



Skole-NM



worldskills
Norway

Program Skole-NM 2026

Sandefjord videregående skole

Kokkfaget, servitørfaget og ferskvarehandlerfaget



Innhold

Informasjon og kontaktinfo	3
Om Sandefjord Videregående Skole	4
Hilsen fra skolens rektor	5
Praktisk informasjon	6
Programoversikt	7
Introduksjon av dommere	9
Kokk	9
Alexander Nussbaum.....	9
Heidi I.Lie.....	9
Julia Gundersen.....	9
«Young Chef» Vilde Mauland	9
Servitør:	10
Dag Lindsholm.....	10
Michelle Davidsen.....	10
Jonas Knutsen Olsen.....	10
Ferskvarehandler:	11
Inger-Margrethe Granhaugen-Arvesen	11
Patrick Castellano	11
Linnea Karlsen.....	11
Deltagere skole-NM servitør	12
Deltagere skole-NM kokk	12
Deltagere skole-NM ferskvarehandler	12
Samarbeidspartnere og sponsorer	13
Utstyr: Hva deltakerne skal ha med	13
Huskeliste	13



Sandefjord
VIDEREGÅENDE SKOLE



Vestfold
FYLKESKOMMUNE

Skole-NM



Informasjon og kontaktinfo

Programområde: Restaurant- og matfag

Fag: Kokkfaget, servitørfaget og ferskvarehandlerfaget

Arrangør: Sandefjord Videregående skole

Adresse: Krokemoveien 4, 3214 Sandefjord

Dato: 22-23.april 2026.

Konkurransform: individuell

Læreplannivå: Vg2 – kokk- og servitørfaget

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

Kontaktpersoner fra arrangør:

Hilde F. Hagen, hilde.hagen@vestfoldfylke.no, 90660220

Prosjektleder WorldSkills Norway:

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



Foto: Anne Berit Ersnes



Om Sandefjord Videregående Skole

Velkommen til Norges største videregående skole med over 2000 elever og 370 ansatte.

Skolen ble innviet 1. august 1996 etter en samlokalisering av Sandar videregående skole, Sandefjord gymnas, Sandefjord kokk- og stuertskole og Sandefjord handelsgymnasium/skole.

Skolen har både studiespesialiserende og yrkesfaglige utdanningsprogram, og er sertifisert som dysleksivennlig skole. Selve skolebyggene har et samlet areal på 45 500 m².

Vi var også NM-arrangør i 2025 og fikk svært gode tilbakemeldinger fra deltakere, ledsagere, dommere og andre involverte.

Vi gleder oss stort til å samles i Sandefjord rett over påske for å kåre de beste i sitt fag. Sammen har vi laget et innholdsrikt program som forhåpentligvis tar godt vare på både deltakere, ledsagere og dere som stiller som dommere i en av våre 4 konkurranser (salgsfaget har eget dommerprogram). Tidsskjema er stramt, men vi har lent oss litt på tidligere erfaringer og håper vi sammen kommer i mål på torsdag ettermiddag og da har skapt minner for livet.

Fra fjorårets finale hvor «vår egen» Luna vant gull i kokkfaget



Foto: WorldSkills Norway



Hilsen fra skolens rektor

Kjære NM-deltakere, gode støttespillere og alle som heier på våre talentfulle ungdommer!

Skole-NM for yrkesfagene er en flott læringsarena for mange elever fra hele landet, og en god eksponering av alle de spennende mulighetene som ligger i å velge et yrkesfaglige utdanningsløp.

Norge trenger mange dyktige fagarbeidere i årene som kommer. Muligheten til å dyrke sine talenter innenfor de praktiske fagene er en flott mulighet for mange til å komme inn i en meningsfull og trygg jobb, der du kan utgjøre en forskjell for samfunnet, bedriften eller virksomheten du jobber i.



Det er derfor med stor glede og stolthet at jeg ønsker alle deltagere og ledsagere hjertelig velkommen til Sandefjord videregående skole og NM-finalene i Skole-NM 2026.

Vi er svært glade for muligheten til å være vertskap for finalene i fagene kokk, servitør, salgsfaget og ferskvarehandel. Parallelt med konkurransene på SVGS konkurrerer elever på 10 andre videregående skoler omkring i landet, i 26 ulike fag fra 10 forskjellige programområder.

Dere ungdommer som deltar får en unik mulighet til å vise fram det dere har lært, og å måle deres kunnskaper og ferdigheter opp mot elever fra andre deler av landet. Jeg håper dette vil gi dere en unik opplevelse av mestring, læring og dedikasjon til faget ditt. Konkurransen kan forhåpentligvis også gi deg ekstra inspirasjon til å strekke deg litt lenger, utfordre deg selv og dine egne grenser, i tett samarbeid med andre. Ikke så helt ulikt den hverdagen mange av dere vil møte, når dere senere skal ut i arbeidslivet.

Jeg vil benytte anledningen til å takke alle deltakere for at dere har mot til å delta og gjøre deres aller beste i konkurransen, sammen med mange andre som har samme mål som deg. Uansett plassering i NM er du en viktig representant for fremtidens fagarbeidere innenfor ditt fagområde.

Jeg vil også rette en stor takk til involverte lærere, elevveiledere og annet støttepersonell, som har veiledet og støttet deltakerne på deres vei hit.

Til slutt vil jeg uttrykke min takknemlighet til alle som har bidratt til å gjøre dette arrangementet mulig. Deres engasjement og innsats er uvurderlig. Vi ser frem to hele dager fylt med inspirasjon, læring og nye vennskap.

Lykke til alle sammen!

Med vennlig hilsen,
Toril Lislien
Rektor på Sandefjord videregående skole



Praktisk informasjon

Her vil du finne en fullstendig oversikt over alt deltakerne, ledsagere og besøkende trenger å vite for å finne frem og være godt forberedt. Om det skulle være annet du lurer på er det bare å ta kontakt med Hilde Hagen, 906 60 220, hilde.hagen@vestfoldfylke.no



- * **Adresse:** Krokemoveien 2-4, 3214 Sandefjord
 - Registreringspunkt ved ankomst er ved hovedinngang
 - Bispising på anviste plasser
- * **Transport og parkering:**
 - Fra Torp flyplass kan man ta buss til Torp Stasjon og tog til Sandefjord før kort busstur eller gåtur til skolen. Dersom du kommer med bil, har vi gode parkeringsområder rundt skolen. Vi kan også forsøke å legge til rette for at dere hentes på flyplass eller jernbane. Send da detaljer til hilde.hagen@vestfoldfylke.no innen 10. april.
 - Tilreisende deltakere og ledsagere vil bo på Scandic Park Hotell som ligger kun 15 minutters gange fra jernbanestasjonen og kun 20 min gange til skolen.
 - Parkeringsplasser ved skolen med elbil-ladere (EasyPark)
- * **Overnatting:**
 - Scandic Park Hotell, Strandpromenaden 9, 3208 Sandefjord
 - Innsjekk etter kl 1500 og utsjekk før kl 1100
 - Det settes opp minibuss fra hotell til skole dag 2 kl 0700 for elever som skal konkurrere.
- * **Spesielle behov og tilrettelegging:**
 - Informasjon om allergier, matpreferanser, behov for tolk eller andre hensyn avklares i Forms innen 14 dager før konkurransestart.
 - Det er HC-tilgang på skole og overnatting
- * **Registrering og oppmøte:**
 - Ved hovedinngang onsdag 22. april fra kl. 08:00
 - Du bør ha med eget (godt merket) utstyr beskrevet i din NM-oppgave.
- * **Kontakt for praktiske spørsmål:**
 - Hilde Hagen, 906 60 220, hilde.hagen@vestfoldfylke.no



Programoversikt

Dato	Tid	Aktivitet	Sted	For hvem
22. april	08:00	Registrering med lett servering	Ved hovedinngang Sandefjord VGS	Alle
22. april	09:00	<p>Åpningsseremoni med kunstnerisk innslag</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Toril Lislien, skolens rektor ○ Børre Jacobsen, NHO, leder av Y-nemda ○ Bjørn Ole Gleditsch, Ordfører i Sandefjord ○ Edsavleggelse ved 1 deltaker og 1 dommer ○ Info om programmet videre 	Forum	Alle
22. april	10:30	<p>Omvisning kjøkken og HMS-gjennomgang for RM fag</p> <p>Gjennomgang av oppgaven og program</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Gjenkjenningsoppgave for alle RM i pulje 1 og 2 	Kokk: B221 og B205 Servitør: Borgtaket Ferskvare: B208	Deltakere
22. april	11:00	Info til deltakere fra plassansvarlig	Restaurant Barden	Deltakere
22. april	11:30	Enkel lunsj	Restaurant Barden	Alle
22. april	11:30 - 16:00	Følge deltakere via Teams fra arena og delta på foredrag*	Auditoriet på SVGS	Alternativer for deltaker pulje 2 og ledsagere
22. april	12:00 - 16:30	<p>Konkurranse pulje 1 (lag 1-5)</p> <p>NB! Servitører starter 30 min før kokker (kl 12:00)</p>	Kokk: B221 og B205 Ferskvare: B208 Servitør: Borgtaket	Deltakere pulje 1
22. april	17:00	Transport fra skolen til hotellet		
22. april	17:00 - 18:00	Guidet tur i Sandefjord	Oppmøte Hvalfangstmonumentet	Alle
22. april	19:00	Felles bankett	Scandic Park Hotell	Alle
22. april	20:30 - 22:00	Kvelden avsluttes med spill og mingling	Fellesverket	Alle



Dato	Tid	Aktivitet	Sted	For hvem
23. april	06:30 - 08:00	Frokost og utsjekk	Scandic Park Hotell	Alle
23. april	08:00	Transport fra hotell til skole for de som skal konkurrere tidlig	Scandic Park Hotell	Ferskvare og deltakere pulje 2
23. april	09:00	Transport fra hotell til skole for de som skal konkurrere senere	Scandic Park Hotell	Ferskvare og deltakere pulje 2
23. april	08:30 - 12:50	Konkurransen pulje 2 (lag 6-10) NB! Servitører starter 30 min før kokker (kl 07:30)	Kokk: B221 og B205 Servitør: Borgtaket Ferskvare: B208	Ferskvare og deltakere pulje 2
23. april	09:00 - 13:00	Følge deltakere via Teams fra arena og foredrag* (*se omtalte senere)	Overføring via Teams og foredrag på rom C245	Alternativer for deltaker pulje 1 og ledsagere
23. april	11:00 - 13:00	Lunsj	Restaurant Barden	Alle
23. april	14:00	Avslutningsseremoni og premieutdeling	Forum på SVGS	Alle
23. april	15:00	Muntlig tilbakemelding til deltagere fra dommere – Takk for nå og vel hjem	Forum på SVGS	Alle

*Foredrag

På Sandefjord vgs i Borgsalen

22/4

- Kl 11:30
 - «Smaken av Vestfold» - hvordan fremme rekruttering av programområdet?
 - Marit Bjerknes Rød, Rådgiver Fag- og yrkesopplæring
- Kl 13:00
 - Fagskolen i Vestfold om Kjøkken og restaurantledelse
- Kl 15:00
 - «Titanic – en uforglemmelig aften»
 - Hilde Hagen/Stig Sægrov

23/4

- Kl 09:00
 - Fagskolen Viken om Reiselivsledelse



Introduksjon av dommere

Kokk

Alexander Nussbaum

Alexander Nussbaum er en erfaren fagperson innen restaurant- og matfaget, med bred bakgrunn fra Norge, Sveits og Tyskland. Han er fagutdannet kokk og MasterChef med føderalt diplom fra Sveits, og har lang erfaring som kjøkkensjef, matfaglig rådgiver og fagkonsulent. I dag arbeider han ved Opplæringskontoret OSS & RM i Telemark med ansvar for oppfølging av lærlinger innen RM, salg- og servicefagene.



Han er aktiv innen dommer- og konkurransearbeid i kokkefaget, blant annet som dommer i Ung Restaurant, Årets grønne kokk, Tine Matcup og ASKO Servering mesterskap for kokkelærlinger. Han er tildelt Cordon Bleu hederstegn fra NKL og har flere medaljer fra nasjonale kokkekonkurranser i Sveits. Med sterkt engasjement for lokale råvarer, spesielt norske oster, kombinerer han faglig tyngde med ekte matglede.



Heidi I. Lie

Faglært kokk siden 1984 med bred erfaring fra hotell og i restaurant. Vært «husmor» på Bupa(barn og ungdomspsykiatriske) i 10 år drevet egen café i tre år. Kjøkkensjef ved Borgestad klinikken i ett år, og i fengsel siden 2011. Stor interesse for å sanke og lage gode smaker av det som finnes ute i naturen.

Styreverv i NKL siden 2017 og sterkt engasjert i Smaken av Vestfold

Julia Gundersen

Julia er ung og lovende norsk kokk og nå også konditorlærling som allerede har:

- Vunnet sammen med Martine Espeland Global Pastry Chef Challenge i -25. I tillegg vant Julia Asko servering for Oslo/Akershus sammen med Tommy S. Larsen i -21 og alene vant hun Oslo Akershus Cup for konditorlærlinger i 2024
- Jobbet i toppkjøkkenmiljøer (som Statholdergaarden)
- Bidratt som instruktør i nasjonale talentsatsinger
- Markert seg i det europeiske konditormiljøet

Hun er et navn det absolutt er verdt å følge videre innen norsk mat- og konditorkunst.



«Young Chef» Vilde Mauland

Hadde sin lærlingtid på Curtisen i Halden før veien gikk videre til førstegangstjeneste på selveste Kongeskipet. Deretter en periode på Hotel Victoria i Stavanger. Nå er hun en del av staben på Hotell Klubbens restauranter Grenseløs og Taket som Chef de partie.

Vilde har også deltatt i Asko Servering Norgescup i -22 og kom da helt til semifinalen.





Servitør:

Dag Lindholm

Har jobbet snart 50 år som faglært kokk og servitør samt sommelier. I tillegg har han vært stuert i utenriksfart og restaurantsjef både på sjø og land.

Dag har også drevet eget serveringssted i 17 år.

Medlem og leder av Prøvenemda for servitørfag i mange år for Vestfold fylkeskommune.



Michelle Davidsen

Faglært servitør og sommelier, samt fagutdanning innen «veiledning av lærlinger».

Hun har over 20 års erfaring fra serveringsbransjen, alt fra oppvaskhjelp til faglig leder for servitørlærlinger, og Restaurantsjef og Vinkelner – med daglig drift av 2 restauranter og selskapslokaler. Hun har vært i styret for Vestfold Servitørlaug, og har vært med i prøvenemd for servitører i nesten 8 år.

Michelle jobber med rekruttering, bedriftsbesøk og oppfølging av lærekandidater og lærlinger i bedrifter, samt holder de fleste kurs for servitørlærlinger fra 4 fylker – i regi av OKRM.

Jonas Knutsen Olsen

Jonas er et av våre unge talenter som allerede har utmerket seg i konkurranser etter bare å ha vært i servitørbransjen i 2år. På den tiden har han fått ett bredt spekter av erfaringer fra fine dining til en mer avslappet à la carte restaurant og selskapsservering på store fester, bryllup og konserter. I tillegg har han også konkurrert en del som servitørlærling og vært to ganger i Norges-mesterskap. I både Østlands-cup og Vestfold-mesterskap vant han gull.

Interessen for bransjen fikk han tidlig og valget ble RM på Thor Heyerdahl vgs – «har ikke angret et sekund!» Planer videre er å bygge på med mer kunnskap innen faget, ta somalier etter hvert og kanskje faglærer utdanning – mulighetene er så mange

For tiden jobber Jonas som lærling på Elling i Larvik hvor han veksler mellom store selskaper og restaurantservering.

Vi kan forvente oss mye stort også i fremtiden fra Jonas som brenner for yrket.



Ferskvarerhandler:



Inger-Margrethe Granhaugen-Arvesen

Gikk selv på Restaurant og matfag ved SVGS. Har fagbrev som butikkslakter. Konkurrerte i faget under læretiden i Meny og ble region mester i Vestfold og Telemark. Bronse i NM 2011 og Gull 2012 i NM for lærlinger. Jobbet i Meny 17 år, vært alt fra kjøtt ansvarlig, ass. Ferskvareshjef og Ferskvareshjef i sin tid i Meny. Har også vært en del av Meny laugget som er et kvalitetsstempel på både ferdighet og lidenskap for gode råvarer. Jobber nå som fagkonsulent i opplæringskontoret for salg- og matbransjen KOM, Vestfold og Telemark.

Patrick Castellano

Er fagansvarlig for lærling i Meny Indre Havn i ferskvarerhandlerfaget. Engasjert kokk, født og oppvokst i Frankrike, med en allsidig bakgrunn og erfaring fra Michelin restauranter, restaurantdrift og kjøkkenlederroller samt erfaring fra butikk og varekunnskap gjennom 18 år som ferskvareshjef. Har også vært en del av Meny Lauget hele 12 år et kvalitetsstempel på både faglighet og lidenskap for gode råvarer.



Linnea Karlsen

Møt Linnea, et av våre unge talenter! Hun har stor lidenskap for matlaging og elsker blant annet skjæring, filetering og å hjelpe kunder. Linnea begynte å jobbe på Meny Indre Havn som 15 åring igjennom utplassering på videregående og fikk fort fast jobb. Hun har nå jobbet i Meny i over 3 år og stortrives som lærling i ferskvarerhandler-faget.

Etter å ha jobbet i bransjen i flere år så har hun fått mange gode erfaringer. Linnea har også konkurrert tidligere, og vant tittelen årets Fjellkokk 2023 i konkurransen Smaken av Fjell Telemark.

Linnea oppdaget først lidenskap for matlaging som liten igjennom å bake sammen med mormor. Den lidenskapen utviklet seg igjennom ungdomsskolen og hun endte opp med å søke seg inn på RM på Sandefjord Videregående Skole. Igjennom videregående skole har hun prøvd å jobbe med mye forskjellig, hun har jobbet som både kokk på restaurant og som servitør, men hun fant ut at det er bak ferskvardisken hun trives best. Når hun er ferdig som lærling vil hun videre utvikle seg i ferskvarer, og en dag håper hun på å bli ferskvareshjef /butikksjef en dag, eller å kanskje bli faglærer en dag!



Deltagere skole-NM servitør

Mikhail M.	Rogozhin	Alta vgs
Evelin	Eskeland	Etterstad vgs
Simen	Skjelland	Greveskogen vgs
Håkon Koløy	Conesa	Karmsund vgs
Vilde	Einem Leangen	Ole Vig vgs
Hedda Martine	Rognhaugen	Raufoss vgs
Lillian Marie	Akerholt-Varpe	Sandefjord vgs
Volodymyr	Topolnytskyi	Voss vgs
Yuliia	Shaposhnyk	Åssiden vgs

Deltagere skole-NM kokk

Patrik	Andersen	Etterstad vgs
Fatima Abdulkarim	Alsaleh	Hjalmar Johansen vgs
Timofejs	Krupnovs	Holmestrand vgs
Jake	Dahl	Karmsund vgs
Solveig	Nilsen	Kirkenes vgs
Ole	Heinåli	Rauma vgs
Ludvig	Ødegård	Sandefjord vgs
Supachok	Phukang	Storhamar vgs
Einar	Vistnes Solvoll	Strinda vgs
Sara Christensen	Knapstad	Voss vgs

Deltagere skole-NM ferskvarehandler

Maksym	Boiko	Etterstad vgs
Leya	Tuyishiimire	Karmsund vgs
Odin	Johannessen	Raufoss vgs
Silas Andre	Forsmo	Strinda vgs
Ole Christian	Christiansen	Thor Heyerdahl vgs



Sandefjord
VIDEREGÅENDE SKOLE



Vestfold
FYLKESKOMMUNE

Skole-NM



Samarbeidspartnere og sponsorer

Vi takker våre velvillige sponsorer for alle bidrag



I tillegg en stor takk



til

som stiller med arena
for Salgsfaget

Og opplæringskontorene for samarbeid rundt juryering og oppgaveutforming



Utstyr: Hva deltakerne skal ha med

- **Se oppgaven**

Huskeliste

En punktvis liste med det viktigste deltakerne og ledsagere må huske før og under arrangementet.

- Møt opp til registrering i tide
- Husk samtykkeskjema for bilder: [samtykkeskjema-skole-nm-2026.pdf](#)
- Les konkurranseregler for deltager og ledsager: [Reglement for Skole-NM](#)
- Pakk med alt nødvendig utstyr: se oppgavebeskrivelse
- Vær forberedt på å delta aktivt og stille opp til fotografering