



Opplæringskontoret
BRIMI-KJØKEN



Læringskontoret
Gudbrandsdalen



PROSJEKTBESKRIVELSE

KOKKEKAMP-ELEVBEDRIFTSMESSE NORD-GUDBRANDSDAL

Om oss:

Gudbrandsdalsmat SA er et samvirkeforetak som vart etablert i 2006, og har 30 lokale matprodusentar i Gudbrandsdalen som medlemmer

Hovedoppgavene til andelslaget er å selge og distribuere lokal produsert mat fra produsentene til serveringssteder (hotell, restaurant, fjellstuer mm), spesialbutikker og dagligvarebutikker i hele Norge. I tillegg til å omfatte mange arbeidsplasser og verdiskaping, driver Gudbrandsdalsmat viktig omdømmebygging for Gudbrandsdalen.

Kokkekamp blir brukt som et ledd i å gjøre ungdom kjent med lokal produsert mat.

Kontakt: post@gudbrandsdalsmat.no, daglig leder Anette Svastuen, tlf. 97568805

Opplæringskontoret Brimikjøken og Læringskontoret Gudbrandsdalen

Opplæringskontoret Brimikjøken ble etablert i 2008 og er et samarbeidsforetak mellom 10 lokale bedrifter. Kontoret bygger på Arne Brimi sin matfilosofi, og administrerer lærlingkontrakter i kokk- og bakerfaget.

Læringskontoret Gudbrandsdalen ble etablert i 2015 og organiserer nye lærebedrifter innen flere fag, blant annet reiseliv. Kontoret har nå 18 medlemsbedrifter.

Vårt mål med deltagelse i Kokkekamp er å bidra til rekruttering til utdanning innen mat og reiseliv. Reiselivsbygging er sentralt i denne sammenheng. Reiselivet etterspør lokal kompetanse, og utdanning til kokkeyrket henger sammen med reiselivets behov.»

Kontakt: post@brimikjoken.no, Bjørg Aaseng Vole, tlf. 97178996

Regionrådet Nord-Gudbrandsdal er et samarbeidsorgan mellom kommunene Lesja, Dovre, Sel, Vågå, Lom og Skjåk, og arbeider for å fremme regionen sine interesser, herunder tilflytting, næringslivsutvikling og stedsattraktivitet. Ung i Nasjonalparkriket er regionrådets ungdomssatsing, og setter fokus på bl.a. entreprenørskapsaktiviteter for å stimulere ungdom til innovasjon og entreprenørskap. Alle kommunene i regionen er medlemmer i Ungt Entreprenørskap Oppland.

Kontakt: kristin.haave@regionkontoret.no, regionkonsulent Kristin Haave, tlf. 48197032

Mål:

- øke kunnskapen om lokalprodusert mat i hovedsak fra Nord-Gudbrandsdal
- rekruttere til matfaglige utdanninger
- bevisstgjøre elevene om lokalt landbruk og reiseliv
- omdømmebygging og øke lokalkunnskapen
- inspirere til gründerskap.
- legge til rette for kreative prosesser i mat og helsefaget
- stimulere ungdom til innovasjon og entreprenørskap
- skape en arena der skoler og elever som har elevbedrifter skal møtes og inspireres av hverandre, og vise seg fram for publikum

Rammer:

Kokkekamp-Elevbedriftsmesse arrangeres hvert år.

Oppstart ved skolestart, og avsluttes med en finale/messe i mai. I 2019 er datoen satt til 9.mai.

Målgruppe:

For Kokkekamp er målgruppe ungdomsskoleelever på 9. trinn.

For Elevbedriftsmessen er det i hovedsak elever fra 9. trinn, men også enkelte elever fra 8. og 10. trinn. Alle 8 ungdomsskolene i Nord-Gudbrandsdal deltar – til sammen rundt 200 elever.

Organisering:

Arbeidsgruppa består av :

Anette Svastuen – daglig leder Gudbrandsdalsmat

Bjørge Aaseng Vole – daglig leder Opplæringskontoret Brimikjøken

Kristin Haave – regionkonsulent Regionrådet Nord-Gudbrandsdal

Mat- og helselærere fra de enkelte skolene samt lærer for restaurant- og matfag ved Nord-Gudbrandsdal videregående skole, avd. Otta er med på arbeidsgruppemøter høst og vår.

Øvrige samarbeidspartnere:

Det lokale næringsliv, bygdekvinnelag, skolene, Ungt

Entreprenørskap Oppland, og eksterne sponsorer.



Kokkekamp:

Tradisjonsmat er et viktig element i lokal kulturarv. Vi ønsker å formidle lokal matkultur til elevene og vi ønsker å inspirere elevene til å ta med seg den lokale matkulturen i en kreativ prosess som kan føre til innovasjon. Arne Brimi sin matfilosofi er en grunnpilar i vår regionale mattradisjon. