



Trøndelag
fylkeskommune

Trøndersk mesterskap for skoleelever innenfor yrkesfag

31.01.19.

Programområde: VG2 kokk- og servitørfag

Fagområde: **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:
 - Vedlegg 1, forberedelsedel
 - Vedlegg 2, gjennomføringsdel
 - Vedlegg 3, råvareliste
 - Vedlegg 4, kalkulasjons skjema
 - Vedlegg 5, gjenkjenning liste
 - Vedlegg 6, 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 grunnlag, og er laget uten samarbeid med servitørene. I vedleggene vil dere finne hvilke kriterier som legges til grunn i forberedelse og gjennomføring, råvarelist, utstysliste, kalkulasjonsskjema og vurderingsskjema

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 Kyrre Dybdal, kyrde@trondelagfylke.no innen torsdag 17.01.18. Mottaker sender bekreftelse på mottatt epost med vedlegg.



Trøndelag fylkeskommune

Konkurransedagen

Gjennomføring, vurdering og dokumentasjon

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

Du blir vurdert etter følgende kriterier (se vedlegg 5):

- Tidsrammen for gjennomføringen er på 4 klokketimer + 15 minutter
- Vurderingen omfatter meny med drikke anbefaling, 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 gjennomgang/ informasjonsmøtet 31.01.19. (tidspunkt avhenger av antall deltagerne)**, samme dag som 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, kalkulasjonsskjema og råvareliste for utvalgte råvarer, senest 2 uker før konkurransedagen.

Dette sendes på epost til Kyrre Dybdal kyrddy@trondelagfylke.no innen torsdag 17.01.19.



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 utstyrskasse ved hvert kjøkken. I tillegg vil det være et bord tilgjengelig med standard småutstyr som øser, visper, spader, slikkepotter, boller av stål, kjeler og panner osv.

Kassens innhold vil bli spesifisert nærmere.

Utstysliste kokk

Spesialutstyr pr. deltager/kjøkken	
1 vakuummaskin uten kammer	1 sirkulator
1 liten Kenwood-maskin med foodprosessor	1 varmelist
1 stavmikser	1 komfyr med 4 induksjonsplater og egen steikovn
På forespørsel: 1 stk løs induksjonsplate	

Felles for alle

- Tilgang til 2 friture
- Tilgang til 1 felles dampovn ferdig innstilt og låst på 85 grader
- Tilgang til 1 felles varmluftovn ferdig innstilt og låst på 160 grader
- Tilgang til 1 felles kombidamper ferdig innstilt og låst på 125 grader
- Tilgang til 1 vakuummaskin med kammer



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 forberedelsesdelen punkt 6. Dommerne stiller også spørsmål underveis til deltagerne.

Laveste nivå: 1 – 2	Mellomste nivå: 3 – 4	Høyeste nivå 5 – 6
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

FORBEREDELSESDIL TIL FYLKESMESTERKSAPET FOR VG 2 – kokk- og servitørfag 2018.

Kokkfaget

Tema:

Planlegg og tilberede en 2-retters meny for 6 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. Hovedretten skal serveres med et emulgert element (kald eller varm saus, eller farse). Det skal beregnes og tilberedes 6 porsjoner, med muligheter for kreative løsninger.
- Alle porsjonene anrettes for Amerikansk servering (1 til dommere, 3 til gjester, 1 til utstilling og 1 til deg selv) 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 drikkevare 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).
- **Grov arbeidsplan, ferdig skrevet meny, inkludert drikkeanbefaling, anledning og allergener, skal være arrangør i hende 2 uker før konkurransedagen.**
Sendes på epost til Kyrre Dybdal kyrddy@trondelagfylke.no innen torsdag 17.01.19.



**GJENNOMFØRINGSDEL TIL FYLKESMESTERKSAPET
FOR VG2 – KOKK OG – SERVITØRFAG 2018.**

Kokkfaget

På konkurransedagen gjelder følgende kriterier:

- Alle kandidatene stiller i korrekt uniform til gjennomgangen.
- Gjennomgang/informasjonsmøte 1 time før konkurransestart
- 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 forberedelsesdelen. Dommerne stiller også spørsmål underveis til deltagerne.

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

Eksempel på tidspunkt deltager nr.:1, resterende med 5 minutters intervall (starttid avhenger av antall deltagere)

Kl. 10:00 Klargjøring av arbeidsplass.

Kl. 10:15 Utlevering av kasse med råvarer ut i fra ditt menyvalg, mengdeberegning og konkurransen starter.

Kl. 13:15 Suppen serveres.

kl. 13:45 Hovedrett serveres.

Kl. 14:15 Kjøkkenet ferdig ryddet og rengjort.



Råvareliste

Råvarepriser er 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 %
Hoved råvare hovedrett:		
Hel kylling fra Ytterøy, ca. 1,4 kg	Kr. Pr. stk. 65,-	30 %
Hoved råvarer suppe: (Velg en av råvarene):		
Blåskjell	Kr. Pr. kg. 40,-	60 %
Frosne reker med skall	Kr. Pr. kg. 80,-	50 %
Fiskekraft	Kr. Pr. L. 40,-	0 %
Kraft:		
Kyllingkraft	Kr. Pr. L. 60,-	
Fiskekraft	Kr. Pr. L. 40,-	
Grønnsaker:		
Vanlig potet	Kr. Pr. kg. 10,-	15 %
Perlepotet	Kr. Pr. kg. 30,-	0-15%
Jordskokk	Kr. Pr. kg. 40,-	10 %
Persillerot	Kr. Pr. kg. 40,-	15%
Gulrot	Kr. Pr. kg. 10,-	10 %
Petit pois/frosne erter	Kr. Pr. kg. 45,-	0-15 %
Puy linser	Kr. Pr. kg.30,-	0 %
Hvitløk	Kr. Pr. stk. 6,50	
Kålrot	Kr. Pr. kg. 15,-	10 %
Sjalottløk	Kr. Pr. kg. 25,-	10 %
Rødløk	Kr. Pr. kg. 19,-	10 %
Sellerirot	Kr. Pr. kg. 10,-	10 %
Grønnskål, pk á 200 gr	Kr. Pr. stk. 15,-	30 %
Blomkål	Kr. Pr. stk. 25,-	
Spinat, fersk, pk á 250 gr	Kr. Pr. stk. 20,-	
Sitron	Kr. Pr. kg. 25,-	
Rød chili	Kr. Pr. stk. 2,-	15 %
Ingefær	Kr. Pr. kg.25,-	5 %
Friske urter:		
Koriander	Kr. Pr. stk. 30,-	
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,-	



Trøndelag fylkeskommune

Diverse råvarer:		
Bacon	Kr. Pr. kg. 80,-	
Egg	Kr. Pr. stk. 3,-	
Fløte	Kr. Pr. l. 45,-	
Smør	Kr. Pr. kg. 60,-	
Sæter rømme	Kr. Pr. l. 45,-	
Crème fraiche	Kr. Pr. l. 45,-	
H-melk	Kr. Pr. l. 10,-	
Hermetisk tomat knust, 400 gr	Kr. Pr. boks 8,-	
Hermetiske kikerter, 400 gr	Kr. Pr. boks 15,-	
Hvit-/ rødvind	Kr. Pr. l. 100,-	
Risottoris	Kr. Pr. kg. 40,-	
Tomatpuré	Kr. Pr. kg. 15,-	
Ost Norvegia	Kr. Pr. kg. 70,-	
Ost Parmesan, 125 gr	Kr. Pr. stk. 45,-	
Brødkrumme/Pankomel	Kr. Pr. kg. 30,-	
Gjær, fersk	Kr. Pr. stk. 3,-	
Vineddik(rød, hvit, balsamico), 0,25 l.	Kr. Pr. Fl. 45,-	
Nøytral olje (raps, solsikke)	Kr. Pr. L. 25,-	
Olivenolje, ordinær	Kr. Pr. L. 70,-	
Olivenolje, extra virgin	Kr. Pr. L. 110,-	



Kalkulasjonsskjema for hovedrett.

Råvare	Netto - mengde	Svinn %	Brutto - mengde	Pris (kg, l, stk.)	Pris
Råvarepris					
+ Indirekte kostnader (50 %)					
= Selvkost					
+ Fortjeneste (60 %)					
= Salgssum uten mva.					
+ Mva.(25 %)					
Pris pr. porsjon/enhet.					



Gjenkjenningsoppgave

Kandidat.:

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



Vurderingsskjema

Dommer 1 vurdering:	Vurderingskriterier:	Dommer 2 vurdering:
<input type="checkbox"/>	Planleggingsdel 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"/>	Hygiene, renhold og orden og HMS Elevens evne til å ta hand om personlig, produksjons og næringsmiddelhygiene, samt HMS i praksis. (1-20 poeng)	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	Arbeidsteknikk, råvarekunnskap og økonomi 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"/>	Smak, konsistens og faglighet Elevens evne til å oppnå tilfredsstillende kvalitet på utført arbeid, samt variasjon i utnytelse av råvarene og faglighet. (1-25 poeng)	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	Utseende/presentasjon og serviceinnstilling (1-25 poeng)	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	Sum poeng (Max. 100 poeng).	<input type="checkbox"/>
Sum		Sum
<input type="checkbox"/>	Tidsbruk (-) <ul style="list-style-type: none">• 5 min. = - 2 poeng• 10 min.= - 4 poeng• 15 min = - 6 poeng	
Totalsum <input type="text"/>	Totalvurdering <input type="text"/>	Totalsum <input type="text"/>

Dommer 1

Dommer 2