

NM-Oppgave 2022

Programområde: Vg2 Kokk- og servitørfag

Fag: Servitør



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.

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

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, utstyrsliste og vurdering.

2. 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 råvarekasse og har selv ansvaret for å sjekke denne.

3. 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 forrett som skal serveres ved bordet på konkurransedagen, denne skal være basert på *sashimi med nordisk smaksbilde* 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 Nordisk som skal vises i smaker og borddekking.

Det skal lages en setting med nordisk preg av meny og bord, det skal serveres en tre retters meny hvor forrett anrettes ved bordet av servitør og hoved råvarer skal være Salma laks og pepperrot, 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.

- 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 deltakerne og må ikke overstige 15 minutter.

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

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 utstysliste.
- 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:

rune.aastrom.halstad@vtfk.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 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: Nordisk**
- 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: Deltagerne 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 og foreslå vin til og forklare 6 faguttrykk.

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.

5. Råvareliste

Råvareliste/ingredienser	Mengder	Merknader
Alkoholfri vin Rød og hvit		
Eplemost, Knatten		
Eplemost med bringebær, Knatten		
Raastad Kombucha		
Noisy		
Tine Iste, fersken Zero/vanlig		
Tine Iste Lime		
Farris, naturell		
Farris, sitron		
Råvarebestilling forrett:		
Salma laks		
Eddik		
agurk		
Honning		
Epler		
Einebær		
Tyttebær		
Crème fraiche		
Tindved		
Vårløk		
Lakserogn		

Pepperrot		
Sjalottløk		
Gressløk		

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 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.	

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 svinnet har for virksomhetens økonomi
- utforske nye og ukjente råvarer og reflektere over endringer i forbruksmønster

8.Vurderingskriterier

Vurderingskriterier		
<p>Følgende blir vektlagt ved bedømming/vurdering:</p> <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 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
<p>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. Tema blir i liten grad fulgt,</p>	<p>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.</p>	<p>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.</p>

servering blir til dels gjort korrekt og service ytelsen er lav.	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	
A part	

TYPE OST	BRUKSOMRÅDE	VIN

9. Dommerskjema servitørfaget

Navn på deltager:

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 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 og drikke til. 1-12 poeng	<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: