



NM-Oppgave 2019

Programområde:

Restaurant og matfag

Fag: **Kokk**



INNLEDNING

Skolekonkurranser skal være med å motivere gjennom mestring, ved å gi dere 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 deltagerne
5. Tilgjengelige maskiner og utstyr for å kunne løse oppgaven
6. Vurderingskriterier og vurderingsskjema
7. Vedlegg:
 - Vedlegg1, forberedelsedel
 - Vedlegg 2, gjennomføringsdel
 - Vedlegg 3, råvareliste
 - Vedlegg 4, kalkulasjons skjema
 - Vedlegg 5, poengskjema gjenkjenningskonkurranse
 - Vedlegg 6, vurderingsskjema

2. FORORD

Oppgaven er basert på en praktisk individuell oppgave relatert til tverrfaglig eksamen. Utgangspunktet er læreplanmål fra VG2 kokk- og servitørfag. Oppgaven er laget ut i fra at alle skal stille på likt og rettferdig grunnlag, og er laget uten samarbeid med servitørene. I vedleggene finnes kriteriene som legges til grunn for forberedelse og gjennomføring, råvareliste, utstyrsliste, kalkulasjonsskjema og vurdering.

3. BESKRIVELSE AV OPPGAVEN

Forberedelsesdelen

Du skal lage og levere:

- *Arbeidsplan og oppskrifter*
- *Ferdig skrevet meny ut i fra vedlagte råvareliste og anledning, aktuelle allergener skal være opplyst.*
- *Råvareliste med mengdeberegning for menyen og antall personer som skal serveres.*
- *Kalkyle på hovedretten som du har satt opp i menyen (bruk vedlagte skjema).*

NB. Forberedelsesdelen skal **også** leveres skriftlig til hoveddommer på informasjonsmøtet i forkant av konkurransen.

Gjennomføringsdelen, 1. og 2.april 2019, konkurransedagene

Gjennomføring, vurdering og dokumentasjon

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

- Gjennomføringen er på 4 klokketimer + 15 minutter.
- Vurderingen omfatter både arbeidsplan, mengdeberegning, kalkulasjon og gjennomføringsdel. Vurderingen tar utgangspunkt vurderingskriteriene i oppgaven.
- Dokumentasjon innhentes fra alle vesentlige sider under konkurransen. Dokumentasjonen underveis kan være skriftlig, billedtaking, videoopptak, observasjon og samtale/spørsmål. Dokumentasjonen er grunnlaget for en helhetlig vurdering av deltagerens kompetanse og sluttproduktet.

4. VEILEDNING OG INSTRUKS TIL DELTAKERNE

- I vedleggene finner dere forberedelsesdel, gjennomføringsdel, råvareliste, kalkulasjons skjema og vurderingsskjema.

Åpningsseremoni 01.04.2019 kl. 10:00

Informasjonsmøte 01.04.2019 kl.10:30-12:30

Det vil bli gitt obligatorisk HMS gjennomgang av alt utstyr og lokaler i forhold til rømningsveier ol.

- Oppgaven gjennomgås for at dere skal bli trygge og vet hva som skjer på konkurransedagen.
- Det blir mulighet til å stille spørsmål.
- Du får vite hvilken gruppe og tidspunkt du skal starte.
- Det vil bli gjennomført en individuell gjenkjenningsoppgave for alle deltagerne på slutten av informasjonsmøtet. For hvert riktig svar oppnås 1 tellende poeng.

Spørsmål rundt oppgaven rettes til Rina Myrrusten, rinam@vfk.no

5. TILGJENGELIGE MASKINER, MATERIELL OG UTSTYR

Det forutsettes at konkurranseoppgaven kan løses med de maskinene, utstyr og materiellet som er spesifisert under. Dersom det er behov for annet småutstyr så må deltagerne selv ta det med. Det forventes i tillegg at deltagerne har med eget håndverktøy (kniver, spesialutstyr ol.). Husk å merke medbrakt utstyr godt.

- På hvert kjøkken/verksted vil det være personer tilstede, som er kjent med lokaler og utstyr ved eventuelle spørsmål.
- For å gjøre det enklere for hver enkelt deltager, vil følgende utstyr være tilgjengelig på den enkeltes stasjon.

Utstysliste kokk

Deltager nr.1

Små utstyr pr. deltager/kjøkken	
1 Ballong visp 35 cm	
1 Visp 40 cm	1 Øse 6 cl
1 Slikkepott 30 cm	1 Øse 18 cl
1 Slikkepott 24 cm	1 Øse 18 cl
1 Sleiv 27 cm	1 Stålbolle 2
1 Sleiv med hull 35 cm	1 Stålbolle 3l
1 Litermål gradert 1,0	1 Stålbolle 4l
1 Steke spade m/ knekk	1 Spissil20 cm
1 Skummesleiv	
1 stk platetopp gass to plater	
1 stk platetopp induksjon to plater	
1 stk stekeovn, under benk	
1 Frityr øse	1 Kjevle
Skjærefjølør plast og tre	1 food prosessor
	1 Miksmastertype Kenwood
2 Stekepanne titanbelegg	1 Stavmikser
Ass. Kasseroller i stål	1 Biffbanker
Rotskreller og potetskreller	
Rivjern	1/1 GN Gastrobakker og brett
Passeringsapparat/moser	
Alt av spesialutstyr og håndverktøy (kniver o.l) må du selv ta med.	

I tillegg vil det være tilgjengelig følgende utstyr for deling med øvrige deltagere:

- en vakuumpakkemaskin for deling med øvrige deltagere,
- 1 stk Termomix
- 1 stk sirkulator for sous vide

Ved spørsmål om maskiner og utstyr kan dere henvende dere til Hege Juliane Hambo,

hegeo@vfk.no

6. VURDERINGSKRITERIER OG VURDERINGSSKJEMA

Gjennom arbeidet i konkurransen skal du:

- Synliggjøre kunnskaper og ferdigheter.
- Ivareta personlig-, produksjons- og næringsmiddelhygiene i følge lover og forskrifter
- Være selvstendige og ta ansvar for oppgaven (vurderingskriteriene).
- Vise gjennom ditt arbeid at du behersker vektlagte kompetansemål.
- Oppnå faglig kvalitet på produktene som produseres.

Kompetansemål fra VG2 kokk- og servitørfag som vektlegges:

RÅVARER OG PRODUKSJON

- planlegge, gjennomføre, dokumentere og vurdere eget arbeid i samsvar med gjeldende regelverk og andre styringsdokumenter
- kvalitets vurdere, oppbevare og behandle råvarer og bearbeidede produkter på faglig, etisk og ressursmessig forsvarlig måte
- planlegge, tilberede og anrette retter og måltider ut fra grunnleggende metoder, og ivareta estetiske og sensoriske egenskaper og hensynet til næringsverdi og økonomi
- bruke egnede maskiner og egnet utstyr i produksjonsprosessen
- tilberede og presentere nye og tradisjonelle lokale, regionale, nasjonale og internasjonale retter og menyer på kreativ og estetisk måte
- praktisere god personlig hygiene, produksjonshygiene og godt renhold i samsvar med gjeldende regelverk

KOSTHOLD, ERNÆRING OG HELSE

- lage daglig kost, spesialkost og kost for ulike grupper ut fra den enkeltes ønsker og behov og i tråd med relevant regelverk og andre styringsdokumenter

SERVERING, BRANSJE OG MILJØ

- forberede måltider som bidrar til helse, velvære og sosialt samkvem
- beregne kostnader og salgspris knyttet til produksjon og salg av mat og drikke
- følge ergonomiske prinsipper og bruke riktig verneutstyr
- bruke relevante faguttrykk
- gjøre miljøbevisste valg i produksjon og avfallshåndtering

VURDERINGSKRITERIER

Følgende blir vektlagt ved bedømming/vurdering:

- Skriftlige innleverte meny, arbeidsplan, mengdeberegning og kalkulasjon
- At du følger tema for oppgaven
- Utseende, smak, kreativitet og salgbarhet.
- Praktisk HMS, personlig-, produksjon- og næringsmiddelhygiene.
- Råvarebehandling/arbeidsteknikk – utnyttelse/svinn.
- Gjenkjenne objekter i gjenkjenningsoppgaven første dag.
- Besvare spørsmål fra dommerne underveis.

Laveste nivå: 1 – 2 poeng	Mellomste nivå: 3 – 4 poeng	Høyeste nivå 5 – 6 poeng
<p>For å få 1 eller 2 poeng må det leveres skriftlig arbeidsplan som beskriver hvordan deltageren løser oppgaven. De må løses etter arbeidsplan, hygienisk og deltagerne må kunne besvare enkle spørsmål fra dommerne <u>enkelt</u>. Produktene må være bra presentert og salgbare.</p>	<p>For å få 3 eller 4 poeng må det levere skriftlig arbeidsplan som beskriver hvordan deltageren løser oppgaven. Deltageren må holde god personlig- og produksjon- og næringsmiddelhygiene, og må være i stand til å besvare dommerne hva som er bra og hva som kunne ha blitt bedre med <u>beskrivende svar</u>. Produktene må være estetisk presentert, salgbare og av god kvalitet.</p>	<p>For å få 5 eller 6 poeng må deltagerne ha innlevert arbeidsplan, råvareliste og deklarasjon av produktene. Deltageren må holde meget god personlig- og produksjon- og næringsmiddelhygiene og besvare dommerne med utfyllende svar. Produktene må være estetisk presentert, salgbare og av meget god kvalitet.</p>

