



# NM-Oppgave 2019

Programområde:

**Restaurant- og matfag**

**Fag: Konditor**



## **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
4. Veiledning og instruks til deltagerne
5. Tilgjengelige maskiner og utstyr for å kunne løse oppgaven
6. Vurderingskriterier
7. Vedlegg:
  - Vedlegg 1, forberedelsedel
  - Vedlegg 2, gjennomføringsdel
  - Vedlegg 3, råvareliste
  - Vedlegg 4, vurderingsskjema

## **2. FORORD**

Oppgaven er basert på en praktisk individuell oppgave relatert til tverrfaglig eksamen. Utgangspunktet er læreplanmål fra VG2 matfag.

Oppgaven er laget slik at alle skal stille på likt og rettferdig grunnlag.

I vedleggene finnes kriteriene som legges til grunn for forberedelse og gjennomføring, råvareliste, utstyrsliste og vurdering.

### 3. BESKRIVELSE AV OPPGAVEN

#### Forberedelsesdel

- *Det skal lages en arbeidsplan med flytskjema og varedeklarasjon for ett utvalgt produkt, samt råvareliste med mengde som skal være arrangør i hende senest 2 uker før konkurransedagen.*

NB. Forberedelsesdelen skal **også** leveres skriftlig til hoveddommer dagen før konkurransedagen.

#### **Gjennomføringsdelen, 1.og2.april 2019, konkurransedagen**

Gjennomføring, vurdering og dokumentasjon

- Gjennomføringen er på 4 klokketimer + 15 minutter.
- Vurderingen omfatter både arbeidsplan og gjennomføringsdel og tar utgangspunkt i vurderingskriteriene i oppgaven.
- Dokumentasjon for vurdering kan innhentes fra alle vesentlige sider under konkurransen. Dokumentasjonen underveis kan være skriftlig, billedtaking, videoopptak, observasjon og samtale/spørsmål. Dokumentasjon vil danne grunnlaget for en helhetlig vurdering av deltagerens kompetanse og sluttproduktet.
- Uniform: Deltagerne stiller i eget og korrekt arbeidsantrekk som brukes ved den enkelte skole.

## 4. VEILEDNING OG INSTRUKS TIL DELTAKERNE

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

**Åpningsseremoni, 01.04.2019 kl.10:00**

**Informasjonsmøte, 01.04.2019 kl.10:30-12:30**

- 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 vet hva som skjer konkurransedagen.
- Det blir mulighet til å stille spørsmål.
- Du får vite hvilken gruppe og tidspunkt du skal starte.

## 5. 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 i tillegg at deltagerne har med eget håndverktøy (kniver, spesialutstyr ol.). Husk å merke medbrakt utstyr godt.

- På hvert verksted/kjøkken vil det være personer tilstede, som er kjent med lokaler og utstyr ved eventuelle spørsmål.

Ved spørsmål om maskiner og utstyr kan dere henvende dere til Hege Juliane Hambo, [hegeo@vfk.no](mailto:hegeo@vfk.no)

## Utstyrliste:

Utstyr:	Kommentarer:
Karusellovn – stekeplater	63 x 47 cm
Konveksjonsovn	1/1 Gastronorm
Bordvekker	Det kan være en fordel å ta med sin egen.
Kjevlemaskin	
Kokeplater	
Bakker og kasseroller (div)	
Slikkepotter o.l.	
Paletter o.l.	
Marmorbord	
Piskemaskiner – div.	Kenwood
Air-brush – kompressor	Ta med egen.
Kjøleskap /kjølerom	
Fryserom	
Sjokoladesmelter	1 stk på deling
Div. småutstyr	
Hurtignedkjølingsskap	
<b>Alt av spesialutstyr (kniver, modellerpinner, utstikkere, former, kakefat ol.) må den enkelte ta med/ordne selv.</b>	

## 6. VURERINGSKITERIER 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 som skal vektlegges:**

### **Råvarer, produksjon og kvalitet**

- Planleggje, gjennomføre, dokumentere og vurdere eige arbeid i samsvar med relevant regelverk og styringsdokument i matfag
- Praktisere personleg hygiene og produksjonshygiene i samsvar med gjeldande regelverk
- Velje produksjonsmetode og råvarer i samsvar med resept og produktbeskriving
- Vurdere og kontrollere kvaliteten under produksjonsprosessen og i ferdig vare
- Klargjere ein maskin eller ei maskinlinje i samsvar med produksjonsbeskrivinga
- Halde ved like og bruke handreiskapar, maskinar og utstyr på ein fagleg korrekt måte
- Gjere greie for dei endringane som skjer med råvarer under lagring og i produksjonsprosessane

### **Sal og marknad**

- Emballere og merkje produkt i samsvar med gjeldande regelverk
- Planleggje og gjennomføre presentasjon av produkt for sal

### **Bransje, fag og miljø**

- Bruke relevante faguttrykk
- Følgje ergonomiske prinsipp og bruke riktig verneutstyr
- Gjere greie for helse, miljø og tryggleik innan matfag, og følgje føresegnene i praksis

### VURDERINGSKRITERIER

Følgende blir vektlagt ved bedømming/vurdering:

- Arbeidsplan, HMS og personlig-, produksjon- og næringsmiddelhygiene.
- Råvarebehandling og kreativitet.
- Besvare spørsmål fra dommerne underveis.
- Det vil bli lagt vekt på utseende, smak, kreativitet og salgbarhet.

