



Sandefjord
VIDEREGÅENDE SKOLE

Program Skole-NM 2025

Arrangørskole : **Sandefjord Videregående Skole**
Fag : Restaurant og matfag
Dato for arrangementet : 23.-24. april 2025





Innhold

Hilsen fra skolens rektor	3
Oppmøte og registrering	4
Informasjon om kollektivtransport og parkering.....	4
Tidskjema for arrangementet.....	5
Onsdag 23. april	5
Torsdag 24. april	6
Bespisning og eventuelt salg.....	6
Dommere.....	7
Kokk:	7
Svenn-Arild Nordrum Nilsen	7
Daniel Hegland.....	7
Heidi I.Lie	7
Phanu Boonnim Jørgensen	7
Servitør:	8
Dag Lindsholm	8
Michelle Davidsen.....	8
Ferskvarehandler:.....	9
Sander Wold	9
Guro Bondestad.....	9
Deltagere	10
Annen praktisk informasjon til deltagere og ledsagere	10

NB! Det kan forekomme endringer i programmet, men vi vil gjøre vårt ytterste for å holde deg informert underveis.



Hilsen fra skolens rektor

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

Vår skoles visjon er; Mangfold og muligheter - hvor kunnskap og trivsel former din fremtid. NM for yrkesfagene er et flott utstillingsvindu for det store mangfoldet og alle mulighetene som ligger i det å ta en yrkesutdanning og skaffe seg et fagbrev. Norge trenger hver enkelt fagarbeider i tiden som kommer. En meningsfull og god jobb og det at du opplever at du gjør noe som har betydning for andre er kanskje den beste medisinen mot utenforskap. Skole og arbeidslivet er vår viktigste arena for inkludering.

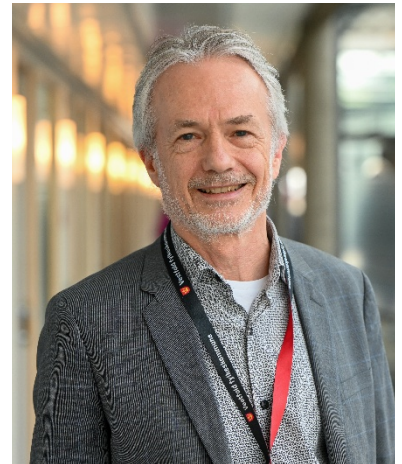
Det er derfor med stor glede og stolthet at jeg ønsker dere alle hjertelig velkommen til Sandefjord videregående skole og NM-finalene i Skole-NM 2025. Dette arrangementet er en fantastisk mulighet til å feire og fremme yrkesfagene, og vi er beæret over å være vertskap for finalene i kokk, servitør, salgsfaget og ferskvarehandler. Samtidig med at vi har disse konkurransene på SVGS, så konkurrer elever i 26 ulike fag fra 10 forskjellige programområder på 10 videregående skoler omkring i landet.

En konkurranse som dette gir ungdommene som deltar en mulighet til å få vist fram det de har lært og ikke minst kunne måle sin egen kompetanse opp mot elever fra andre deler av landet. Dette tenker jeg er både lærerikt, inspirerende og sunt. En konkurranse som dette er en ekstra spore og inspirasjon til å strekke seg litt lenger, utfordre seg selv og sine egne grenser, i tett og godt samarbeid med andre. Ikke så helt ulikt den hverdagen mange vil møte, når de senere skal ut i arbeidslivet.

Jeg vil benytte anledningen til å takke alle deltakerne for deres harde arbeid og dedikasjon. Dere er fremtidens fagfolk, og deres innsats og ferdigheter er imponerende. Jeg vil også rette en stor takk til lærerne, elevveiledere og annet støttepersonellet 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, og vi ser frem til to dager fylt med inspirasjon, læring og vennskap.

Lykke til alle deltakerne, og la oss sammen gjøre dette til et minneverdig arrangement!

Med vennlig hilsen,
Harald Møller
Rektor på Sandefjord videregående skole





Oppmøte og registrering

Velkommen til Sandefjord Videregående Skole for registrering onsdag 23. april 2025 fra kl. 0800

For best å kunne ivareta deg under mesterskapet er det fint og viktig at du svarer på denne Formsen

- For ledsagere: <https://forms.office.com/e/LhzSN6TLeU>
- For deltakere: <https://forms.office.com/e/aeVpQcjcW>

Informasjon om kollektivtransport 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 Home Hotel Atlantic som ligger kun 4 minutters gange fra jernbanestasjonen og kun 20 min gange til skolen.





Tidskjema for arrangementet

Onsdag 23. april

0800 – 0900 Registrering av deltagere og ledsagere i Borggården på Sandefjord vgs. Lett servering

0900 – 1030 Velkommen i Borgsalen

- Kunstnerisk innslag
- Harald Møller, skolens rektor
- Børre Jacobsen, NHO, leder av Y-nemda
- Bjørn Ole Gleditsch, ordfører i Sandefjord
- Edsavleggelse 1 deltaker og 1 dommer
- Info om programmet videre

1030 – 1100 Omvisning kjøkken og HMS-gjennomgang for RM fag på skolen.

1100 – 1130 Gjennomgang av oppgave og program

- Gjenkjenningsoppgave for alle deltakere RM i pulje 1 og 2
- Uttrekk pulje 1 og 2
- Romplan
 - o B221 og B205 Kokk
 - o Borgtaket Servitør
 - o B 208 Ferskvarehandler

1130 – 1600 Alternativer for deltakere pulje 2 og lagledere:

A: Følge streaming fra arena i Borgsalen kl. 1215-1630 og delta på foredrag
Foredrag 1: Hvordan «Smaken av Vestfold» kan fremme rekruttering til programområdet – Marit Bjerknes Rød, Rådgiver Fag- og yrkesopplæring
Foredrag 2: Fagskolen for RM
Lunsj i Personalrom Borggården kl. 1200

B: Lunsj på Akademiet kl. 1200
Foredrag på Gokstad Akademiet om AI og Digital markedsføring kl. 1230 – 1600.

1215 – 1630 Konkurransen pulje 1 kokk, servitør og ferskvarehandler.

1600 - 1800 Guidet tur/rebusløp i Sandefjord for pulje 2.

1900 Get-together middag på Borgtaket på SVGS (tapasbuffet)

2030 - 2200 Kvelden avsluttes på Fellesverket. Se [lenke her](#).



Torsdag 24. april

0800 – 1215 Konkurransen pulje 2 kokk, servitør og ferskvarehandler

0800– 1300 Alternativer for deltakere pulje 1 og lagledere:

0900 – 1215 A: Følge streaming fra arena i Borgsalen

- Lunsj i Personalrom Borggården

0900 – 1000 B: Guidet tur/rebusløp i Sandefjord for pulje 1.

0900 – 1000 C: Foredrag fra Fagskolen

1000 – 1030 Foredrag: Hvordan «Smaken av Vestfold» kan fremme rekruttering til programområdet

1030 – 1300 Felles fagdag med SR fra Vestfold fylke på Gokstad Akademiet
Forhåndspåmelding i Forms innen 10. april

- Bli kjent med Gokstad Akademiet
- Foredrag om AI og Digital markedsføring
- Lunsj på akademiet

1400 Enkel bevertning i Borggården. Avslutningsseremoni og premieutdeling
Takk for nå og vel hjem

Bespising og eventuelt salg

Se program. Skolen en innholdsrik kantine og Meny Stadiontunet rett over veien. I tillegg er det en rekke cafeer i sentrum og på Hvaltorvet.



Dommere

Kokk:

Svenn-Arild Nordrum Nilsen

Faglært kokk i 1985 med bred erfaring som kokk og kjøkkensjef innen hotell, restaurant, sykehjem, bakeri og kjøttbransjen med ansvar for oppfølging og utvikling av lærlinger. Produktutvikler i Matbørsen de siste 23 år.

Nylig tatt internasjonalt WACS dommer kurs, som en faglig utvikling og utdanning med ønske om å bruke dette for elever, lærlinger og kokker som søker en faglig utvikling i kokkefaget.

Er lidenskapelig opptatt av utvikling i kokkefaget, for kommende generasjoner, og ønsker å bidra aktivt til bransjens fremtid.



Daniel Hegland

Faglært kokk med bred erfaring innen hotell, restaurant (à la carte) og catering. Avla fagprøven i 2012 og har de siste tre årene arbeidet offshore for Color Line.

Aktiv i prøvenemnd og involvert i kurs for lærlinger gjennom opplæringskontoret OKRM.

Som tidligere assisterende kjøkkensjef og faglig leder har han hatt ansvar for oppfølging og utvikling av lærlinger i bedriften. Er lidenskapelig opptatt av kompetanseheving, faglig utvikling og utdanning av kommende generasjoner innen kokkefaget, og ønsker å bidra aktivt til bransjens fremtid.

Heidi I.Lie

Faglært kokk siden 1984 med bred erfaring fra hotell og i «husmor» på Bupa(barn og ungdomspsykiatriske) i 10 år drevet Kjøkkensjef ved Borgestad klinikken i ett år, og i fengsel siden for å sanke og lage gode smaker av det som finnes ute i Styreverv i NKL siden 2017 og sterkt engasjert i Smaken av



restaurant. Vært egen café i tre år. 2011. Stor interesse naturen. Vestfold



Phanu Boonnim Jørgensen

Faglært kokk med bakgrunn fra bredt spekter av serveringssteder og fine dining restauranter. Brenner for gode råvarer og det å vise yrkesstolthet gjennom forskjellige matlagingsteknikker. Ser spesielt etter stolthet på en tallerken for å vise muligheten for rettens evne, utseende, smak og konsistens. Jobber i dag som Sous chef på Engø Gård, Hotell & Restaurant



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.



Ferskvarehandler:

Sander Wold



Har svennebrev i butikklakterfaget og fagbrev i sjømathandlerfaget. Gikk Restaurant og Matfag på Nannestad videregående, og har selv vært med på Yrkes NM der, den gang i kjøttskjærerfaget.

Er fagansvarlig for lærling i Meny i ferskvarehandlerfaget. I tillegg er han ofte brukt i Meny-kjedens butikker som har pusset opp eller bygd om for å være med å "pimpe opp" ferskvaren til åpningsdag.

Brennende engasjert i lærlinger og gode råvarer – 2 sider av samme sak

Guro Bondestad



Har fagbrev som butikklakter, sjømathandler og i salgsfaget

Jobbet 5 år i Coop Mega, og 15 år i Meny som ferskvareshjef. Nå fagkonsulent i opplæringskontoret KOM.

Hun har selv konkurrert både som lærling og som svenn og var dommer i NM for butikklakterfaget i 2022. Har også sittet på prøvenemda som sensor for butikklakterfaget. Har alltid jobbet tett med skoler ang rekruttering og fag og vært med i Kjøttbransjens elitelag (nå oppløst) samt medlem i Menylauget i 6 år. Oppriktig matinteressert. Ernæring og ren mat, fra bås til bord

Deltagere

Fag	Fylke	Skole	Navn	Pulje	
Kokk	Agder 1				
	Agder 2				
	Innlandet 1				
	Innlandet 2				
	Møre og Romsdal				
	Oslo				
	Trøndelag				
	Vestland ?				
	Vestland ?				
	Vestfold 1				
	Vestfold 2				
	<i>Vestfold 3</i>		Sandefjord VGS		
	Servitør	Innlandet 1			
Innlandet 2					
Møre og Romsdal					
Oslo					
Trøndelag					
Vestfold 1					
Vestfold 2					
<i>Vestfold 3</i>		Sandefjord VGS			
Ferskvarehandler	Agder 1				
	Agder 2				
	Innlandet 1				
	Innlandet 2				
	Trøndelag 1				
	Trøndelag 2				
	Vestfold 1				
	Vestfold 2				
<i>Vestfold 3</i>		Sandefjord VGS			

Annen praktisk informasjon til deltagere og ledsagere

Alle deltakere vil under åpningen motta NM effekter som vi ønsker skal benyttes under arrangementet.

For ytterligere informasjon, kontakt Hilde Hagen på 906 60 220 eller hilde.hagen@vestfoldfylke.no