



# NM i Sjømathandel 2022

---

## Konkurranskriterier

NM i Sjømathandel er en fagkonkurranse for de som arbeider med detaljsalg av sjømatprodukter. Det kreves faglige ferdigheter i håndskjæring, klargjøring av produkter for salg og eksponering av sjømatprodukter, av kandidater som vil delta i konkurransen.

## Konkurransen

Vinnerne av uttakskonkurransene går videre til finalen i NM i Sjømathandel. Uttakskonkurransene vil bli gjennomført på en skole i Oslo-området. Nærmere bestemt sted vil vi komme tilbake til når påmeldingsfristen er ute. De vil foregå 15. og 16. juni. Fra uttakskonkurransene vil 8 deltagere gå videre til finalen. Finalen avholdes under Matstreif i Oslo, i september 2022.

Kandidatene skal på konkurransedagen møte samlet på konkurransestedet minst 1 time før konkurransestart. Konkurransleder skal muntlig gjennomgå hovedpunktene i oppgaven og informere deltakerne om eventuelle supplerende opplysninger.

I finalen skal de 3 beste plasser premieres og vinneren kåres til årets Norgesmester.

## Oppgaven

Det skal gjennomføres like identiske oppgaver i alle regionale konkurranser og finalen.

### Kandidaten får tilrettelagt sin arbeidsplass:

- Et arbeidsbord på 80 X 120 cm
- En eksponeringsplass på ca 80 X 120 cm
- 1 dunker rent kaldt vann
- 1 bøtte med varmt såpevann og klut for renhold
- 2 tomkasser for avfall

### Til å løse oppgaven:

- 3 kasser ren is
- Et utvalg av fisk og fiskefileter
- Diverse sorter skalldyr

Liste over fisk og skalldyr blir sendt ut etter kandidaten har meldt seg på konkurransen.

Konkurransen er delt i fire deler som bedømmes hver for seg, og den totale poengsum fra deloppgavene avgjør hvem som vinner.

### Høyest oppnåelige poengsum totalt er 250 poeng.

Det vil være 5 dommere i NM.  
Den høyeste og laveste poengsummen vil bli strøket.



**Del 1: Varemottak****Konkurransetid: 5 min.***Kandidaten får utlevert:**Kandidaten skal utføre:*

1 kasse med diverse Sjømat	Varemottak, kvalitetsvurdering og anvendelsesområde. Bruke vedlagt skjema
----------------------------	---

Kandidaten skal fylle ut vedlagt skjema og legge det tilbake på kassen igjen.

**Varemottak, kvalitetsvurdering og anvendelsesområde****maks 30 poeng****Del 2 A: Håndskjæring****Konkurransetid: 30 min.***Kandidaten får utlevert:**Kandidaten skal utføre:*

1 stk sløyet laks	- Skjær ut en trimmet laksefilet type C av den ene siden - Skjær ut minst 6 stk butterfly av den andre siden
1 stk flatfisk	Skal være doblefileter / skinner begge sider
1 stk sløyet hodekappet sei	Fileteres i 2 stk fileter av type C u/skinn
1 stk ukjent del	Oppgaven får du før oppstart samme dag som konkurransen

Kandidaten skal legge frem både avskjær og ferdige produkter for bedømmelse. I denne øvelsen skal det legges særlig vekt på kandidatens arbeidsteknikk og produktresultat.

Når 30 min er medgått skal kniven legges ned og dommerne vurderer arbeidet som bedømmes slik:

Arbeidsteknikk	maks 15 poeng
Utseende på fileter, skiver og stykker	maks 15 poeng
Ukjent del	maks 15 poeng
Svinn / økonomi	maks 15 poeng
Hygiene og orden	maks 10 poeng
Her kan du oppnå	maks 70 poeng

**Håndskjæring****maks 70 poeng****Del 2 B: Konkurransen på tid***Kandidaten får utlevert:**Kandidaten skal utføre:*

1 skål reker	Rekene skal pilles. Antall hele og rene reker telles <b>3min.</b>
2 krabber, 2 østers og 2 kamskjell	Spiseklare (på tid) Serveres på tallerken (alle får lik tallerken så det bør du ikke ha med)
Salat	En salat bygd på rå fisk/ skalldyr (nye smaker/trender) Rå marinert fisk/skalldyr, sjøgress, spirer, sesamfrø (eks. Ceviche og Poke) Kreativitet, smak og utseende teller her <b>15min.</b>

Rekepilling, flest hele og rene reker på 3 min	maks 10 poeng
Åpning av skalldyr	maks 10 poeng
Kreativitet, utseende og smak	maks 10 poeng
Her kan du oppnå	maks 30 poeng

**Konkurransen på tid****maks 30 poeng**

## Del 1 og del 2

På del 1 og del 2 kan du oppnå totalt 150 poeng pr. dommer  
Det er blitt slik fordi konkurransen skal være lik for alle, om du jobber i en fiskehandlerbedrift, i industrien eller i en fiskeavdeling i dagligvaren. Disse delene er vektet likt som del 3 og del 4.

## Del 3: Produkter for salg

**Konkurransetid: 45 min.**

Kandidaten skal lage maks 5 produkter med tema barn og 1 stk fiskefarse, deler av farsen vil bli stekt av dommerne og prøvesmakt. Det er tillat å bruke deler av farsen og lage produkt til disk

Alle produkter skal merkes med navn på separate skilt som plasseres i tilknytning til produktet.

Når 45 min. er medgått skal arbeidet opphøre og dommerne vurderer arbeidet som bedømmes slik:

Kreativitet / vanskelighetsgrad (kombinasjoner)	maks. 15 poeng
Fiskefarse	maks. 10 poeng
Ferdig for salg (salgbarhet)	maks. 15 poeng
Arbeidsteknikk	maks. 10 poeng
Hygiene og orden	maks. 10 poeng
Her kan du oppnå	maks. 60 poeng

Det skal legges vekt på utnyttelse av råstoff, salgbarhet, arbeidsteknikk, kombinasjoner og kreativitet.

## Produkter for salg

**maks 60 poeng**

## Del 4: Eksponering av fiskedisk

**Konkurransetid: 20 min.**

I denne øvelsen skal det legges vekt på kreativitet, kvalitetsforståelse, mangfold og eksponering. Overdrivelse av eksponeringseffekter og skal gi fratrekk i poengberegningen.

Her vil det bli lagt vekt på kandidatens kunnskaper om bedømmelse av kvalitet, råvarekunnskap og informasjon til kundene (dommerne) om tilberedning. Dommerne stiller spørsmål eller samtale kort med den enkelte kandidat. Det skal ikke legges vekt på det totale volum men kandidatens kreativitet i oppbyggingen av eksponeringen og sikring av produktenes kvalitet.

Kandidaten får til rådighet en " fiskedisk" på 80 x 120 cm og får utlevert ren is. Oversikt over disse produkter får kandidaten ulevert like før konkurransestart.

Kandidaten skal ved hjelp av de utleverte produkter og noen selvvalgte produkter fra del 3. Her er det viktig å lage en presentasjon i " fiskedisken".

Dommerne skal vurdere arbeidet etter følgende kriterier:

Eksponering	maks. 10 poeng
Kvalitetssikring	maks. 15 poeng
Kvalitetskunnskap	maks. 15 poeng
Framferd	maks. 10 poeng
Her kan du oppnå	maks. 50 poeng

## Presentasjon

**maks 50 poeng**



## Helhetsinntrykk

I tillegg til nevnte bedømmelsesområder skal dommerne karaktersette helhetsinntrykket som kandidaten her gitt i løpet av hele konkurransen. – maks 20 poeng

**Her ser dommerne på fagkunnskapen kandidaten har vist gjennom de 4 del-oppgavene gjennom hele konkurransen.**

Helhetsinntrykk

**maks 20 poeng**

## Øvrige hjelpemidler:

Til å gjennomføre konkurransen skal kandidaten selv ta med:

- Arbeidstøy
- Eget håndverktøy som kniver m.m.
- Grønnsaker, krydder, urter og lignende tilbehør til bruk i egen tillaging av produkter for salg
- Utstyr som brett, bakker, fat m.m. samt skilt for å merke produktnavn til bruk i eksponeringen

Det er lov å kutte opp grønnsaker på forhånd, ha med ferdig marinader, ha med bacon/spekemat, røyket laks i skiver eller Nori/sjøgress som skal brukes på, i eller rundt produkter.

**Det er ikke lov å ha med farse, skaldyr eller mer fisk.**

## Hygiene og orden

Sørg for at du er klar i tide og godt forberedt. Arbeidsplassen skal være ren og ryddig når du starter arbeidet, og best mulig orden gjennom arbeidsøvelsene. Tenk på å holde kniver og fjøler rene også underveis.

Bruk hodeplagg og skift gjerne forstykke eller plastforkle etter behov. Det kan være lurt å ha et rent forkle til bruk ved presentasjonen.

## VIKTIG!

**Les oppgaven flere ganger så du ikke misforstår**

