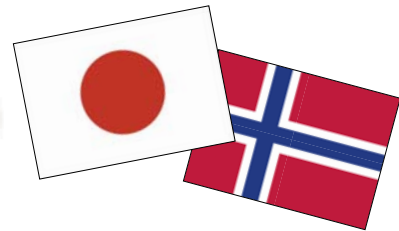


Yrkeslandslaget

– veien til Japan



Nr. 6, september 2007 - Et nyhetsbrev om unge yrkesutøveres forberedelser til WorldSkills competition (VM) i Japan 15. - 18. november 2007. Utgiver: WorldSkills Norway

Ung matkunst

Elise Bratteng Rønning (21) er allerede med på kokkelandslaget sammen med 11 toppkokker, og når Yrkeslandslaget reiser til WorldSkills i Japan i november, er det Elise som skal representere de norske fargene.

Yrkeslandslaget har i motsetning til kokkelandslaget en aldersgrense oppad på 22 år. Dessuten skal hun i WorldSkills arbeide selvstendig og ikke sammen med andre kokker. Så i tillegg til alderskravet i WorldSkills, blir det også en annen konkurranseform.

Elise er fra Utskarpen, og det var på Kongsveien vg skole i Mo i Rana hun tok vk-1 kokkelinjen. Hun fullførte læretiden på Hotell Britannia i Trondheim for et år siden og arbeider fortsatt på samme sted.

– Dette er en fin læreplass. Her finnes alle typer kjøkken – kaldmat, a la carte, og konditori.

– Egentlig hadde jeg tenkt å ta hotellhøyskole i Sveits, men da jeg kom inn på kokkelandslaget ble planene endret. Skolen kan jeg ta senere. Denne sjansen kommer ikke så lett igjen.

Trener MYE

I våres deltok hun sammen med kokkelandslaget på Culinary Classic i Chicago. Der vant de konkurransen om varmmat og kom på en tredjeplass sammenlagt.

Vi organiserer Yrkeslandslaget



world skills
Norway



foto: Tom Haga

Bildet over er fra denne konkurransen.

Annenhver helg er hun i Oslo og trener sammen med kokkelandslaget. Dette har hjulpet henne mye i forberedelsene til WorldSkills. Men hun har også et treningsopplegg sammen med Svein Magnus Gjørnvik. Foruten å ha ansvar for treningen hennes fram mot WorldSkills, er han ekspert og sjefsdommer under konkurransen i Japan. Treningen gjennomfører hun på Britannia i og utenfor arbeidstiden.

– Det er kort tid på oppgavene i WorldSkills, sier Elise. – Men jeg tar tiden på hvor lang tid ting tar, og det er viktig å ha lister over gjøremål og bestanddeler. Jeg reiser heller ikke til Japan for å lage noe helt nytt. Vi trener på alt før jeg reiser.

Men hun får også overraskelser under WorldSkills. En av oppgavene der er en "mystery basket" som deltakerne ikke får kjenne innholdet i før konkurransedagen. De kan supplere med råvarer fra et felles bord og skal da komponere, produsere og anrette en tre-retters middag. Tiden er bare 5,5 timer.

– Det er der vi skiller klinten fra hveten, sier sjefsdommeren.

– Konkurransen er delt inn i syv moduler, som bedømmes etter hver modul. Det er bare "mystery basket" som er på 5,5 timer. De seks første oppgavene skal løses på 2,5 timer og omfatter temaer som fisk, fjørkre, fingermat, dessert, en nasjonal rett fra Japan og en vegetarrett.

– Kjøkkenet er delt inn i tre adskilte soner, og det er et dommerteam i hver sone. Dette er nytt i år, og dommere fra en sone skal blindsmake og bedømme i en annen sone.

– Av erfaring vet jeg at det alltid dukker opp overraskelser både når det gjelder råvarer og utstyr. Men Elise har den egenkapen at hun kun ser løsninger – aldri problemer. Jeg har derfor tro på at hun skal gjøre det bra i WorldSkills, avslutter Svein Magnus Gjørnvik.

Utdanning: Videregående skole, program for Restaurant- og matfag Vg1. Så går du Kock- og servitørfag, Vg2. Deretter er det to års læretid i bedrift.

*Kontaktperson for NHO Reiseliv og Fellesforbundet: Tor Wessel
epost: towessel@online.no*

Søtt og lekkert



foto: Knut Randem

Annemari Erlbeck (21) arbeider som konditor på Hotell Royal Christiania i Oslo og forbereder seg intenst til WorldSkills-deltakelsen. Inn i mellom rakk hun også å delta i "senior-NM" for konditorer og kom på en flott tredjeplass. I fjor vant hun NM for unge konditorer.

Arbeidsdagene er hektiske og det er svært lite av den og fritiden som ikke går med på å forberede deltakelsen i WorldSkills i Japan. NM ble en del av forberedelsene. Hun har også vært på sukkerkurs i Frankrike og lært mer om kunsten å være kreativ med sukker. Her ble det også trent på air-brushteknikk, former, roser, bånd, sløyfer og det å modellere mennesker og klær.



Annemari er fra Bergen og tok grunnkurs hotell- og næringsmiddelfag ved Bergen yrkesskole. Deretter tok hun vk-1 baker og konditor på Sandsli vg skole før hun gikk i lære hos Lie-Nielsen konditori i Bergen.

Etter fagprøven tok hun et år på folkehøyskole (med vekt på hanggliding og dykking!) før hun igjen kom tilbake til konditorfaget som ansatt i Molliere konditori og vinbar i Bergen. Nå har hun

"sviktet" Bergen for en periode og har flyttet til Oslo.

Delvis kjent oppgave

I slutten av august har oppgavene i WorldSkills nettopp blitt kjent. Nå når NM er over fokuseres all trening på elementene i disse oppgavene. Men hun må også være forberedt på endringer. Når ekspertene/dommerne samles i Japan like før konkurransen, skal de endre 30 prosent av den oppgaven Annemari nå har fått se. Men hun kan regne med at enkelte hovedelementer, som for eksempel å lage en stor "showpiece" i sukker, blir beholdt.

Ann Jeanett Paterson (lite bilde) er norsk ekspert og trener fra i år. Hun var selv deltaker i WorldSkills for fire år siden og kan gi Annemari del i sine erfaringer som deltaker samtidig som hun skal sørge for at Annemari får riktig trening. De to var for øvrig arge konkurrenter i NM for konditorer nylig.

Blant oppgavene som skal løses i Japan er å lage konfekt bestående av fire typer laget på ulik måte, en varm desserttallerken med et overraskende element samt is og saus, fire forskjellige typer småkaker, marsipanmodellering hvor det skal lages små dyr og de får en "mystery basket" med ukjent innhold som det skal lages

en dessertkake av. Innholdet i denne pakken får deltakerne greie på ved konkurransestart.

Alle oppgavene skal løses på 2,5 til 3,5 timer hver. Deltakerne kan arbeide forløpende, men de må presentere en oppgave før de kan gå videre.

"Showpiece" lages siste konkurransedag, og er det elementet det legges mest vekt på, forklarer Ann Jeanett Paterson.

– Å arbeide med sukker kan sammenlignes med glassblåsing. Det blåses luft inn i sukker av ulik farge. Det lages deler med forskjellige form som så limes sammen til en skulptur etter eget ønske. Inntil 30 prosent av denne oppgaven kan bestå av pastillage – melismasse.

Det er mulig Annemari skal være med sin trener og ekspert på Color Magic for å få lov til å trene i et annet miljø. Det gir alltid nye impulser.

Annemari betegnes som en filink jente, som er i stand til å holde hodet kaldt. I Japan blir det viktig.

Utdanning: Videregående skole, program for Restaurant- og matfag Vg1. Så går du Matfag, Vg2. Deretter er det to års læretid i bedrift.

Kontaktperson i NBL:

Anders Vangen,

epost: anders.vangen@nbl.no

Ingen tallerkenbærer



foto: Knut Randem

Servitørfaget er mer enn å bære tallerkener fra kjøkkenet og ut til gjestene. Vinkunnskap, bordekking med blomsteroppsatser og brettede servietter samt en mengde andre ferdigheter skal til for å gi gjestene et behagelig og trygt opphold.

Dina Bekkedal (19) har grunnkurs hotell- og næringsmiddelfag fra Sogn og skole i Oslo, men hun tok ikke vk-1. I stedet fikk hun lov til å gjennomføre utdanningen med tre år i lære. Hun hadde nemlig tatt et års pause fra skolen og ville gjerne kombinere jobb og utdanning.

Læretiden har hun hatt hos Bølgen og Moi og på Le Canard hvor hun skal være fram til fagprøve i slutten av året. Le Canard er en av de få restaurantene i Norge med stjerne i berømte Guide Michelin. Å leve opp til en slik stjerne krever at alle medarbeidere presenterer restauranten på en perfekt måte.

– Når jeg er ferdig med utdanningen, har jeg lyst til å arbeide i utlandet for å lære mer språk og fag, forteller Dina.

London er et sted hun ønsker å jobb, men gjerne også et år i et varmere land, smiler hun. Gjerne i Barcelona, men det er ikke bare for varmens skyld hun vil dit.

– De ligger langt foran faglig, og gjestene er mer mottagelige for nye ting. Her

i Norge søker folk mye etter tradisjonelle steder. Men med ny måter å bruke råvarer får du også nye faglige utfordringer.

– Det kokkene lager gir også utfordringer for oss servitører. Det dreier seg ikke bare om å bære tallerkener. Mat- og vinkunnskap er en vesentlig del av faget. Det er også gjestebehandling og det å holde oversikten.

– I dag spiser 80 prosent av våre gjester en åtte-retters meny. I tillegg kommer appetittvekkere og hvileretter. Gjестene kan da gjerne sitte til bords i fem timer.

– Du skal hele tiden ha oversikt. Du skal passe på hvem ved bordet som har allergier eller spesielle ønsker. Og selv om du er stresset, skal gjestene føle at du er rolig.

– Daglig går vi gjennom menyen og vinmenyen, forhåndsbestillinger og ønsker. Vi må også forholde oss til andre nasjonaliteter og deres uskrevne regler.

– Vi har nesten 7000 flasker vin, det er mye å holde seg oppdatert på. Trikket er å vite hvilke viner som kan anbefales til ulike retter på dagens meny. Dette går vi gjennom på forhånd, og dersom vi er uenige om et vinvalg kan vi åpne en flaske for å smake den mot maten. Det er selvfølgelig noen som kan mer enn andre om vin, og somelier (vinkelner) er en ferdypningsutdanning i faget.

Alexander Skjefte (lite bilde) er ny som

trener, ekspert og dommer i WorldSkills. Han jobber til daglig i restauranten To rom og Kjøkken i Trondheim. Han har brukt mye tid med den forrige norske dommeren for å være oppdatert. Treningen legger han opp sammen med bedriften og Lærlingkompaniet i Oslo.



– Jeg har sett Dina i tre konkurranser tidligere, og jeg tror hun vil trives med denne konkurranseformen.

– I WorldSkills i Japan vil hun sirkulere på fire deler av konkurransearenaen. I tre restauranter vil hun ha gjester ved bordet. De tre restaurantene er av typen "fine dining", lounge, og bistro. Hva som skal serveres, anrettes og gjøres ferdig ved bordene vil variere. En dag er satt av til blomsteroppsatser, serviettbretting, displayer og egenkomponerte drinker. I tillegg blir deltakerne testet i vinkunnskap gjennom daglige blindsmakninger.

Utdanning: Videregående skole, program for Restaurant- og matfag Vg1. Så går du Kokk- og servitørfag, Vg2. Deretter er det to års læretid i bedrift.

*Kontaktperson for NHO Reiseliv og Fellesforbundet: Tor Wessel
epost: towessel@online.no*

Ønsker flere skolekonkurranser

WorldSkills Norway har som formål og fremme fag- og yrkesopplæringen i Norge, både kvalitetsmessig og statusmessig. Et viktig virkemiddel i denne sammenheng er yrkeskonkurranser.

Vi mener at konkurranser øker motivasjonen hos de unge, og at det samtidig gir økt læring, sier sekretariatsleder Elisabeth Lange i WorldSkills Norway. – Dette er tilbakemeldinger vi stadig får fra de unge selv i forbindelse med yrkeskonkurranser.