7. VEDLEGG

Vedlegg 1

<p style="text-align: center;">FORBEREDELSESDEL TIL SKOLEKONKURRANSE FOR VG 2 – KOKK 2019.</p>

Kokkfaget

Tema: Dåpsmiddag

- Du skal planlegge og lage en 2-retters meny bestående av suppe og en hovedrett ut i fra vedlagte råvareliste (vedlegg 3) og gitte kriterier. Det skal lages til 8 porsjoner.

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

Følgende kriterier gjelder:

- 4 porsjoner suppe skal anrettes for Russisk servering og skal serveres av servitør, 4 porsjoner suppe anrettes for amerikansk servering, 3 til dommere og 1 til utstilling som serveres av hjelpepersonell.
- Hovedrett anrettes for Amerikansk servering, saus og metningsgarnityr serveres a part. 4 til gjester serveres av servitør, 3 til dommere og 1 til utstilling som serveres av hjelpepersonell. ***Deltager kan selv velge å anrette saus og metningsgarnityr på tallerken til dommere og utstilling. Må serveres a part til gjester.***
- Rettene skal presenteres som for servering i restaurant.
- Arrangør stiller med hvitt nøytralt porselen til bruk for anretning. Det er **ikke** tillatt å bruke medbrakt porselen.
- **Rettene skal ha en tydelig faglig klassisk forankring som gjengis i menyteksten** med muligheter for kreative løsninger. Du bestemmer selv variasjon i tilberedelsesmetoder, utseende etc.

Forberedelsesdelen side 3. sendes til Trond Andresen på e-mail: tronda1@vfk.no innen **18. mars 2019, 2 uker** før konkurransedagen. Husk vedlegg. Mottaker sender bekreftelse på mottatt e-post

Vedlegg 2

GJENNOMFØRINGSDEL TIL SKOLEKONKURRANSE FOR VG2 – KOKK OG – SERVITØRFAG 2018.

Kokkfaget

På konkurransedagen gjelder følgende kriterier:

- 15 minutter i forkant av den praktiske gjennomføringen har du disponibel tid til å klargjøre din arbeidsplass.
- Deltagerne får 4 timer til å fullføre oppgaven.
- Lage en 2 retters meny beskrevet ut i fra meny og arbeidsplan
- Rettene skal ha en rasjonell framstilling, kandidatene bestemmer selv utforming, innhold etc.
- Vasking og rydding inngår i konkurransen.
- **Uniform:** deltagerne stiller i eget arbeidsantrekk som brukes ved den enkelte skole.
- Vurdering etter læreplanmålene og egne kriterier side 6 og 7.

Opgaven skal løses innen 4 klokketimer + 15 min. til klargjøring av arbeidsplass.

Tidspunkt deltager nr: 1, resterende med 5 minutters intervall

Dag 1, pulje 1

Kl. 13.00 Klargjøring av arbeidsplass. Du får utlevert en kasse med råvarer ut i fra ditt menyvalg og mengdeberegning og konkurranse starter

kl.13.15 Matlagning kan starte

Kl. 16:30 Suppen serveres.

kl. 17:00 Hovedrett serveres.

Kl. 17:15 Kjøkkenet ferdig ryddet og rengjort

Dag 2, pulje 2/pulje 3

Kl. 06:45 / 12:15

Klargjøring av arbeidsplass. Du får utlevert en kasse med råvarer ut i fra ditt menyvalg, mengdeberegning og konkurranse starter

Kl. 07:00 / 12:30 Matlagning kan starte

Kl. 10:00 /15:30 Suppen serveres.

kl. 10:30/16:00 Hovedrett serveres.

Kl. 11:00/16:30 Kjøkkenen ferdig ryddet og rengjort

Vedlegg 3

Råvareliste

Råvarepriser uten merverdiavgift.

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

Råvare	Pris pr. enhet	Svinn i %
Hoved råvare hovedrett:		
Svinenakke med bein	Kr. Pr. kg 75.-	17%
Hoved råvarer suppe:		
Løk	Kr. Pr. Kg 23,47.-	7%
Brokkolini	Kr. Pr. Kg 33,91.-	10%
Kyllingkraft	Kr. Pr. L 45.-	0%
Kraft:		
Kyllingkraft	Kr. Pr. L. 45.-	0%
Grønnsaker:		
Små folva poteter	Kr. Pr. kg. 26,26.-	17%
Mandelpotet	Kr. Pr. kg. 10,16.-	17%
Puy linser	Kr. Pr. kg. 29,60.-	0 %
Romanesco	Kr. Pr. kg. 33,91.-	15%
Aspargesbønner	Kr. Pr. kg. 161,5.-	0 %
Kålrot, økologisk	Kr. Pr. kg. 26,26.-	17%
Gulrot	Kr. Pr. kg. 22.-	11%
Sellerirot	Kr. Pr. kg. 53,2.-	24%
Persillerot	Kr. Pr. kg. 130,90.-	9%

Pastinakk	Kr. Pr. kg. 71,40.-	9 %
Squash grønn	Kr. Pr. stk. 43,10.-	12%
Paprika (rød, grønn og gul)	Kr. Pr. kg. 86.-	15 %
Fennikel	Kr. Pr. kg. 28,90.-	7 %
Hvitløk	Kr. Pr. kg. 124,1.-	21%
Rødløk	Kr. Pr. kg. 33,80.-	7 %
Sjalottløk	Kr. Pr. kg. 64,60.-	7%
Purreløk	Kr. Pr. kg. 35,84.-	17%
Blomkål	Kr. Pr. kg. 48,33.-	26%
Sjampinjong	Kr. Pr. kg. 25,16.-	11%
Ruccolasalat	Kr. Pr. kg. 242,53.-	0%
Spinat, flow pack rensset	Kr. Pr. kg. 169,32.-	0%
Dulcita tomat, klase	Kr. Pr. kg. 174,62	0%
Sitron	Kr. Pr. kg. 25,40.-	47%
Chili	Kr. Pr. kg. 355,30.-	27%
Ingefær	Kr. Pr. kg. 152,15.-	6%
Friske urter:		
Basilikum, potte	Kr. Pr. stk. 25.-	
Dill/flatpersille, bunt 150 gram	Kr. Pr. bnt. 35.-	
Estragon, potte	Kr. Pr. stk. 25.-	
Timian, potte	Kr. Pr. stk. 25.-	
Rosmarin, potte	Kr. Pr. stk. 25.-	
Koriander, potte	Kr. Pr. stk. 25.-	
Gressløk, bunt 150 gram	Kr. Pr. bnt. 55.-	
Diverse råvarer:		
Bacon, skiver	Kr. Pr. kg. 111,10.-	
Egg	Kr. Pr. kg. 44,20.-	
Fløte	Kr. Pr. l. 39,86.-	
Sæter rømme	Kr. Pr. l. 71,68.-	
Crème fraiche	Kr. Pr. l. 69,41.-	
H-melk	Kr. Pr. l. 15,47.-	
Hermetisk tomat knust, 450 gram	Kr. Pr. boks 14,45.-	
Hvit-/ rødvinn	Kr. Pr. l. 75.-	
Smør usaltet/normalsaltet	Kr. Pr. kg. 54,23.-	
Middags ris/risottoris	Kr. Pr. kg. 46,41.-	
Tomatpuré	Kr. Pr. kg. 71,30.-	

Pris pr. porsjon/enhet.	
-------------------------	--

Vedlegg nr. 5

Gjenkjenningsoppgave

Kandidat :.....

Nummer:	Produkt/Råvare:	Riktig svar = V
1.		
2.		
3.		
4.		
5.		
6.		
7.		
8.		
9.		
10.		

Vurderingsskjema

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 (1-6 poeng)	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	Smak, utseende og salgbarhet (1-6 poeng)	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	Tema og kreativitet (1-6 poeng)	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	Råvarebehandling, økonomi, råvareutnyttelse/svinn (1-6 poeng)	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	Presentasjon og serviceinnstilling (1-6 poeng)	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	Gjenkjenningsoppgave (1-10 poeng)	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> Sum	Sum poeng (Max. 46 poeng).	<input type="checkbox"/> Sum

<input data-bbox="92 286 175 362" type="text"/>	<p>Tidsbruk (-)</p> <ul style="list-style-type: none"> - 5 min. = - 2 poeng - 10 min. = - 4 poeng - 15 min = - 6 poeng 	
<p>Totalsum</p> <input data-bbox="130 515 373 591" type="text"/>	<p>Totalvurdering</p> <input data-bbox="555 501 925 636" type="text"/>	<p>Totalsum</p> <input data-bbox="1104 501 1347 577" type="text"/>

Dommer 1

.....

Dommer 2

.....