

NM-Oppgave 2025

Programområde: Restaurant- og matfag

Fag: Servitør



Fotograf: Rune Aastrøm-Halstad

Innhold

Forord.....	3
Veiledning og instruks til utøvere	3
Forberedelsedelen	4
Oppgaven	4
Gjennomføringsdelen/konkurransedagen.....	5
Råvareliste.....	6
Tilgjengelige maskiner, materiell og utstyr:	8
Utstyrliste:	8
Kompetansemål fra Vg2 kokk- og servitørfag som vektlegges:	9
Råvare og produksjon	9
Bransje og arbeidsliv	9
Vurderingskriterier.....	10
Gjenkjenningsskjema ost	11
Dommerskjema servitørfaget	12

Innledning

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.

For å delta må dette leveres i en fil:

- Råvare bestilling aperitiff og kaffe
- Forrett med drikke og begrunnelse for valgt drikke.
- Arbeidsplan
- Begrunnelse og beskrivelse av hvordan dere har tenkt dekorasjon og oppdekking i henhold til tema for oppgaven.

Forberedelsesdelen med vedlegg sendes 2 uker før konkurransedagen til:

Hilde Hagen, Prosjektleder Skole-NM, Sandefjord videregående skole, e-post:
hilde.hagen@vestfoldfylke.no Hun vil bekrefte mottatt e-post.

Forord

Oppgaven er basert på en praktisk individuell oppgave relatert til tverrfaglig eksamen. Utgangspunktet er fagets læreplanmål for Vg2.

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, utstysliste og vurdering.

Veiledning og instruks til utøvere

Det vil bli sendt informasjon ut til utøverskolene 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 til å stille spørsmål.

Forberedelsesdelen

Oppgaven

Du skal levere:

- Detaljert arbeidsplan
- Begrunnelse og beskrivelse av hvordan dere har tenkt dekorasjon og oppdekking i henhold til gitt tema; Maritimt
- Bestillingsliste til ønsket aperitiff, forretten og kaffe. Forretten skal være basert på kamskjell.
- NB. Forberedelsesdelen skal **også** leveres skriftlig til hoveddommer på informasjonsmøtet i forkant av konkurransen.

Til informasjon:

- Det er **ikke tillatt** å ta med egne ingredienser/råvarer i tillegg til råvareliste.
- Arrangøren stiller med hvite duker, hvite tøy servietter og normalt dekketøy i henhold til vedlagte utstyrsliste. Mål bord: 80X120 og 80X80

Oppgavens tema er Maritimt og skal vises i smaker og borddekking.

Det skal lages en setting med maritimt preg av meny og bord. Det skal serveres aperitiff og en tre-retters meny. Forretten serveres ved russisk metode og hovedråvaren skal være kamskjell, eventuelt andre råvarer velges fra råvareliste. Hovedretten skal serveres engelsk- og dessert amerikansk, med kaffe. Meny med drikke skal presenteres ved bordet.

- Du skal planlegge og gjennomføre oppdekking av bord til 4 personer etter gitt tema, dette presenteres/begrunnes for dommere.
- Planlegge og lage aperitiff som serveres ved gjestenes ankomst.
- Planlegge forrett som tilberedes og serveres ved bordet.
- Velge type kaffe som tilberedes på barista maskin og serveres til dessert.

Gjennomføringsdelen/konkurransedagen

På konkurransedagen er det kun tillatt med innlevert forberedelsesdel (skriftlig arbeidsplan, oppskrifter etc.)

- Gjennomføringen er på 4 klokke timer + 15 minutter.
- Pulje trekkes på informasjonsmøtet dag 1.
- Vurderingen omfatter både arbeidsplan og gjennomføringsdel og tar utgangspunkt i vurderingskriteriene i oppgaven.
- Du skal forberede mise en place til service.
- Du skal tilberede en aperitiff som skal serveres ved ankomst.
- Du skal sette opp drikkemeny basert på tilgjengelige råvarer i restauranten på konkurransedagen. Drikkemenyen skal begrunnes for dommerne.
- Du skal dekke bord til 4 personer etter gitt tema som skal presenteres/begrunnes for dommerne.
- Servere mat til gjester tilberedt av kokk du har blitt trukket til, tid til samtale med kokken må avtales mellom utøverne og må ikke overstige 15 minutter.
- Du skal servere forrett til 4 personer etter russisk servering. Hovedrett etter engelsk servering. Saus og metningsgarnityr serveres à part, dessert serveres amerikansk.
- Vasking og rydding inngår i konkurransen.
- Uniform: Utøverne stiller i eget arbeidsantrekk som brukes ved den enkelte skole.
- Forklare 7 faguttrykk.
- Gjenkjenningsoppgave: 6 oster med beskrivelse, sette opp bruksområde og foreslå vin.
- Lage og servere kaffe/te.
- Tilbakestille restaurant og anretning til opprinnelig tilstand.

Oppgaven skal løses innen 4 klokke timer + 15 minutter til klargjøring av arbeidsplass.

Tidspunkt utøver nr. 1 kan være f.eks. kl. 08:00, resterende med 5 minutters tidsintervall.

Råvareliste

Råvare	Mengde	Merknad
Råvarebestilling aperitiff:		
Eplemost		
Sprite		
Solo		
Pepsi Max		
Cola		
Cola Zero		
Fanta		
Farris Sitron		
Farris Naturell		
Mangojuice		
Jordbær (ferske/frosne)		
Bringebær (ferske/frosne)		
Lime		
Sitron		
Sour mix		
Annet:		
Clausthaler		
Munkholm		
Alkoholfri rød-, og hvitvin (Grubbestad)		
Eplemost		
Kaffe		
Ulike tesorter		
Brunt og hvitt sukker		
Honning		
H-melk		
Mandelmelk		
Råvarebestilling forrett:		
Kamskjell		
Salat: ruccola, crispy, lollorosso		
Cherrytomater		
Lime		
Eple		
Sitron		
Granateple		
Olivenolje		
Soyasaus		
Bringebær- og balsamicoeddik		

Pinjekjerner		
Vårløk		
Lakserogn		
Pepperrot		
Sjalottløk		
Koriander		
Hvitløk		
Chilli		
Ingefær		
Riseddik		
Salt og pepper		
Oster: Jarlsberg, fanaost, camembert, brie, chevre, blåmugg, gammelost, roquefort, parmesan, manchego		

Tilgjengelige maskiner, materiell og utstyr:

Det forutsettes at konkurranseoppgaven kan løses med maskinene, utstyret og materiellet som er spesifisert under. Dersom det er behov for annet utstyr må utøverne selv ta det med. Det forventes at utøverne har med **egne håndverktøy (kniver)**. 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 om maskiner og utstyr rettes alle henvendelser til Stig Sægrov, e-post: Stig.segrov@vestfoldfylke.no

Utstyrsliste:

Utstyr	Kommentar
Bord til oppdekking	120 * 80 cm
Servicebord	80 * 80 cm
Skjærefjøl	6 stk
Kokeplate og panne	3 stk
Hvite tøyservietter	
Hvite duker til bord	
Glass	Vinglass hvit/rød, champagneglass, vannglass, cocktailglass
Dekketøy	Utstyr til standard oppdekking glass, kopper, bestikk og kuverttallerken
Salt, pepperbøsser	
Tannpirkerholdere	
Espressomaskin	Til deling
Tekanner	
Fløtemugger	
Sukkerskåler	
Kaffe/te	
Serveringsbrett	
Alt av spesialutstyr og håndverktøy (vinåpner, lighter, kniv o.l.) må du selv ta med	

Kompetansemål fra Vg2 kokk- og servitørfag som vektlegges:

Råvare og produksjon

- planlegge, produsere, dokumentere og vurdere produkt ut fra oppskrift, ønsket mengde, råvarevalg, produksjonsmetode og produktbeskrivelse
- praktisere personlig hygiene og følge retningslinjer for næringsmiddel- og produksjonshygiene og reflektere over konsekvenser av å bryte retningslinjene
- vurdere sluttproduktene ut fra produktbeskrivelser og reflektere over sensorisk og hygienisk kvalitet
- produsere og tilby mat og drikke ut fra norsk, samisk og internasjonal kultur og gjøre rede for hva som kan påvirke endringer i forbruksmønster og vareutvalg
- servere mat- og drikke og drøfte serverings- og salgsmetoder
- presentere, anbefale og servere alkoholfrie og alkoholholdige drikkevarer i samsvar med gjeldende regelverk
- tilberede, anbefale og servere varme og kalde drikkevarer til ulike gjester, kunder og brukergrupper
- gjøre rede for bruksområder og produksjonsmetoder for ulike kalde og varme drikkevarer med eller uten alkohol i samsvar med gjeldende regelverk
- klargjøre lokaler for servering og salg og utarbeide menyer, plakater og salgsmateriell

Bransje og arbeidsliv

- gjøre bærekraftige og etiske valg ved innkjøp, produksjon og avfallshåndtering og reflektere over hvordan overskuddsvarer kan utnyttes
- registrere og beregne kostnader ved svinn, foreslå tiltak for å begrense svinn og drøfte hvilke konsekvenser svinn har for virksomhetens økonomi
- utforske nye og ukjente råvarer og reflektere over endringer i forbruksmønster

Vurderingskriterier

Følgende vil bli vektlagt ved bedømming/vurdering		
<ul style="list-style-type: none"> ○ Tilberedning, smak og utseende av aperitiff, forretten og kaffe/te. ○ Valg og begrunnelse av drikke til maten. ○ Oppdekning og dekorasjon i henhold til tema. ○ Arbeidsplan, bestillingslister, mengdeberegning/svinn, HMS og personlig, produksjons- og næringsmiddelhygiene ○ Det vil bli lagt vekt på kreativitet, drikkevarekunnskap, teknisk utførelse av servering og serviceytelse ○ Gjenkjenne oster. ○ Forklaring av faguttrykk. ○ Besvare/forklare spørsmål som vedrører oppgaven fra dommerne underveis. 		
Laveste nivå: 1-2 poeng	Mellomste nivå: 3-4 poeng	Høyeste nivå: 5-6 poeng
<p>For å få 1 - 2 poeng må det leveres skriftlig arbeidsplan som beskriver hvordan utøveren løser oppgaven.</p> <p>Oppgaven må løses etter arbeidsplan, på en hygienisk måte og utøverne må kunne forklare noen av sine valg for dommerne.</p> <p>Valg av drikke begrunnes noe og har litt sammenheng med menyen/osten.</p> <p>Tema blir i liten grad fulgt, servering blir til dels gjort korrekt og service ytelsen er lav.</p> <p>Tilberedning av aperitiff, forretten og kaffe/te gjennomføres på en til dels korrekt måte, sluttproduktet er av lav kvalitet, og er ikke salgbart.</p>	<p>For å få 3-4 poeng må det leveres en god skriftlig råvareliste og arbeidsplan som beskriver hvordan utøveren løser oppgaven.</p> <p>Utøveren må holde god personlig- produksjon og næringsmiddelhygiene, og må kunne forklare for dommerne hva som ble utført bra, og hva som kunne blitt gjort bedre.</p> <p>Valg av drikke begrunnes godt og har god sammenheng med menyen/osten.</p> <p>Tema blir i stor grad fulgt, servering blir stort sett gjort korrekt og service ytelsen er middels.</p> <p>Tilberedning av aperitiff, forretten og kaffe/te gjennomføres på en bra måte, sluttproduktet er av god kvalitet, og er et salgbart produkt.</p>	<p>For å få 5-6 poeng må det leveres en meget god skriftlig råvareliste og arbeidsplan som beskriver hvordan utøveren løser oppgaven.</p> <p>Utøveren må holde meget god personlig- produksjon- og næringsmiddelhygiene og må kunne forklare for dommerne med utfyllende svar i forhold til hva som ble utført bra, og hva som kunne blitt gjort bedre.</p> <p>Valg av drikke begrunnes meget godt og har en veldig god sammenheng med menyen/osten.</p> <p>Tema blir i veldig stor grad fulgt, servering gjennomføres helt korrekt og service ytelsen er høy.</p> <p>Tilberedning av aperitiff, forretten og kaffe/te gjennomføres på en korrekt måte, og sluttproduktet har en meget god smak og estetisk presentasjon. Salgbart produkt.</p>

Gjenkjenningsskjema ost

Navn på deltaker:.....

Nummer	Produkt/Råvare	Riktig svar = V
1		
2		
3		
4		
5		
6		

Faguttrykk

Dekantere	
Rechaud	
Mise en place	
Aperitif	
Transjere	
2.service	
À part	

Dommerskjema servitørfaget

Navn på deltaker:.....

Vurderingsskjema (Se grunnlag for vurdering på side 9)	Dommer 1	Dommer 2	Dommer 3
Uniform og hygiene (1-10 poeng)			
Borddekking/mise en place (mattrygghet) (1-10 poeng)			
Tilberedning, smak og utseende av aperitiff (1-10 poeng)			
Mottak av gjester, presentasjon (1-10 poeng)			
Tilberedning, smak og servering av forrett ved bordet (1-10 poeng)			
Service (1-10 poeng)			
Drikkeanbefaling til meny (1-6 poeng)			
Gjenkjenningsoppgave. Oster med forklaring og drikke til (1-6 poeng)			
Kaffe og te med forklaring (1-6 poeng)			
Faguttrykk (0-7 poeng)			
sum			

Totalvurdering