



Skole-NM



Oppgave Skole-NM 2026

Programområde: Restaurant- og matfag

Fag: Bakerfaget



Innhold

Oppgaveinformasjon og kontaktinfo.....	3
Forord	4
1. Veiledning og instruks til deltakere.....	5
2. Konkurransedagen	6
3. Nødvendig utstyr og materiell	7
4. Råvarer.....	8
5.Oppgavebeskrivelse	9
6. Kompetansemål.....	10
7. Vurderingskriterier og vurderingsskjema	11
8. Dommerskjema.....	12



Thor Heyerdahl
VIDEREGÅENDE SKOLE



Vestfold
FYLKESKOMMUNE

Skole-NM



Oppgaveinformasjon og kontaktinfo

Programområde: Restaurant- og matfag

Fag: Bakerfaget

Arrangør: Thor Heyerdahl videregående skole

Adresse: Hoff's gate 6, 3262 Larvik

Dato: 22-23.april 2026.

Konkurransform: individuell

Læreplannivå: Vg2 – Baker og konditor

Generelle konkuranseregler for Skole-NM: [Reglement for Skole-NM](#)

Kontaktpersoner fra arrangør:

Tonje Svendsen, tonje.svendsen@vestfoldfylke.no, 99380784

Prosjektleder WorldSkills Norway:

Anette Johansen, anette.johansen@worldskills.no, 48002325





Forord

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.

Oppgaven er basert på en praktisk individuell oppgave relatert til tverrfaglig eksamen.

Utgangspunktet er fagets læreplanmål for Vg2 Baker og konditor. 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



1. Veiledning og instruks til deltakere

Informasjon:

- 22.04.26 Ankomstdag
- 23.04.26 Konkurransedag

Det vil bli sendt informasjon ut til deltagerskolene før arrangementet:

- Om sted og tidspunkt for åpningsseremoni.
- I hvilken gruppe og tidspunkt du skal starte konkurransen.
- 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.
- Kandidaten får 20 minutter til å gjennomgå sin matkasse og du har selv ansvaret for den.
- Det blir mulighet for å stille spørsmål



2. Konkurransedagen

Følgende kriterier gjelder

- 15 minutter i forkant av konkurransen kan benyttes til å klargjøre egen arbeidsplass.
- 4 timer er avsatt totalt til å fullføre konkurransen.
- Uniform: deltagerne stiller i forskriftsmessig arbeidsantrekk som brukes ved den enkelte skole.
- Lage og deklare alle produktene som er beskrevet i arbeidsplan
- Alt arbeid skal foregå forsvarlig med tanke på HMS.
- Produktene skal ha en rasjonell framstilling der kandidatene selv bestemmer utforming, størrelse og emballasje.
- Vasking og rydding inngår i konkurransen.
- Arrangør stiller med bord og hvite duker for presentasjon.
- Produktene presenteres på eget bord for dommere og publikum, som deltagere selv setter frem med riktig merking.
- Dommerne kan kun stille avklarende spørsmål rundt oppgaven underveis skolekonkurransen.
- Dokumentasjon for vurdering kan være skriftlig, billedtaking, videoopptak, 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 forarbeide og gjennomføringsdelen og tar utgangspunkt i vurderingskriteriene.



3. Nødvendig utstyr og materiell

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 til stede, som er kjent med maskiner og utstyr, under hele konkurransen. Dersom dere på forhånd har spørsmål rettes alle henvendelser til Tonje Svendsen, epost:

tonje.svendsen@vestfoldfylke.no

Utstyrsliste:

Hva?	Merknader
Tralleovn/karusellovn 1 stk, Stekeplater i 1/1 GN	Må samarbeide med andre deltakere om tidsbruk og temperaturer
Convection ovn 5 stk	Må samarbeide med andre deltakere om tidsbruk og temperaturer
Raskeskap	Plass til to traller med GN brett, må samarbeide med de andre deltakerne
kjevlemaskin	1 stk Må samarbeide med andre deltakere
Bollemaskin	1 stk Må samarbeide med andre deltakere
Kjølerom kjøleskap under alle benker	1 stk
Fryserom	1 stk
Fryseskap	2 stk
Nedkjølingsskap	5 stk
Kokeplater på gass	30 stk
Kokeplater på induksjon	4 stk
Robocoupe	1 stk Må samarbeide med andre deltakere
Elektrolux piske/elte- maskin, gulvmodell	3 stk Må samarbeide med andre deltakere
Kenwoodmaskin	13 stk
Bordvekker	Har mange, men kan være lurt å ha med egen
Småutstyr	Stålboller, litermål, fjeler, kjevler, øser, visper, trinse, (5 og 7 hjul) slikkepotter, plastskraper, pallettkniver, kniver osv
Bakeplater og GN bakker	Mange, både perforerte og glatte



