeidsplan som beskriver hvordan deltageren løser oppgaven og råvareliste. Deltageren 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.

10.Dommerskjema servitørfaget

Navn på deltager:

Dommer 1	Vurderingsskjema	Dommer 2
	Uniform og Hygiene 1-6 poeng	
	Borddekking / mice en place 1-10 poeng	
	Mottak av gjester, presentasjon 1-10 poeng	
	Tilberedning og servering av forrett ved bordet. 1-10 poeng	
	Service 1-10 poeng	
	Drikkeanbefaling til menyer 1-6 poeng	
	Gjenkjenningsoppgaver Oster og drikke til. 1-12 poeng	
Sum		Sum
Totalvurdering:		

Dommer 1:

Dommer 2: