



NM-Oppgave 2019

Programområde:

Restaurant- og matfag

Fag: **Servitør**



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, oversikt over alle dokumenter som oppgaven består av.
2. Forord
3. Beskrivelse av oppgaven
4. Veiledning og instruks til konkurrentene
5. Nødvendige maskiner og utstyr for å kunne løse oppgaven
6. Vurderingskriterier og vurderingsskjema
7. Vedlegg

Vedlegg 1: Forberedelsesdel

Vedlegg 2: Gjennomføringsdel

Vedlegg 3: Råvareliste

Vedlegg 4: Oppskriftshefte bar

Vedlegg 5: Poengskjema, gjenkjenningsoppgave

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

3. BESKRIVELSE AV OPPGAVEN

Forberedelsesdelen

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 skrive en kaffe- og te meny basert på råvareliste med varebestilling til 4 gjester (vedlegg nr.3).
- Velge to drinker fra vedlagte resepter og begrunne valget av disse (vedlegg nr. 4).

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

Gjennomføringsdelen, 1. og 2.april 2019, konkurransedagen

Gjennomføring, vurdering og dokumentasjon

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

- Gjennomføringen er på 4 klokketimer + 15 minutter.
- Pulje trekkes på informasjonsmøtet 1.april.
- Vurderingen omfatter både arbeidsplan og gjennomføringsdel og tar utgangspunkt 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. Dokumentasjonen vil danne grunnlaget for en helhetlig vurdering av

deltagerens kompetanse og sluttproduktet.

4. VEILEDNING OG INSTRUKS TIL DELTAKERNE

- I vedleggene finner dere forberedelsedel, gjennomføringsdel, råvareliste, resepter og vurderingsskjema

Åpningseremoni 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 deltagere på slutten av informasjonsmøtet. For hvert riktig svar oppnås 1 tellende poeng.

Spørsmål rundt oppgaven rettes til Rune Aastrøm-Halstad, runeha@vfk.no

5. TILGJENGELIG UTSTYR, MATERIELL OG MASKINER

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.
- Det er ikke noe tilgjengelig pynt til bordene i konkurranselokalet (eks. lysestaker, blomster ol.). Det er mulig for deltageren å ta med seg en «ifco»kasse med pynt.

Utstyrliste servitør	
Utstyr	Merknad
Bord til oppdekking	MÅL: 120*80cm
Servicebord	MÅL: 80*80cm
Skjærefjøl	
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.	

Ved spørsmål om utstyr kan dere henvende dere til Rune Aastrøm-Halstad,

runeha@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 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

VURDERINGSKRITERIER

Følgende blir vektlagt ved bedømming/vurdering:

- Skriftlig innlevert arbeidsplan, kaffe- temeny, valg og begrunnelse av dekorasjon i henhold til tema og begrunnelse av valgte drinker
- 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 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>

Vedlegg 1

FORBEREDELSESDDEL TIL SKOLEKONKURRANSE FOR VG 2 – SERVITØR 2019.

Servitørfaget

Oppgavens tema er Vår.

- Du skal planlegge og gjennomføre oppdekking av bord til 4 personer etter gitt tema, dette presenteres/begrunnes for dommere.
- Servere mat til gjester tilberedt av kokk du har blitt trukket til, tid til samtale med kokken må avtales mellom deltakerne og ikke overstige 15 minutter.
- Du skal lage kaffe- og/eller te etter gjestenes valg fra innsendt kaffe- og te meny.
- Du skal velge to drinker fra vedlagte resepter og begrunne dette valget.

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.

Forberedelsesdelen side 3. endes Greveskogen Vgs ved Trond Andresen på e-post: 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 – SERVITØR 2019.

