



Trøndelag
fylkeskommune

Trøndersk mesterskap for skoleelever innenfor yrkesfag

01.02.18.

Programområde: VG2 kokk- og servitørfag

Fagområde: **Servitørfag**





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.

Servitørfaget er et fag med mange oppgaver som dessverre er gått i glemmeboken. Denne oppgaven består av oppgaver man som servitør møter daglig, men også oppgaver som er hentet fram fra glemmeboken. For at alle skal stille på likt grunnlag er konkurransen bygd opp uten samarbeid med kokkene.

Vi har valgt å gjøre oppgaven så lik EM og VM som mulig, og har tatt endel oppskrifter og fremgangsmåter fra «Skills- TRAININGBOOK»

1. INNHOLD

1. Innhold, oversikt over alle dokumenter som oppgaven består av.
2. Forord
3. Beskrivelse av oppgaven
4. Veiledning og instruks til konkurrentene
5. Nødvendige maskiner og utstyr for å kunne løse oppgaven
6. Vurderingskriterier og vurderingsskjema
7. Vedlegg

Vedlegg 1: Serviettbretting

Vedlegg 2: Transjering av frukt

Vedlegg 3: Flambering frukt

Vedlegg 4: Oppskriftshefte bar

Vedlegg 5: Vurderingsskjema

2. FORORD

Oppgaven er basert på en praktisk individuell oppgave. Utgangspunktet er fra VG2 læreplan kokk- og servitørfag. Oppgaven er laget ut i fra at alle skal stille på likt og rettferdig grunnlag. I vedleggene vil dere finne hvilke kriterier som legges til grunn i forberedelse og gjennomføring av service og ekstraoppgaver, samt vurdering/vurderingsskjema.



3. BESKRIVELSE AV OPPGAVEN

Forberedelsesdelen

I vedleggene vil dere finne hvilke kriterier som legges til grunn i forberedelse og gjennomføring av service og ekstraoppgaver, samt vurdering/vurderingsskjema. Det er viktig at dere forbereder dere godt i forhold til oppskrifter og fremgangsmåter, samt setter dere inn i vurderingskriteriene. Dette må gjøres i god tid før konkurransedagen.

Konkurransedagen

Del 1: Gjennomgang/informasjonsmøte

Del 2: Forberedelse av mice en place og dekking.

Del 2: Transjering, flambering og bar

DEL 1

Gjennomgang/informasjonsmøte kl. 09:00 – 10:00

- Det vil bli avholdt en gjennomgang/informasjonsmøte 1 time før konkurransen starter.
- Alle kandidatene stiller i korrekt uniform til gjennomgangen.
- Det blir gitt en obligatorisk HMS gjennomgang av utstyr og lokaler i forhold til rømningsveier ol.

Gjennomføring kl. 10:30 – 13:30

Del 2

Forberedelse av mice en place og dekking

- Dere skal dekke bord til 4 personer ut i fra en 3-retters meny, som utleveres på konkurransedagen.
- Dere skal forberede en mice en Place til service. Dette er en veldig viktig del av oppgaven, her er det mange poeng å hente.
- I tillegg skal det brettes 4 ulike servietter på 5 minutter (se vedlegg 1). Her velger dere hvilke typer selv. Dommerne velger hvilken type dere skal ha på bordet.
- Menyen skal presenteres ved bordet.

DEL 3

Transjering, flambering og bar:

- Dere skal transjer 2 ulike frukter, hvorav den ene skal være ananas og den andre fritt valg ut i fra eple, appelsin eller banan.
- De 2 fruktene du har transjert skal flamberes.
- Vedlagt finner dere oppskriftshefte med 4-alkoholfrie drinker (vedlegg 4). Dere skal lage 1 drink (hvilken drink får dere vite ved informasjonen på konkurransedagen).
Dere har 10 min på mice en Place, pluss 10 min på å lage drinkene.

Totaltid 20 min.

- I tillegg vil det bli en gjenkjenningsoppgave basert på utstyr og råvarer.



4. VEILEDNING OG INSTRUKS TIL DELTAKERNE

I vedleggene finner dere oppskrift og fremgangsmåte på alle oppgavene (unntatt bordoppdekking). Dere blir bedømt på om dere følger oppskrift og fremgangsmåte.

- **På informasjonsmøte 01.02.18.** samme dag som konkurransen kommer vi til å gå igjennom alt fra A til Å slik at dere er trygge på alle oppgavene, her gjelder det å følge nøye med. Ta gjerne med noe å skrive på.
Det blir gitt en obligatorisk HMS gjennomgang av alt utstyr og lokaler i forhold til rømningsveier ol.
- I tillegg vil det bli muligheter for spørsmål.
- **Uniform:**
Det forventes at dere stiller i servitøruniform, valgfri farge på skjorte, slips eller sløyfe og svarte pensko. Uniform er en viktig del av faget og personlig hygiene (hår, negler, passende sko osv.) blir bedømt.
- **Pynt:**
Det er ikke noe tilgjengelig pynt til bordene i konkurranselokalet (eks. lysestaker, blomster ol.). Det er mulig for deltageren å ta med seg en «grønnkasse» med pynt.

5. NØDVENDIG MATERIELL OG UTSTYR FOR Å KUNNE LØSE OPPGAVEN

Skjære/transjeringsfjøl, flamberingsutstyr, hvite tøy servietter og duker til bruk under konkurransen er tilgjengelig i konkurranselokalet, men det er mulig å ta med eget utstyr hvis det er ønskelig (se kulepunkt nr. 4 ovenfor).

Håndverktøy forventes at hver enkelt deltager har med selv (transjerings kniver ol.).

Bord til oppdekking: Rundt bord for 4 personer 120 cm. i diameter og servicebord 80 x 120 cm.

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 og vurdere eget arbeid
- kvalitetsvurdere, oppbevare og behandle råvarer på faglig, etisk og ressursmessig forsvarlig måte
- tilberede og presentere tradisjonelle 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

KOSTHOLD, ERNÆRING OG HELSE

- drøfte sammenhengene mellom, kosthold, ernæring, levevaner og helse og gjøre rede for tiltak som kan bedre folkehelse
- gi råd om daglig kost og spesialkost

SERVERING, BRANSJE OG MILJØ

- klargjøre lokaler og foreta oppdekking og servering
- forberede måltider som bidrar til helse, velvære og sosialt samkvem
- drøfte hva god service, bruker- og gjestebehandling er, og vise dette i praksis
- presentere, anbefale og servere mat og alkoholfrie drikkevarer
- bruke egnede maskiner og egnet utstyr i serveringsarbeidet
- tilberede varme og kalde retter og drikker i serveringslokalet, anrette og servere dem
- bruke relevant faguttrykk

Vurderingsskjema

se vedlegg 5.