4. Råvarer

Råvareliste	Merknader	Mengde
Hvetemel, siktet		
Hvetemel sammalt, grov/fin		
Rugmel siktet		
Rugmel sammalt grov/fin		
Havregryn		
Frø og kjerner	Solsikkekjerner, gresskarkjerner, linfrø, sesamfrø og frøblanding fra Idun	
gjær	Tørrgjær og pressgjær	
Kokos		
Rosiner		
Sirup	Lys og brun	
Brunt sukker		
Sukker		
Melis		
Maizena		
Bakemargarin		
Melange		
Meierismør		
Vegetabilske oljer	Olivenolje, solsikkeolje, rapsolje	
Vaniljesukker		
Krydder og urter		
Nøtter	Mandler, hasselnøtter, valnøtter, pistasj	
kardemomme	Malt, grovmalt, hele kjerner	
Nontemp sjokolade	Melk, mørk og hvit	
couverturesjokolade	Melk, mørk og hvit	
Vaniljestang		
Syltetøy	Bringebær, jordbær, aprikos og eple	
egg		
Ost		
Oliven		
Soltørka tomater		
Fløte		
Melk		
Tine vaniljekrem ferdiglaget		
Gelatin	Plater og pulver (av storfe)	
salt	Fint og maldon	
kranskakemasse	Hvit og brun	

**Thor Heyerdahl**

VIDEREGÅENDE SKOLE

**Vestfold**

FYLKESKOMMUNE

Skole-NM

worldskills
Norway

overtrekksmarsipan	Hvit	
Bær frossne	Bringebær, blåbær, jordbær og rabarbra	
Bær friske	Jordbær, bringebær, blåbær og rips	
Frukt, frisk	Mango, epler, pasjonsfrukt, physalis, appelsin og sitron	
1. Egen råvare		
2. Egen råvare		
3. Egen råvare		
4. Egen råvare		

5. Oppgavebeskrivelse

Tema: Søt- og usøtet gjærbakst

Elevene skal lage og levere:

- Tre ulike produkter av søt gjærbakst med maksvekt 100 gram, minst 10 stk. av hver.
- Tre ulike produkter småbakst av usøtet deig med maksvekt 100 gram og minst 10 stk. av hver.
- Focaccia av 1 liter væske, valgfri smakstilsetninger, fasong og utforming.

Følgende kriterier gjelder:

- Produktene skal ha rasjonell framstilling
- kandidaten bestemmer selv utforming og innhold etter gitt råvareliste
- Arrangør stiller med bord og hvite duker for presentasjon. Deltagerne må selv plassere produktene på henvist plass og med merking av produktene.
- Kandidaten er selv ansvarlig for å ta med kurver/fat/utstyr til utstilling og evt. pynt til dekorasjon og anretning av produktene.
- Produktene må være salgbare og presenteres for bedømming og utstilling.
- Før deltagelsen skal følgene leveres digitalt: Forklaring på hvorfor du valgte produktene: Begrunn valg av smak og dekor
- Råvareliste med mengde over alle ingrediensene
- Arbeidsplan og varedokumentasjon for alle produktene
- Et dokument hvor du beskriver produksjonsprosessen for produktene dine fra råvare til ferdig produkt for å sikre trygg matproduksjon.
- Forberedelsedelen med vedlegg sendes minimum 2 uker før konkurransedagen til:

Tonje Svendsen, faglærer RM, Thor Heyerdahl videregående skole.

Epost: tonje.svendsen@vestfoldfylke.no som vil bekrefte mottatt e-post



6. Kompetansemål

Råvarer, produksjon og kvalitet

Mål for opplæringa er at eleven skal kunne

1. planleggje, produsere, dokumentere og vurdere produkt ut frå resept, råvareval, produksjonsmetode og produktbeskriving
2. praktisere personleg hygiene og følgje retningslinjer for næringsmiddel og produksjonshygiene og reflektere over konsekvensane av å bryte retningslinjene
3. bruke verneutstyr, arbeide ergonomisk riktig og reflektere over betydninga av å følgje retningslinjene for eit trygt arbeidsmiljø
4. bruke og halde ved like handverktøy, maskiner og utstyr
5. gjere greie for fareanalyse og risikovurdering og forstå samanhengen mellom matborne sjukdommar og trygg mat
6. gjere bevisste val i produksjon og sal av bakar- og konditorvarer og reflektere over om produksjonen er kostnadseffektiv
7. lage ulike typar brød, småbakst og søtbakst ved bruk av direkte eller indirekte deigføring, gjere greie for deigprosessen og reflektere over korleis dei ulike delane av prosessen påverkar sluttproduktet

