Skole-NM | worldskills Norway

Program Skole-NM 2026

Thor Heyerdahl videregående skole

Innhold

Informasjon og kontaktinfo 3
Om Thor Heyerdahl videregående skole 4
Hilsen fra rektor 5
Praktisk informasjon 6
Introduksjon av dommere 9
Line M. Andersen, konditor 10
Jan Tore Bruseth, Konditor og kokk (hoveddommer konditor) 9
Kjetil Dale Aas (hoveddommer baker) **Feil! Bokmerke er ikke definert.**
Pål Taklo 10
Deltagere skole-NM 11
Samarbeidspartere og sponsorer 12
Utstyr 13
Huskeliste 13

Informasjon og kontaktinfo

Programområde: Restaurant- og matfag
Fag: Bakerfaget og Konditorfaget
Arrangør: Thor Heyerdahl videregående skole
Adresse: Hoffs gate 6, 3262 Larvik
Dato: 22-23.april 2026.
Konkurranseform: 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

Om Thor Heyerdahl videregående skole

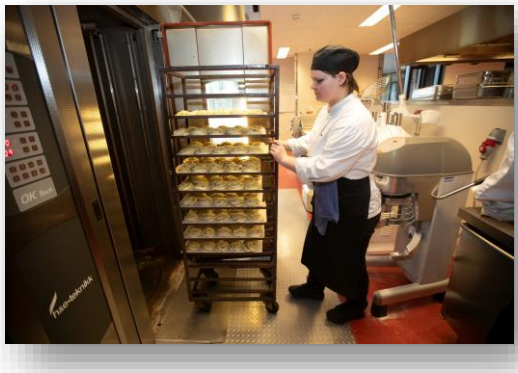
Thor Heyerdahl videregående skole ligger i Larvik og er en av de største videregående skolene i landet, med rundt 1650 elever, 100 voksne deltakere og 300 ansatte.

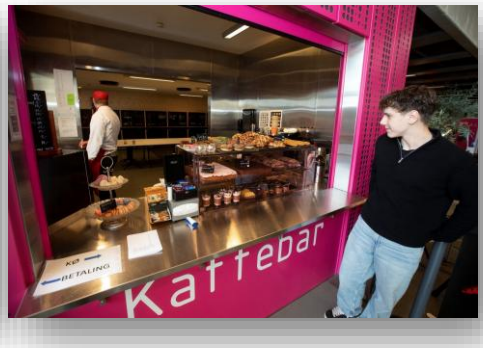
Vi er en kombinasjonsskole med nesten lik fordeling mellom studieforberedende og yrkesfaglige utdanningsprogram.

Skolen ble etablert i 2004 gjennom sammenslåing av fire tradisjonsrike skoler i Larvik. I dag holder vi til i et moderne skolebygg fra 2009, tilrettelagt for både praktisk og teoretisk opplæring.

Vår visjon er å være et grensesprengende fellesskap. Vi legger vekt på sterke fagmiljøer og tett kobling mellom skole og arbeidsliv. Innen restaurant- og matfag har vi moderne og godt utstyrte kjøkken som gir gode rammer for både opplæring og konkurranse.

Vi ser frem til å fylle dem med engasjement, fagstolthet og høy kvalitet under Skole-NM 2026.





Hilsen fra rektor

Kjære deltakere, lærere, dommere og gjester,

Det er en stor glede å ønske dere velkommen til Thor Heyerdahl videregående skole og til Larvik når vi i april får være vertskap for Skole-NM i baker- og konditorfaget. Å få være vertskap for et nasjonalt mesterskap i yrkesfag er vi stolte av.

Konkurranse forbindes ofte med idrettsarenaer og medaljer. Men med Skole-NM får vi vist at konkurranse hører like naturlig hjemme i verksteder, på kjøkken og i bakerier. Her måles presisjon, teknikk, kreativitet og faglig trygghet. Det krever mot å stille til start, og vilje til å strekke seg langt for å nå helt opp.

At NM arrangeres samtidig på elleve andre videregående skoler, i 26 andre fag fordelt på åtte programområder, viser kraften i norsk yrkesfag. Mesterskapet synliggjør bredden, nivået og ambisjonene i fagene våre. Samtidig minner det oss om noe viktig: Norge trenger dyktige fagarbeidere, nå og i årene som kommer.

Vi skal legge til rette for to dager med gode rammer og profesjonell gjennomføring. Samtidig håper vi dere kjenner på fellesskapet og stoltheten over å representere faget deres.

Vi gleder oss – hjertelig velkommen til oss!

Vennlig hilsen
Cecilie Bjørnøy Langklep
Rektor ved Thor Heyerdahl 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.

* **Adresse åpningsseremoni: Sandefjord videregående skole Krokemoveien 2-4, 3214 Sandefjord**
    - Registreringspunkt ved ankomst er ved hovedinngang

* **Transport og parkering Sandefjord videregående skole**
    - Fra Torp flyplass kan man ta buss til Torp Stasjon og tog til Sandefjord før kort busstur eller gåtur til skolen.

* **Transport og parkering Thor Heyerdahl videregående skole, Hoffs gate 6, 3262 Larvik**
    - Fra Sandefjord videregående eller Park Hotell blir det satt opp transport for deltakere og ledsagere uten bil.
    - Dersom du kommer med bil, har vi gode parkeringsområder rundt skolen. Parkeringsplasser ved skolen med elbil-ladere (EasyPark)
    - Vi kan også forsøke å legge til rette for at dere hentes på flyplass eller jernbane. Send da detaljer til *tonje.svendsen@vestfoldfylke.no* innen 10. april.

* **Overnatting Scandic Park Hotell, Strandpromenaden 9, 3208 Sandefjord**
    - Tilreisende deltakere og ledsagere vil bo på Scandic Park Hotell som ligger kun 15 minutters gange fra jernbanestasjonen og kun 20 min kjøretur til skolen hvor konkurransen for baker og konditor foregår.
    - Innsjekk etter kl 1500 og utsjekk før kl 1100
    - Åpningsseremonien finner sted på Sandefjord videregående som ligger 25 minutters gange fra hotellet.
    - Det settes opp minibuss fra hotell til skole dag 2 kl 07:00 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 på Sandefjord videregående skole onsdag 22. april fra kl. 08:00
    - Du bør ha med eget nødvendig utstyr beskrevet i din NM-oppgave

* **Kontakt for praktiske spørsmål:**
    - Tonje Svendsen 993 80 784, tonje.svendsen@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	Åpningsseremoni med kunstnerisk innslag ○ Toril Lislien, skolens rektor ○ Kristin Saga, Regionsdirektør NHO ○ Bjørn Ole Gleditsch, Ordfører i Sandefjord ○ Edsavleggelse ved 1 deltaker og 1 dommer ○ Info om programmet videre	Forum	Alle
22. april	10:15	Transport til Thor Heyerdahl videregående skole	Thor Heyerdahl videregående skole	Baker og konditor elever og ledsagere
22. april	10:45	Omvisning kjøkken og HMS-gjennomgang for RM fag Gjennomgang av oppgaven og program	Thor Heyerdahl videregående skole	Deltakere
22. april	11:00	Bli kjent på kjøkkenet, bakere kan sette poolish og eventuelle fordeiger	Restaurant Tigris	Deltakere
22. april	11:30	Enkel lunsj	Restaurant Tigris	Alle
22. april	12:30 - 15:30	Guidet tur for bakere i Larvik av våre SSR elever, med besøk på Majas surdeigsbakeri	Larvik	Deltakere i pulje 2 og ledsagere
22. april	12:15 - 16:30	Konkurranse pulje 1, konditor	Thor Heyerdahl videregående skole	Deltakere pulje 1
22. april	17:00	Transport til Scandic Park Hotel		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 Sandefjord	Alle
23. april	07:00	Transport fra hotellet til Thor Heyerdahl videregående skole for de som skal konkurrere (bakere)	Scandic Park Sandefjord	deltakere pulje 2 og ledsagere
23 april	08:30	Transport fra hotellet til Thor Heyerdahl videregående skole for de som ikke skal konkurrere (konditorer)	Scandic Park Sandefjord	Deltakere fra pulje 1 og ledsagere
23. april	08:00 - 12:15	Konkurranse pulje 2 bakere	Thor Heyerdahl videregående skole	deltakere pulje 2
23. april	09:00-12:00	Guidet tur i Larvik, besøke tidligere norgesmester i konditorkunst og Dommer i bakemesterskapet Henrik Falkensten	Larvik by	Deltakere pulje 1 og ledsagere
23. april	12:00-13:00	Lunsj for deltakere og ledsagere	Restaurant Tigris på Thor Heyerdahl	Alle
23. april	14:00	Avslutningsseremoni og premieutdeling	Kon Tiki på Thor Heyerdahl	Alle
23.april	15:00	Muntlig tilbakemelding til deltagere fra dommere – Takk for nå og vel hjem	Klasserom på Thor Heyerdahl, info kommer	Alle

Introduksjon av dommere

Kjetil Dale Aas, (hoveddommer baker)

Kjetil Dale Aas er utdannet baker og konditor samt har en bachelor innen økonomi. Han har Mesterpapirene og er diplombaker, samt spesialisering i baker og konditorfagene i 2025. Han har vært hovedtrener på baker og konditorlandslaget siden 2018.Han jobber som faglig ansvarlig for Mesterbakeren samtidig som han driver et eget opplæringskontor for baker og konditorbransjen. Han har jobbet 7 år i BKLF og hatt ansvaret for opplæring og utdanning. Han brenner for å utdanne mest mulig bakere og konditorer.

Jan Tore Bruseth, (hoveddommer konditor)

Har norsk fagbrev som kokk og dansk svennebrev i konditorfaget fra Danmark. Han har bred erfaring fra begge yrker og tidligere vært konditorsjef på ærverdige Holmen Fjordhotell. Medlem av Vestfold NKL. Han har også Bachelor som yrkesfaglærer i RM-faget og jobber i dag som fagkonsulent hos Opplæringskontoret i restaurant og matfag Vestfold og Buskerud (OKRM). Der jobber han med formidling av lærlinger, oppfølging og holder kurs for både kokk, ernæringskokk, baker og konditorlærlinger. I tillegg koordinerer han de fleste fagprøvene for kokkelærlingene sammen med prøvenemd i Vestfold på prøvestasjonen hos OKRM.

Line M. Andersen

Line M. Andersen, tok svennebrev som konditor i 1995 ved Eggums Bakeri i Fagernes. Har jobbet i forskjellige bakerier og kjøkken i Vestfold og Østfold. Jobbet en periode på båt som baker/konditor. Har drevet egen kafe med fokus på kaker. Jobber nå som konditor på Marcussen bakeri i Stokke.

Pål Taklo

Vært en viktig bidragsyter med bakervarer og konditorvarer. i Larvik i mange år. Utdannet baker og med Diplomgrad i Utviklingsledelse. Han var med på å etablere Baker- og Konditorlandslaget og var med som deltaker i et par år.
Har tidligere vært medlem av prøvenemden i Bakerfaget i mange år samt hatt diverse styreverv i bransjen, de senere årene i Din Baker.
Innehaver av Majas og med Majas Surdeigsbakeri som nyeste etablering. Der baker de kun med norsk mel og surdeiger. Driver/innehaver av restaurant Bedehuset som er en populær restaurant i Larvik.

Deltagere skole-NM

Kommer etter påmelding til WorldSkills

Navn på deltager	Konkurrerer i fag	Fra Skole	Fra Fylke
	Bakerfaget		Trøndelag
	Bakerfaget		Innlandet
	Bakerfaget		Rogaland
	Bakerfaget		Vestland
	Bakerfaget		Buskerud
	Konditorfaget		Oslo
	Konditorfaget		Innlandet
	Konditorfaget		Trøndelag
	Konditorfaget		Vestland
	Konditorfaget		Rogaland
	Konditorfaget		Buskerud
Mariia Zhdanova	Konditorfaget	Thor Heyerdahl vgs	Vestfold

Samarbeidspartere og sponsorer

Vi takker våre velvillige sponsorer for alle bidrag

I tillegg en stor takk til

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