– WorldSkills Norway ønsker at yrkeskonkurranser i større grad også kommer på timeplanen i skolene. Vi mener at tiden er overmoden for at det skal bli "lov" å snakke om å være dyktig og best – også i skolen. Konkurranser mellom elever og skoler, lokalt og regionalt, vil skjerpe alle involverte. Både skoleledelse, lærere og elever vil være opptatt av at "sin" klasse, "sin" skole gjøre det bra, og vil tilrettelegge for gode



resultater. Gode resultater oppnås gjennom trening og atter trening. I denne sammenheng betyr dette mer jobbing med faget, både teoretisk og praktisk. Guleroten for alle er ære og berømmelse! Og for noen betyr det kanskje en plass på det norske Yrkeslandslaget.

– Ekstra bonus for skolene er økt nettverk mot både lokalt og nasjonalt næringsliv. Bak WorldSkills Norway står blant annet de store arbeids-

giver- og arbeidstakerorganisasjonene, med deres landsforeninger og fagforbund og lokalt nettverk. Dette er viktige partnere i arbeidet med å nå målene i Kunnskapsløftet, sier Lange.

Nicholas Andresen, lærer ved Sogn vg. skole i Oslo er en av de som mener det er viktig å oppmuntre til mer konkurranse i fagutdanningen. Han arrangerte selv skolekonkurranse for 60 elever like før sommerferien. Det var svært vellykket, og han planlegger minst to skolekonkurranser per år.

Skolekonkurranser

– De fleste lærere er positive til konkurranser, forteller Andresen.

– Jeg ser heller ingen hindre for at slike konkurranser kan integreres og gjennomføres som en naturlig del av yrkesopplæringen her til lands. Vi må tørre å sette elevene opp mot hverandre faglig, slik at de kan dra nytte av hverandres kunnskaper. Dette er med på å skjerpe elevenes profesjonalitet i forhold til aktuelle og realistiske arbeids-situasjoner og jobber, mener Andresen.

WorldSkills Norway tok initiativet til å arrangere det første felles Yrkes-NM i 2006, og vil aktivt støtte opp om dannelsen av et nettverk mellom de som ønsker å arrangere for eksempel skolekonkurranser. Neste Yrkes-NM arrangeres i Stavanger i oktober 2008. Her er det også åpent for skolekonkurranser.

Trener, ekspert og dommer

I WorldSkills Competition (VM for unge yrkesutøvere) er det en gruppe som har mange funksjoner.

De kalles trenere, eksperter og dommere, men det er snakk om en person i hvert fag fra hvert land.

Det er bransjene som peker ut dette unikumet av en person. En person som skal sørge for at årets deltaker i vedkommende fag stiller best mulig forberedt til konkurransen.

I tillegg skal ekspertene kommunisere med eksperter i de andre landene om utforming av oppgavene i konkurransen. Dette kan bety drakamp fordi en del fag ser forskjellige ut og har ulikt innhold i forskjellige land.

I de fleste fagene er det også slik at ekspertene setter seg sammen i dagene før konkurransen for å lage eller endre oppgaver slik at de faglige utfordringen blir optimale, men også rettferdige.

Det er ekspertene som legger opp bedømmingssystemene og er dommere når arbeidene skal bedømmes.

Treneren, som på forhånd har hatt tett kontakt med sin deltaker, har under konkurransen ikke lov til å snakke med deltakeren på tomannshånd.

I enkelte fag – hvor det ikke kan pekes på en løsning – er det gjennomført prøver med at ekspertene får lov til å snakke med sin deltaker noen minutter hver morgen. Det lar seg ikke gjennomføre der det er mulig å forklare hvor en feilkilde ligger i et teknisk fag.



Svein Magnus Gjørsvik fra kokkefaget er en av 22 norske eksperter i WorldSkills. Men han er den eneste som innehar tittelen "chief expert".

Følg Yrkeslandslaget på www.worldskills.no



Utgiver: WorldSkills Norway,
Ansvarlig redaktør:
Sekretariatsleder Elisabeth Lange, tlf 22 59 00 15
Epost: el@worldskills.no

Redaktør: Knut Randem
Produksjon: Randem Media AS - www.randem.no

Våre støttespillere:



NHO



Utdanningsdirektoratet



Hovedsponsor:

Klær til Yrkeslandslaget
leveres av Snickers Workwear

