

NM-Oppgave 2022

Programområde: Kokk og servitørfag

Fag: Kokkfag



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. Gjenkjenningsoppgave
10. 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: 5.april 2022 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 innen fredag 1.april
- Du får 20 minutter til å gjennomgå din matkasse og har selv ansvaret for den.

4. Forberedelsesdelen

Oppgaven – Nordiske smaker

- Du skal lage og levere en 2 -retters middags meny med **nordisk smakspre**, hovedrett og dessert. Du må forholde deg til råvarelisten som er lengre bak i dokumentet, når du planlegger menyen.
- En av råvarene du bruker i rettene skal være tenkt «lokal» fra der du kommer fra. Dette skal komme frem i menyen og i presentasjonen til dommerne. Du skal også levere en skriftlig presentasjon av råvaren/produsenten.
- Det skal planlegges og lages mat til 8 personer.
- Metningsgarnityret skal du lage ut fra «mysterious basket» som settes frem på konkurransedagen. Du kan da også supplere med råvarer som står oppført på råvarelisten under metningsgarnityr.

Følgende kriterier gjelder:

- Konkurransetiden er totalt 4 timer, hvor hovedrett skal serveres etter 3 timer og dessert etter 3,5 timer.
- Du bør øve inn ulike alternativer for metningsgarnityr, og ha med oppskrifter. I tillegg til «mysterious basket» kan du bruke råvarer som står på råvarelisten til produksjon av metningsgarnityret.
- Rettene skal presenteres for smaksdommerne.
- **For å delta må det leveres 1 dokument som inneholder:**
- Ferdig skrevet meny ut ifra vedlagte råvareliste og anledning, aktuelle allergener skal være opplyst i henhold til gjeldende regelverk.
- Begrunnelse av meny
- Beskrivelse av en lokal råvare/produsent
- Råvareliste med mengde over alle ingrediensene.
- Arbeidsplan

Forberedelsesdelen sendes 2 uker før konkurransedagen til: e-post: rina.myrrusten@vtfk.no som vil bekrefte mottatt e-post.

Spørsmål angående oppgaven: rina.myrrusten@vtfk.no

5. Gjennomføringsdelen/konkurransedagen

konkurransedagen gjelder følgende kriterier:

- **15 minutter** i forkant av konkurransen kan benyttes til å klargjøre egen arbeidsplass. Da vil du også få tilgang til «mysterios basket» som skal brukes til metningsgarnityret.
- **4 timer** er avsatt totalt til å fullføre konkurransen.
- Hovedretten skal serveres etter **3 timer** og desserten skal serveres etter **3,5 timer**.
- Vasking og rydding inngår i konkurransen og stasjonen **skal være ferdig vasket etter 4 timer**.
- Lage en 2 retters meny og ut ifra beskrevet meny, mengdeberegning, råvarebestilling og arbeidsplan.
- Det er ikke tillatt å ha med egne råvarer.
- Rettene skal ha en tradisjonell framstilling, kandidaten bestemmer selv utforming, innhold etc.
- Rettene skal presenteres for dommere – hvor du legger vekt på begrunnelsen du har valgt for rettene.
- Du vil under konkurransen ha en servitør som skal servere dine retter. Dere har 15 minutter i løpet av konkurransetiden til å snakke sammen om servering og valg av service.
- Hovedretten skal anrettes **på fat for engelsk servering til 4 personer, og 4 personer på tallerken, 3 til dommere og 1 til utstilling**.
- Dessert skal anrettes **for amerikansk servering, 4 til gjester, 3 til dommere og en 1 til utstilling**
- Arrangør stiller med nøytralt porselen til bruk for anretning. Det er **ikke** tillatt å bruke medbrakt porselen.
- Dommerne kan kun stille avklarende spørsmål rundt oppgaven underveis i skolekonkurransen.
- **Uniform:** deltagerne stiller i eget arbeidsantrekk som brukes ved den enkelte skole.
- Dokumentasjon for vurdering kan være skriftlig, billedtaking, videooptak,

observasjon og oppklarende spørsmål som vil danne grunnlaget for en helhetlig vurdering av deltagerens kompetanse og sluttproduktet.