Servitørfaget

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.
- 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: Vår.**
- Du skal lage og servere en 6 alkoholfrie aperitiff, 3 av hver av innsendte forhåndsvalgte drinker. 4 serveres gjester og 2 serveres dommere.
- Du skal servere 4 porsjoner forretter etter russisk servering ved bordet og 4 porsjoner hovedrett etter amerikansk servering anrettet av kokken. Saus og metningsgarnityr serveres ved siden av.
- Du skal lage kaffe- og/eller tedrikker etter gjestenes valg fra innsendt kaffe- og te meny etter bestilling fra gjestene.
- Vasking og rydding inngår i konkurransen.
- Uniform: Deltagerne stiller i eget arbeidsantrekk som brukes ved den enkelte skole.
- Vurderingskriterier: læreplanmålene og egne kriterier side 6 og 7.

Oppgaven skal løses innen 4 klokketimer + 15 minutter til klargjøring av arbeidsplass.

Tidspunkt deltager nr. 1, resterende med 5 minutters tidsintervall.

Dag 1, pulje 1

Kl. 13:00 Oppstart

Kl. 17:15 Konkurransen avsluttes

Dag 2, pulje 2/ pulje 3

Kl. 06:45 / 12:15 Oppstart

Kl. 11:00 / 16:30 Konkurransen avsluttes

Råvareliste

Vedlegg 3

Råvareliste/ingredienser	Mengder med svinn	Merknader
Kaffebønner		
Traktekaffe		
Koffeinfri kaffe		
Te i løsvekt/pose		Earl grey, Indian Chai, Clean matcha, kamille, english breakfast, grønn te, Rooibos
H-melk		
Lett melk		
Hvite og brune sukkerbiter		
Hvitt sukker		
Demerara sukker		
Kanel		
sitron		
Appelsin		
kakaopulver		
Sjokolade, mørk		

Eplemost, Knatten		
Eplemost med bringebær, Knatten		
Raastad Kombucha		
Sunniva presset Appelsinjuice		
Lime		
Tine Iste, fersken Zero/vanlig		
Tine Iste Lime		
Farris, naturell		
Farris, sitron		
Råvarebestilling valgte drinker:		

Drink resepter

Vedlegg nr.4

AMAZONAS

8,0 cl. Ananas jus

8,0 cl. Appelsinjus

4,0 cl. Friskpresset sitron

4,0 cl. Pasjonsfruktsirup

Drinken shakes og siles over i highball-glass med is.

TEXAS VIRGIN

10 cl. Tomat jus

2 cl. Frisk limejus

2 cl. BBQ-Saus

3-5 dråper Tabasco

2 dasher Worshestershire sauce

Nykvernet pepper etter ønske

De tre første shakes. Tømmes over i et highball glass med is.

Tilsett resten og rør rundt.

APPLE FRAZZLE

8 cl. Eplenektar

1,5 cl. Friskpresset limejus

1 dash sukkerlake

Club Soda

Shake de tre første ingrediensene og sil over i glasset. Topp med soda.

Serveres i highball glass med is.

APPLE ROSE

2 cl. Bringebærsirup

6 cl. Eple jus

Bitter Lemon

Bygges i ett highball glass med isbiter.

VIRGIN MOJITO

10 mynte blad

3 cl. Limejus

1,5 ts fint sukker

Club Soda

Mynte, limejus og sukker mudles. Tilsett knust is. Rør. Topp med soda.

Vedlegg nr. 5

Gjenkjenningsoppgave

Kandidat :.....

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

Dommerskjema

Vedlegg nr. 6

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 1-6 poeng	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	Mottak av gjester, presentasjon 1-6 poeng	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	Russisk servering 1-6 poeng	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	Service 1- 6 poeng	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	Bar 1-6 poeng	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	Gjenkjenningsoppgave 1-10 poeng	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	Drikkeanbefaling til menyer 1-6 poeng	<input type="checkbox"/>

<input style="width: 40px; height: 20px;" type="text"/>	Tilberedning og servering av kaffe- og/eller tedrikk 1-6 poeng	<input style="width: 40px; height: 20px;" type="text"/>
Sum <input style="width: 60px; height: 20px;" type="text"/>		Sum <input style="width: 60px; height: 20px;" type="text"/>
Totalvurdering: <input style="width: 120px; height: 20px;" type="text"/>		

Dommer 1: Dommer 2: