

# NM-Oppgave 2025

Programområde: Baker og konditor

Fag: Konditor



# Innhold

1. Forord
2. Veiledning og instruks til konkurrentene
3. Beskrivelse av forberedelsesdagen
4. Beskrivelse av konkurransedagen
5. Nødvendig maskiner, materiell og utstyr
6. Oppgavebeskrivelse og tegninger
7. Bedømmingskriterier og vurderingsskjema

## 2. Forord

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.

Oppgaven er basert på en praktisk individuell oppgave relatert til tverrfaglig eksamen.

Utgangspunktet er fagets læreplanmål for Vg2 Baker og konditor. 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.

## 3. Veiledning og instruks til deltakerne

### Informasjon:

- Det vil bli sendt informasjon ut til deltagerkolene 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 for å stille spørsmål.

## 4. Forberedelse

### OPPGAVEN

Kandidaten skal lage to like, støpte kaker til 12 personer.

Dekor, pynt og overtrekk må lages på selve konkurransedagen.

Bunn og fyll kan medbringes.

Følgende kriterier gjelder:

- Produktene skal ha rasjonell framstilling.
- Kandidaten bestemmer selv utforming, høyde og innhold etter gitt råvareliste.
- Arrangør stiller med bord og hvite duker for presentasjon. Kandidaten må selv plassere produktene på henvist plass.
- Kandidaten er selv ansvarlig for å ta med:
  - Kakefat og evt. pynt til dekorasjon til anretning av produktene.
- Egne konditorfarger og inntil 4 egenvalgte råvarer. Disse må føres inn i råvarelisten og beskrives i oppgaven.
- Produktene må være salgbare og presenteres for bedømming og utstilling.
- **Før deltagelsen skal følgende leveres digitalt:**
  - **Begrunn valg av smak og dekor**
  - **Råvareliste med mengde over alle ingrediensene**
- **Arbeidsplan og varedeklarasjon for alle produktene.**
- **Haccp/fareanalyse for produkt.**
- **Forberedelsedelen med vedlegg sendes 2 uker før konkurransedagen til:  
Kari Lise Svaleng avdelingsleder Restaurant- og matfag, Tangen  
videregående skole,-post: kari.lise.svaleng@tangen.vgs.no, som vil  
bekrefte mottatt e-post.**

## 5. Gjennomføring på konkurransedagen

Følgende kriterier gjelder

- ✓ **15 minutter** i forkant av konkurransen kan benyttes til å klargjøre egen arbeidsplass.
- ✓ **4 timer** er avsatt totalt til å fullføre konkurransen.
- ✓ Lage og deklare alle produktene som er beskrevet i arbeidsplan.
- ✓ Alt arbeid skal foregå forsvarlig med tanke på HMS.
- ✓ Produktene skal ha en rasjonell framstilling der kandidatene selv bestemmer utforming, størrelse og emballasje.
- ✓ Vasking og rydding inngår i konkurransen.
- ✓ Produktene presenteres **på eget bord** for dommere og publikum, som **deltagere selv** setter opp og presenterer. I tillegg skal det være info om produktets navn, ingredienser og allergener.
- ✓ Arrangør stiller med bord og hvite duker for presentasjon.
- ✓ Dommerne kan kun stille avklarende spørsmål rundt oppgaven underveis skolekonkurransen.L
- ✓ Uniform: deltagerne stiller i forskriftsmessig arbeidsantrekk som brukes ved den enkelte skole.
- ✓ Dokumentasjon for vurdering kan være skriftlig, billedtaking, videoopptak, observasjon og oppklarende spørsmål som vil danne grunnlaget for en helhetlig vurdering av deltagerens kompetanse og sluttproduktet.
- ✓ Vurderingen tar utgangspunkt i læreplan og omfatter både forarbeide og gjennomføringsdelen og tar utgangspunkt i vurderingskriteriene, se pkt. 8 og 9.

## 6. Råvareliste

Råvareliste	Ingredienser	Merknader
Hvetemel, siktet		
Maizena		
Dekor, puddersukker		
Bakepulver		
Melis		
Sukker/farin		
Potetmel		
Hasselnøtter, malte		
Mandler, malte		
Valnøtter, halve		
Couvertyr sjokolade	hvit, melk og mørk	
Non temp sjokolade	lys og mørk	
Meierismør	usaltet og saltet	
Marsipan overtrekk, vanlig		
Modellmarsipan	Hvit	
Vaniljestenger		
Bakemargarin, bakefett		

Syltetøy	Jordbær, bringebær, aprikos, eple	
Gelantinplater/gelantinpulver		
Egg		
Pasjonsfrukt, friske		
Jordbær friske	Kurv	
Rips, friske Kurv	Kurv	
Blåbær, friske	Kurv	
Bringebær, friske		
Appelsiner		
Sitroner		
Melk		
Kremfløte		
Puré	Pasjonsfrukt, jordbær, bringebær, mango, eple og solbær.	
Romessens		
Fondant-Hvit		
Kondensert melk		
Kakao		
Malt kanel		
Vaniljestang		



Pistasj nøtter		
Sirup	Mørk og lys	
Tine vaniljekrem, ferdiglaget		
Egne råvarer		
Egne råvarer		
Egne råvarer		
Egne råvarer		
Egne råvarer		
Egne råvarer		

## 7. 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 deltagerne selv ta det med. Det forventes at deltagerne har med **egne håndverktøy** (kniver, spesialutstyr ol.). 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 Henning Kristiansen, epost: [henning.kristiansen@tangen.vgs.no](mailto:henning.kristiansen@tangen.vgs.no)

### Utstysliste:

Utstyr	Kommentar
Karusell ovn - stekeplater 63x47cm,	samarbeid med andre deltakere om tidsbruk og temperatur
Etageovn/ hertovn	
Bordvekker	Det kan være en fordel å ta med sin egen
Fryserom	
Kjevlemaskin	
Kjølerom	
Raskeskap	
Kokeplater	
Liten Robocop	
Bakker og kasseroller, div.	

Slikkepotter o.l.	
Paletter o.l.	
Trinse 5 og 7 hjul	
Piskemaskiner – div.	Små kenwood
Eltemaskiner –	Diverse Spiraleltere og hobartmaskiner. Gulvmodeller
Diverse småutstyr	
<b><i>Alt av spesialutstyr og håndverktøy (kniver ol.) må du selv ta med.</i></b>	

## 8. Kompetansemål fra læreplanen som vektlegges

### Råvarer, produksjon og kvalitet

#### Mål for opplæringa er at eleven skal kunne

- planleggje, produsere, dokumentere og vurdere produkt ut frå resept,
- råvareval, produksjonsmetode og produktbeskriving
- praktisere personleg hygiene og følgje retningslinjer for næringsmiddel og
- produksjonshygiene og reflektere over konsekvensane av å bryte retningslinjene
- bruke verneutstyr, arbeide ergonomisk riktig og reflektere over betydninga av å følgje retningslinjene for eit trygt arbeidsmiljø
- bruke og halde ved like handverktøy, maskiner og utstyr
- lage ulike produkt av rørte, piska og forvella massar, råmassar og mørdeig og gjere greie for kva som skil dei ulike prosessane
- lage ulike støypte og lagdelte kaker med og utan overtrekk og dekor, og
- forskjellige typar fyll, og vurdere kvaliteten etter konsistens, utsjånad
- og smak på sluttproduktet
- lage dessertar, konfektar, pynt og dekor og reflektere over korleis valet
- av råvarer og produksjonsprosess påverkar sluttproduktet

#### Bransje og arbeidsliv:

- Klargjere og presentere produkt for sal og yte service og kundebehandling

## 9. Vurderingskriterier

<b>Følgende blir vektlagt ved bedømming/vurdering:</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Arbeidsplan, bruk av verneutstyr, beregning og svinn.</li> <li>- Personlig-, produksjon- og næringsmiddelhygiene og salgbarhet.</li> <li>- Råvarebehandling, svinn, kreativitet og produksjonsprosess.</li> <li>- Utseende, smak og kvalitet.</li> </ul>		
Laveste nivå: 1-2 poeng	Mellomste nivå: 3-4 poeng	Høyeste nivå: 5-6 poeng
<p>Deltagerne har gjort en nokså god forberedelse som medfører oversikt.</p> <p>Deltageren klarer i løpet av konkurransen å holde en brukbar personlig- og produksjon- og næringsmiddelhygiene og får til å produsere trygge, merkede og salgbare produkter.</p>	<p>Deltagerne har gjort en god forberedelse som medfører god oversikt og minimalt med svinn.</p> <p>Gjennom hele konkurransen holder deltageren god personlig og produksjon- og næringsmiddelhygiene.</p> <p>Deltageren viser en god arbeidsteknikk, produksjonsprosess og kreativitet samtidig som tidskjemat overholdes.</p> <p>Produktseriene er like og produktene er estetisk presentert, korrekt merket, salgbare og av god kvalitet.</p>	<p>Deltagerne har gjort en meget god forberedelse som medfører god oversikt og minimalt med svinn.</p> <p>Gjennom hele konkurransen holder deltageren meget god personlig- og produksjon og næringsmiddelhygiene.</p> <p>Deltageren viser en meget god arbeidsteknikk, produksjonsprosess og kreativitet samtidig som tidskjemat overholdes.</p> <p>Produktseriene er like og alle produktene er estetisk presentert, korrekt merket, salgbare og av meget god kvalitet.</p>

## 10. Dommerskjema

NAVN PÅ DELTAKER:

<b>Dommer 1</b>	<b>Vurderingsskjema (Grunnlag for vurdering se s. )</b>	<b>Dommer 2</b>
	<b>Arbeidsplan, merking og svinn (1-6 poeng)</b>	
	<b>Personlig-, produksjon-, og næringsmiddelhygiene og salgbarhet (mattrygghet) (1-6 poeng)</b>	
	<b>Prosess, arbeidsteknikk, HMS og kreativitet (1-6 poeng)</b>	
	<b>Utseende, smak og kvalitet (1-6 poeng)</b>	
<b>SUM:</b>		<b>SUM:</b>
<b>TOTALVURDERING:</b>		

DOMMER 1: .....

DOMMER 2: .....