Bransje og arbeidsliv:

Mål for opplæringa er at eleven skal kunne

1. gjere berekraftige og etiske val ved innkjøp, produksjon og avfallshandtering og reflektere over korleis overskotsvarer kan utnyttast
2. berekne pris og næringsinnhald i produkt for å kunne emballere og merke varene etter gjeldande regelverk
3. klargjere og presentere produkt for sal og yte service og kundebehandling
4. drøfte kva krav og klargjere og presentere produkt for sal og yte service og kundebehandling



7. Vurderingskriterier og vurderingsskjema

Følgende blir vektlagt ved bedømming/vurdering:

- Arbeidsplan, bruk av verneutstyr, beregning og svinn.
- Personlig-, produksjon- og næringsmiddelhygiene og salgbarhet.
- Råvarebehandling, svinn, kreativitet og produksjonsprosess.
- Utseende, smak og kvalitet

Laveste nivå: 1-2 poeng	Mellomste nivå: 3-4 poeng	Høyeste nivå: 5-6 poeng
Deltagerne har gjort en nokså god forberedelse som medfører oversikt. Deltageren klarer i løpet av konkurransen å holde en brukbar personlig- og produksjon- og næringsmiddelhygiene og får til å produsere trygge, merkede og salgbare produkter.	Deltagerne har gjort en god forberedelse som medfører god oversikt og minimalt med svinn. Gjennom hele konkurransen holder deltageren god personlig og produksjon- og næringsmiddelhygiene. Deltageren viser en god arbeidsteknikk, produksjonsprosess og kreativitet samtidig som tidskjemaet overholdes. Produktseriene er like og produktene er estetisk presentert, korrekt merket, salgbare og av god kvalitet.	Deltagerne har gjort en meget god forberedelse som medfører god oversikt og minimalt med svinn. Gjennom hele konkurransen holder deltageren meget god personlig- og produksjon og næringsmiddelhygiene. Deltageren viser en meget god arbeidsteknikk, produksjonsprosess og kreativitet samtidig som tidskjemaet overholdes. Produktseriene er like og alle produktene er estetisk presentert, korrekt merket, salgbare og av meget god kvalitet.



8. Dommerskjema

Navn på deltaker: _____ Produkt: _____

Kriterium	Vekt	Lavt	Middels	Høy måloppnåelse	Poeng
Planlegging og forarbeid	20	Har laget en plan, men den er lite strukturert og blir ikke fulgt (0–9 poeng)	Plan er gjennomførbar, inneholder hoveddeler og viser forståelse (10–15 poeng)	Plan er detaljert, realistisk og viser høy grad av refleksjon og forarbeid (16–20 poeng)	
Dokumentasjon og refleksjon	15	Lite skriftlig dokumentasjon, svak refleksjon. Veldig enkel merking av produktene (0–6 poeng)	Relevant dokumentasjon og enkle vurderinger. God merking hvor allergener er riktig (7–11 poeng)	Utfyllende dokumentasjon og god evne til faglig refleksjon, Korrekt merking av ferdig produkt (12–15 poeng)	
Teknisk utførelse	20	Lite utførelse av oppgaven (0–9 poeng)	Utførelsen er tilfredsstillende og i henhold til krav (10–15 poeng)	Utførelsen er presis, effektiv og faglig meget god (16–20 poeng)	
Kvalitet, nøyaktighet og kreativitet	20	Ulik kvalitet på arbeidet, hvor det er variabler i produktenes utseende og størrelse. Viser litt kreativitet i hvordan oppgaven løses (0–9 poeng)	Jevn kvalitet med få feil og produktene har lik størrelse og utseende. Viser frem ulike teknikker i utførelse i deler av oppgaven (10–15 poeng)	Svært høy presisjon og gjennomført arbeid av høy kvalitet. Viser frem flere ulike teknikker og er meget kreativ i gjennomføring av hele oppgaven (16–20 poeng)	



Smak	20	Noen gode smaker som passer sammen, (0–9 poeng)	Flere gode smaker som passer sammen, (10–15 poeng)	Flere svært gode smaker som harmonerer godt med hverandre og har ulike teksturer (16–20 poeng)	
Hygiene, HMS og arbeidsmetodikk	15	Lite bruk av HMS-rutiner, utrygg praksis (0–6 poeng)	Følger grunnleggende HMS og arbeidsrutiner (7–11 poeng)	Høy bevissthet om hvordan produsere trygge produkter, HMS, effektiv og sikker arbeidsmåte (12–15 poeng)	
Kommentarer:					
Totalsum:					