- Vurderingen tar utgangspunkt i læreplan og omfatter både forberedelsen og gjennomføringsdelen og tar utgangspunkt i vurderingskriteriene.
- Svare på gjenkjenningsoppgave og besvare på faguttrykk

6. Råvareliste

I tillegg til råvarene som er opplistet under, er de råvarer som finnes naturlig på et kjøkken tilgjengelig (mel, krydder, salt, pepper, sukker, vaniljesukker, melis etc.).

Råvare	Råvare
Hovedråvare hovedrett:	Diverse:
1 stk Hel Stange kylling 2,2 kg	Sitron
Grønnsaker:	Egg
De 4 store	Tomatpuré
Hodekål	Gjær, fersk pk a 50 g
Persillerot	Griljermel
Rødbeter	Raps/solsikkeolje
Pepperrot	Eddik 7 %
Blomkål	Epleeddik
Sjalottløk	Sennep grov type
Aspargesbønner	Hvitvin og rødvin
Spinat	Spekeskinke
Klimatomater https://www.reklima.no/klimatomater	
Kraft:	Råvarer tilgjengelig til dessert:
Kyllingkraft	Eple
Melkeprodukter/ost:	Pære
Fløte	Honning
Seter rømme	Frosne solbær
Crème fraiche original	G-35
H-melk	
Smør usaltet/normalsaltet	Råvarer som kan brukes til mentningsgarnityr utover «mysterious basket»
Chevre naturell Haukeli	Hvitløk
Jarlsberg original	Smør
Tine Royal Blue	Fløte
Urter:	Gressløk og persille
Gressløk	Kepaløk
Persille	Norsk Alpeost
	+ krydder som er naturlig på lager

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. Du kan også ta med sirkulator.

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: Rina Myrrusten e-post: rina.myrrusten@vtfk.no

Utstyrsliste

Utstyr:	Kommentar:
1 Ballong visp 35 cm	
1 Visp 40 cm	
1 Slikkepott 30 cm	
1 Slikkepott 24 cm	
1 Sleiv 27 cm	
1 Sleiv med hull 35 cm	
1 Litermål gradert 1,0	
1 Steke spade m/ knekk	
1 Skummesleiv	
1 stk platetopp gass to plater	
1 stk platetopp induksjon to plater	
1 stk stekeovn, under benk	
1 Frityr øse	
Skjærefjølør plast og tre	
Ass. Kasseroller i stål	
2 Stekepanne titanbelegg	

Rotskreller og potetskreller	
Rivjern	
1 Øse 6 cl	
1 Øse 18 cl	
1 Øse 18 cl	
1 Stålbolle 2	
1 Stålbolle 3l	
1 Stålbolle 4l	
1 Spissil 20 cm	
1 Kjevle	
1 food prosessor	
1 Miksmaster type Kenwood	
1 Stavmikser	
1/1 GN Gastrobakker og brett	
I tillegg vil det være tilgjengelig følgende utstyr for deling med øvrige deltagere:	
<ul style="list-style-type: none">• 1 stk vakuumpakkemaskin for deling med øvrige deltagere• 1 stk Termomix for deling med øvrige deltagere• 1 stk sirkulator for sous vide for deling med øvrige deltagere• 2 stk liten friturekoker for deling med øvrige deltagere• 2 stk kombidampere Electrolux	

8. Kompetansemål fra Vg2 kokk- og servitørfag som vektlegges:

RÅVARE, PRODUKSJON, SALG OG SERVICE

- 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
- utnytte råvarenes produksjonsegenskaper og gjøre rede for hva som skjer med råvarene i en produksjonsprosess og under lagring og omsetning
- 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

BRANSJE OG ARBEIDSLIV

- vurdere sammenhengen mellom råvarevalg, produksjonsmetode, lagring, omsetning og bærekraftig produksjon
- 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 svinnet har for virksomhetens økonomi

9. Vurderingskriterier

Vurderingskriterier		
<p>Følgende blir vektlagt ved bedømming/vurdering:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Skriftlige innleverte meny med allergener, arbeidsplan, beskrivelse av lokal råvare/produsent og bestillingsliste med mengder • At du følger tema for oppgaven – nordiske smaker • Hygiene, renhold og orden, HMS • Smak og anretning • Råvarebehandling, økonomi, råvareutnyttelse/svinn • Presentasjon og kreativitet • Gjenkjenne objekter i gjenkjenningsoppgaven og besvarelse av faguttrykk • Besvare oppklarende spørsmål vedrørende oppgaven fra dommerne underveis. 		
Laveste nivå: 1 – 2 poeng	Mellomste nivå: 3 – 4 poeng	Høyeste nivå 5 – 6 poeng
<p>Må det leveres en enkel arbeidsplan som beskriver hvordan deltageren løser oppgaven.</p> <p>Må det leveres en enkel meny med allergenmerking og som viser at du følger temaet i oppgaven. Har få og enkle tilberednings metoder</p> <p>Må det leveres råvareliste. Må kunne vise til at man tar noe hensyn til utnyttelse av råvarer.</p> <p>Må holde tilfredsstillende personlig, produksjon- og næringsmiddelhygiene.</p> <p>Rettene anrettetes på en enkel og pen måte og</p>	<p>Må det leveres en god arbeidsplan som beskriver hvordan deltageren løser oppgaven.</p> <p>Må det leveres en oversiktlig og korrekt meny med allergenmerking, følger tydelig temaet i oppgaven og har flere ulike tilberedningsmetoder.</p> <p>Må det leveres råvareliste med mengdeberegning. Må kunne vise til bærekraftig utnyttelse av råvarer.</p> <p>Må holde god personlig, produksjon- og næringsmiddelhygiene.</p> <p>Rettene anrettetes på en estetisk måte og har smaker som harmonerer godt med</p>	<p>Må det leveres en beskrivende og oversiktlig arbeidsplan.</p> <p>Må det leveres en korrekt meny med allergenmerking og godt menyspråk. Følger temaet og har kreative og flere ulike tilberedningsmetoder.</p> <p>Må det leveres råvareliste som viser til god mengdeberegning. Må kunne vise til god bærekraftig utnyttelse av råvarer.</p> <p>Må holde meget god personlig, produksjon- og næringsmiddelhygiene.</p> <p>Rettene må være estetisk anrettet og ha gode smaker og konsistenser som harmonerer godt med hverandre.</p>

<p>smaker godt.</p> <p>Ha en enkel muntlig presentasjon av rettene til dommere, har med lokal råvare/produsent.</p> <p>Må kunne besvare oppklarende spørsmål fra dommerne</p>	<p>hverandre.</p> <p>Ha en god muntlig presentasjon av rettene til dommerne, har god presentasjon på lokal råvare/produsent.</p> <p>Må kunne besvare oppklarende spørsmål fra dommerne med utfyllende svar.</p>	<p>Ha en meget god muntlig presentasjon av rettene og lokal råvare/produsent til dommerne.</p> <p>Må kunne besvare oppklarende spørsmål fra dommerne med utfyllende og reflekterende svar.</p>
---	---	--

10. Gjenkjenningsskjema

Navn på deltager:

Nummer:	Produkt/Råvare:	Riktig svar = V
1.		
2.		
3.		
4.		
5.		
6.		

Faguttrykk

11. Dommerskjema

Navn på deltager:

Dommer 1 vurdering:	Vurderingskriterier: (Se grunnlag for vurdering på side 5 og 6)	Dommer 2 vurdering:
<input type="checkbox"/>	Planleggingsdel (1-6 poeng)	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	Hygiene, renhold og orden og HMS, serviceinnstilling (1-10 poeng)	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	Smak, anretning (1-10 poeng)	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	Presentasjon og kreativitet (1-10 poeng)	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	Råvarebehandling, økonomi, råvareutnyttelse/svinn (1-10 poeng)	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	Gjenkjenningsoppgave (1-6 poeng)	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Sum	Sum poeng (Max 52 poeng).	Sum <input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	Tidsbruk (-) + 5 min. = - 2 poeng + 10 min. = - 4 poeng + 15 min = - 6 poeng	
Totalsum <input type="text"/>	Totalvurdering <input type="text"/>	Totalsum <input type="text"/>

Dommer 1:

Dommer 2: