

# NM-OPPGAVE 2018

WorldSkills Norway

Programområde: VG2 Matfag

Fag: Kokkfag





## 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/deloppgavene
4. Veiledning og instruks til konkurrentene
5. Tilgjengelige maskiner og utstyr for å kunne løse oppgaven
6. Vurderingskriterier og vurderingsskjema
7. Vedlegg:
  - Vedlegg1, forberedelsedel
  - Vedlegg 2, gjennomføringsdel
  - Vedlegg 3, råvareliste
  - Vedlegg 4, kalkulasjons skjema
  - Vedlegg 5, vurderingsskjema

## 2. FORORD

Oppgaven er basert på en praktisk individuell oppgave som relateres til tverrfaglig eksamen. Utgangspunktet er fra VG2 læreplan kokk- og servitørfag. Oppgaven er laget ut i fra at alle skal stille på likt og rettferdig grunnlag, og er laget uten samarbeid med servitørene. I vedleggene vil dere finne hvilke kriterier som legges til grunn i forberedelse og gjennomføring, råvarelist, utstysrliste, kalkulasjonsskjema og vurderingsskjema.

Det kan komme endringer i oppgaven på konkurransedagen.

Spørsmål om oppgaven kan rettes til **Geir-Rune Larsen**, [geila@trondelagfylke.no](mailto:geila@trondelagfylke.no)



### 3. BESKRIVELSE AV OPPGAVEN

#### Forberedelsedelen

Det skal lages en arbeidsplan, en ferdig skrevet meny ut i fra vedlagte råvareliste med drikkevare anbefaling og anledning, aktuelle allergener skal være opplyst på menyen. I tillegg skal det legges ved oppskrifter, mengdeberegning for menyen og antall personer som skal serveres. Det skal kalkuleres pris på hovedretten som du har satt opp i menyen (bruk vedlagte skjema). **Dette skal være arrangør i hende 2 uker før konkurransedagen.**

**Dette sendes på epost til Geir-Rune Larsen, [geila@trondelagfylke.no](mailto:geila@trondelagfylke.no) innen onsdag 12.04.18. Mottaker sender bekreftelse på mottatt epost med vedlegg.**

#### Konkurransedagen

##### Gjennomføring, vurdering og dokumentasjon

På konkurransedagen er det kun tillat med det du forberedte på forberedelsedelen (skriftlig arbeidsplan, oppskrifter etc.)

Du blir vurdert etter følgende kriterier (se vurderingsskjema).:

- Tidsrammen for gjennomføringen er på 4 klokke timer + 15 minutter
- Vurderingen omfatter arbeidsplan og gjennomføringsdel. Vurderingen tar utgangspunkt i gitte kriterier som deltagerne er gjort kjent med i oppgaven.
- Dokumentasjon innhentes fra alle vesentlige sider under konkurransen. Dokumentasjonen underveis kan være skriftlig, billedtaking, videoopptak, observasjon og samtale/spørsmål. Dokumentasjonen er 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 forberedelsedel, gjennomføringsdel, råvareliste, kalkulasjons skjema og vurderingsskjema,
- På **informasjonsmøte 25.04.18. kl. 14.00 – 15.00**, dagen før konkurransen vil det bli gitt en obligatorisk HMS gjennomgang av alt utstyr og lokaler i forhold til rømningsveier ol.
- Her kommer vi til å gå gjennom oppgaven, slik at dere er trygge på det som skal skje på konkurransedagen.
- I tillegg vil det bli muligheter for spørsmål og eventuelt trekking av hvilken gruppe/tidspunkt du skal starte.
- Det vil bli gjennomført en gjenkjenningsoppgave på dag 1



- Deltagerne må sende arbeidsplan, meny, kalkulasjonskjema og råvareliste for utvalgt produkt, senest 2 uker før konkurransedagen.

**Dette sendes på epost til Geir-Rune Larsen [geila@trondelagfylke.no](mailto:geila@trondelagfylke.no) innen torsdag 12.04.18.**

## 5. NØDVENDIGE MASKINER, MATERIELL OG UTSTYR FOR Å KUNNE

### LØSE OPPGAVEN

Det forutsettes at konkurranseoppgaven kan løses med de maskiner, utstyr og materiell som er spesifisert under. Hvis det er behov for annet småutstyr så må deltagerne skaffe dette til veie selv. Håndverktøy forventes at hver enkelt deltager har med selv (kniver ol.).

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

For å gjøre det enklere for hver enkelt deltager, får alle plassert en utstyrvogn ved sin arbeidsplass som inneholder følgende:

### Utstysliste kokk

#### Deltager nr.1

Små utstyr pr. deltager/kjøkken	
1 Ballong visp 35 cm	1 sausdispenser
1 Visp 40 cm	1 Øse 6 cl
1 Slikkepott 30 cm	1 Øse 18 cl
1 Slikkepott 24 cm	1 Øse 18 cl
1 Sleiv 27 cm	1 Stålbolle 2
1 Sleiv med hull 35 cm	1 Stålbolle 3l
1 Litermål gradert 1,0	1 Stålbolle 4l
1 Steke spade m/ knekk	1 Spissil20 cm
1 Skummesleiv	1 Chinoise 20 cm
1 Frityr øse	1 Kjevle
Skjærefjølør plast ulike fargekoder	1 Robot Coupe
1 Stekepanner jern	1 Miksmaster
1 Stekepanne titanbelegg	1 Stavmikser
Ass. Kasseroller i stål	1 Biffbanker
Passeringsapparat	



## 6. VURDERINGSKRITERIER OG VURDERINGSSKJEMA

Gjennom arbeidet i konkurransen skal du:

- Synliggjøre kunnskaper og ferdigheter.
- Vise gjennom arbeid at du behersker vektlagte kompetansemål
- Være selvstendige og ta ansvar for oppgaven (vurderingskriteriene)
- Oppnå faglig kvalitet på produktene som produseres
- Ta vare på personlig-, produksjons- og næringsmiddelhygiene i følge lover og forskrifter

**Kompetansemål fra VG2 kokk- og servitørfag som vektlegges:**

### RÅVARER OG PRODUKSJON

- planlegge, gjennomføre, dokumentere og vurdere eget arbeid i samsvar med gjeldende regelverk og andre styringsdokumenter
- kvalitets vurdere, oppbevare og behandle råvarer og bearbeidede produkter på faglig, etisk og ressursmessig forsvarlig måte
- planlegge, tilberede og anrette retter og måltider ut fra grunnleggende metoder, og ivareta estetiske og sensoriske egenskaper og hensynet til næringsverdi og økonomi
- bruke egnede maskiner og egnet utstyr i produksjonsprosessen
- tilberede og presentere nye og tradisjonelle lokale, regionale, nasjonale og internasjonale retter og menyer på kreativ og estetisk måte
- praktisere god personlig hygiene, produksjonshygiene og godt renhold i samsvar med gjeldende regelverk
- gjøre rede for forebygging av matbårne sykdommer og drøfte konsekvenser av dårlig hygiene
- gjøre rede for relevant regelverk og kvalitetsstyringssystemer for kokk- og servitørfag, og følge dem i praksis

### KOSTHOLD, ERNÆRING OG HELSE

- lage daglig kost, spesialkost og kost for ulike grupper ut fra den enkeltes ønsker og behov og i tråd med relevant regelverk og andre styringsdokumenter
- komponere menyer og lage måltider ut fra hensyn til kultur og religion

### SERVERING, BRANSJE OG MILJØ

- forberede måltider som bidrar til helse, velvære og sosialt samkvem
- presentere, anbefale og servere mat, alkoholfrie og alkoholholdige drikkevarer
- beregne kostnader og salgspris knyttet til produksjon og salg av mat og drikke
- følge ergonomiske prinsipper og bruke riktig verneutstyr
- bruke relevante faguttrykk
- gjøre miljøbevisste valg i produksjon og avfallshåndtering



## VURDERINGSKRITERIER

Bedømming:

- Det vil bli lagt vekt på utseende, smak, kreativitet og salgbarhet.
- Du vil bli bedømt etter din skriftlige innleverte meny, arbeidsplan og kalkulasjon, samt praktisk HMS, personlig, produksjon og næringsmiddelhygiene og råvarebehandling. I tillegg det å følge gitte kriterier i forberedelsedelen punkt 6. Dommerne stiller også spørsmål underveis til deltagerne.

<b>Laveste nivå: 1 – 2</b>	<b>Mellomste nivå: 3 – 4</b>	<b>Høyeste nivå 5 – 6</b>
For å få 1 eller 2 må det leveres skriftlig arbeidsplan som beskriver hvordan deltageren løser oppgaven, det må gjennomføres etter planen og si noe om det som er laget. Det må gis <u>enkle svar</u> på spørsmål stilt av dommerne.	For å få 3 eller 4 må det levere skriftlig arbeidsplan som beskriver hvordan deltageren løser oppgaven, det må gjennomføres etter planen og deltageren må vurdere hva som er bra og hva som kunne ha blitt bedre. Det må gis <u>beskrivende svar</u> på spørsmål stilt av dommerne.	For å få 5 eller 6 må det levere skriftlig arbeidsplan som beskriver hvordan deltageren løser oppgaven, det må gjennomføres etter planen og det må gjøres faglige vurderinger av produktene. Det må i tillegg henvises til vektlagte kompetansemål i oppgaven. Det må gis <u>utfyllende svar</u> stilt av dommerne.



## 7. VEDLEGG

Vedlegg 1

### FORBEREDELSESDel TIL SKOLEKONKURRANSE FOR VG 2 – kokk- og servitørfag 2018.

## Kokkfaget

### Tema:

Planlegg og tilberede en 2-retters meny for 8 personer, ut i fra vedlagte råvareliste (det er ikke tillatt å ha med egne råvarer, kun det som står i listen).

### Følgende kriterier gjelder:

- Du skal lage en 2-retters meny bestående av suppe og en hovedrett ut i fra vedlagte råvareliste (vedlegg 3) og gitte kriterier. Det skal lages til 8 porsjoner. med muligheter for kreative løsninger. 4 porsjoner skal anrettes for Russisk servering og skal serveres av servitør, og 4 porsjon for Amerikansk servering (3 til dommere og 1 til utstilling) som skal serveres av hjelpepersonell.
- Rettene skal presenteres for salg i en institusjon, restaurant, cafe ol.
- **Rettene skal ha en faglig klassisk forankring**, med muligheter for kreative løsninger. Du bestemmer selv variasjon i tilberedelsesmetoder, utseende etc.
- Det skal lages en arbeidsplan, en ferdig skrevet meny ut i fra vedlagte råvareliste med drikkevarer anbefaling og anledning, aktuelle allergener skal være opplyst på menyen. I tillegg skal det legges ved oppskrifter og mengdeberegning for menyen og antall personer som skal serveres- Det skal kalkuleres pris på hovedretten som du har satt opp i menyen (bruk vedlagte skjema).

**Dette skal være arrangør i hende 2 uker før konkurransedagen.**

**Sendes på epost til Geir-Rune Larsen [geila@trondelagfylke.no](mailto:geila@trondelagfylke.no) innen torsdag 12.04.18.**



## Vedlegg 2

# GJENNOMFØRINGSDEL TIL SKOLEKONKURRANSE FOR VG2 – KOKK OG – SERVIØRFAG 2018.

## Kokkfaget

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.
- Lage en 2 retters meny beskrevet ut i fra meny og arbeidsplan
- Rettene skal ha en rasjonell framstilling, kandidatene bestemmer selv utforming, innhold etc.
- Vasking og rydding inngår i konkurransen.
- **Uniform:** deltagerne stiller i eget arbeidsantrekk som brukes ved den enkelte skole.
- **Vurdering:** Det vil bli lagt vekt på utseende, smak, kreativitet og salgbarhet. HMS, arbeidsplan, personlig, produksjon og næringsmiddelhygiene, råvarebehandling vil også bli bedømt, samt det å følge gitte kriterier i forberedelsedelen. Dommerne stiller også spørsmål underveis til deltagerne.

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

Tidspunkt deltager nr: 1, resterende med 5 minutters intervall

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

Klargjøring av arbeidsplass.

**Kl. 07:00 /12:30**

Du får utlevert en kasse med råvarer ut i fra ditt menyvalg, mengdeberegning og konkurranse starter.

**Kl. 10:00 /15:30**

Suppen serveres.

**kl. 10:30/16:00**

Hovedrett serveres.

**Kl. 11:00/16:30**

Kjøkkenet ferdig ryddet og rengjort.





**Vedlegg 3.**

## Råvareliste

Råvarepriser uten merverdiavgift.

I tillegg til råvarene som er opplistet under, er de råvarer som finnes naturlig på et kjøkken tilgjengelig (mel, krydder, salt, sukker etc.).

Råvare	Pris pr. enhet	Svinn i %
<b>Hoved råvare hovedrett:</b>		
Lammecarrè	Kr. Pr. stk. 180,-	Svinn 15 %
<b>Hoved råvarer suppe:</b> (Velg en av råvarene):		
Asparges grønn		
Spinat		
Champignon		
<b>Kraft:</b>		
Kyllingkraft	Kr. Pr. L. 80,-	
lammekraft	Kr. Pr. L. 60,-	
<b>Grønnsaker:</b>		
Asparges grønn	Kr. Pr. kg. 145,-	10 %
Aubergine	Kr. Pr. kg. 45,-	5 %
Bakepotet	Kr. Pr. stk. 10,-	
Mandelpotet	Kr. Pr. kg. 30,-	15%
Romanesco	Kr. Pr. kg. 45,-	10 %
Broccoli	Kr. Pr. kg. 40,-	10 %
Persillerot	Kr. Pr. kg. 40,-	15%
Gulrot	Kr. Pr. kg. 10,-	10 %
Paprika (rød, grønn og gul)	Kr. Pr. kg. 15,-	5 %
Pay linser	Kr. Pr. kg.30,-	
Squash grønn	Kr. Pr. kg. 38,-	5 %
Hvitløk	Kr. Pr. stk. 6,50	
kålrot	Kr. Pr. kg. 15,-	10 %
Løk	Kr. Pr. kg. 14,-	10 %
Fennikel	Kr. Pr. kg. 40,-	10%
Rødløk	Kr. Pr. kg. 19,-	10 %
Sellerirot	Kr. Pr. kg. 10,-	10 %
Sjampinjong	Kr. Pr. kg. 30,-	



Spinat	Kr. Pr. kg. 40,-	
Tomat	Kr. Pr. kg. 35,-	
<b>Friske urter:</b>		
Basilikum	Kr. Pr. stk. 30,-	
Dill/persille	Kr. Pr. stk. 30,-	
Estragon	Kr. Pr. stk. 30,-	
Timian	Kr. Pr. stk. 30,-	
Rosmarin	Kr. Pr. stk. 30,-	
<b>Diverse råvarer:</b>		
Bacon	Kr. Pr. kg. 80,-	
Egg	Kr. Pr. kg. 30,-	
Fløte	Kr. Pr. l. 44,-	
Sæter rømme	Kr. Pr. l. 44,-	
Crème fraiche	Kr. Pr. l. 44,-	
H-melk	Kr. Pr. l. 10,-	
Hermetisk tomat knust	Kr. Pr. boks 7,-	
Hvit-/ rødvin	Kr. Pr. l.100,-	
Margarin/smør	Kr. Pr. kg. 30,-	
Middags ris	Kr. Pr. kg. 20,-	
Kraft	Kr. Pr. l. 40,-	
Skinke, kokt	Kr. Pr. kg. 100,-	
Tomatpuré	Kr. Pr. kg. 15,-	
Ost Norvegia	Kr. Pr. kg.70,-	
Brødkrumme/Pankomel		
Gjær	Kr. PR. kg.30,-	
Vineddik(rød, hvit, balsamico), 0,25 l.	Kr. Pr. Fl. 44,-	





## Gjenkjenningsoppgave

Kandidat.:.....

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



## Vurderingsskjema

Dommer 1 vurdering:	Vurderingskriterier: (Se grunnlag for vurdering på side 5 og 6)	Dommer 2 vurdering:
<input type="checkbox"/>	<b>Planleggingsdel</b> Elevens evne til å utnytte teoretiske kunnskaper i det praktiske arbeidet (Arbeidsplan, oppskrifter, meny med drikke og kalkyle av hovedrett). (1-10 poeng)	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<b>Hygiene, renhold og orden og HMS</b> Elevens evne til å ta hand om personlig, produksjons og næringsmiddelhygiene, samt HMS i praksis. (1-20 poeng)	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<b>Arbeidsteknikk, råvarekunnskap og økonomi</b> Elevens evne til å forklare og vurdere eget resultat til dommere. (Bruk av verktøy, utstyr og metoder) Gjenkjenningsoppgave tas på dag 1. (1-20 poeng)	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<b>Smak, konsistens og faglighet</b> Elevens evne til å oppnå tilfredsstillende kvalitet på utført arbeid, samt variasjon i utnyttelse av råvarene og faglighet. (1-25 poeng)	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<b>Utseende/presentasjon og serviceinnstilling</b> (1-25 poeng)	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/> <b>Sum</b>	<b>Sum poeng (Max. 100 poeng).</b>	<input type="checkbox"/> <b>Sum</b>
<input type="checkbox"/>	<b>Tidsbruk (-)</b> - 5 min. = - 2 poeng - 10 min. = - 4 poeng - 15 min = - 6 poeng	
<b>Totalsum</b> <input type="text"/>	<b>Totalvurdering</b> <input type="text"/>	<b>Totalsum</b> <input type="text"/>

Dommer 1

.....

Dommer 2

.....