<b>Laveste nivå: 1 – 2 poeng</b>	<b>Mellomste nivå: 3 – 4 poeng</b>	<b>Høyeste nivå 5 – 6 poeng</b>
<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

<p style="text-align: center;"><b>FORBEREDELSESDel TIL SKOLEKONKURRANSE FOR VG 2 – MATFAG/KONDITORFAGET 2019</b></p>
--

**Tema: Marsipankake til dåp**

**Følgende kriterier gjelder:**

- Det skal lages en kake for 12 personer i 2 like eksemplarer.
  - Bunner og dekor må lages på selve konkurransedagen.
- Produktene skal presenteres forsvarlig for bedømming og til utstilling, 1 stk. til utstilling og en til bedømming.
- Kakene skal ha en rasjonell framstilling, kandidatene bestemmer selv utforming, høyde og innhold etter gitt råvareliste.
  - Begge kakene skal settes på egne medbrakte fat.
- Produktene skal være spiselig og brukervennlig.
- Det vil være mulig å medbringe inntil 4 råvarer og egne matfarger i tillegg til det som står på råvarelisten.
  - Disse må beskrives i oppgaven.
- **Du skal sende arrangøren en arbeidsplan, råvareliste med mengde, varedeklarasjon og flytskjema for det valgte produkt og begrunnelse på valg av smak og dekor. I tillegg skal råvarelisten med mengde være arrangør i hende senest 2 uker før konkurransedagen.**

Sendes Greveskogen vgs ved Trond Andresen på e-mail: [tronda1@vfk.no](mailto: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 VG 2 – MATFAG/KONDITORFAGET 2019

- **På konkurransedagen gjelder følgende kriterier: 4 timer og 15 minutter**
- Du har **15 minutter** disponibelt i **forkant** av den praktiske gjennomføringen til å klargjøre din arbeidsplass.
- Det skal lages to kaker som er beskrevet i arbeidsplan og gjeldende varedeklarasjonen.
- Deltagerne får 4 timer til å fullføre oppgaven.
- Produktene skal ha en rasjonell framstilling, kandidatene bestemmer selv utforming, innhold, oppsats, emballasje og merking.
- Arrangør stiller med bord og hvite duker for presentasjon.
- Begge kakene skal settes på egne **medbrakte** fat.
- Vasking og rydding inngår i konkurransen.
- Uniform: deltagerne stiller i forskriftsmessig arbeidsantrekk som brukes ved den enkelte skole.
- Dommerne vil stille spørsmål rundt oppgaven underveis i skolekonkurransen.
- Bedømming: Det vil bli lagt vekt på utseende, smak, kreativitet og salgbarhet. HMS, Arbeidsplan, produksjonshygiene råvarebehandling vil også bli bedømt, samt det å følge gitte kriterier i forberedelsesdelen.

- **Oppgaven skal løses innen 4 klokketimer + 15 min. til klargjøring av arbeidsplass.**

**Dag 1, Pulje 1:**

**Kl. 13:00** Oppstart

**Kl. 17:15** Verksted ferdig ryddet og rengjort

**Dag 2, Pulje 2/pulje 3:**

**Kl. 06:45 / 12:15.** Oppstart

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

**Vedlegg 3**

**Råvareliste:**

Produkt:	Merknader:
HVETEMEL SIKTET	
MAIZENA	
DEKOR PUDDERSUKKER	
BAKEPULVER	
MELIS	
SUKKER/FARIN	
POTETMEL	
HASSELNØTTER	
MANDLER	
VALNØTTKJERNER	
NON TEMP (SJOKOLADE) LYS OG MØRK	
COVERTYRSJOKOLADE HVIT, MELK OG MØRK	
MARSIPAN: Overtrekk, ekstra hvit, rosa og blå. Modellermarsipan.	
Farger til airbrush	Lagt til 04.01 – må bestilles fra Condifa
VANILJESTENGER	
SYLTETØY JORDBÆR, BRINGEBÆR, APRIKOS	
GELATIN PLATER	
EGG	
KONDITORFARGER	Dette må deltager ta med selv.
SPRØYTEGELE (gul, brun, grønn og rød)	
JORDBÆR, FERSKE	Kurv

BRINGEBÆR, FERSKE	Kurv
HERMETISK ANANAS	
RIPS, FERSKE	Kurv
BLÅBÆR, FERSKE	Kurv
KREMFLØTE	
MELK	
FERDIG VANILJEKREM, TINE	
ROM- OG ANDRE SMAKSESSENSER	
BAKEPULVER	
KAKAO	
1. Råvare fritt valg	
2. Råvare fritt valg	
3. Råvare fritt valg	
4. Råvare fritt valg	

#### Vedlegg 4

**Navn på deltager:**

Dommer 1	Vurderingsskjema (Se grunnlag for vurdering på side 5 og 6)	Dommer 2
<input type="checkbox"/>	Spørsmål underveis av dommer (1-6 poeng)	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	Utseende, smak, kreativitet og salgbarhet (1-6 poeng)	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	Produksjonshygiene og råvarebehandling (1-6 poeng)	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	HMS og arbeidsplan (1-6 poeng)	<input type="checkbox"/>
Sum <input type="text"/>		Sum <input type="text"/>
<b>Totalvurdering av gruppen:</b> <input type="text"/>		

Dommer 1: .....

Dommer 2: .....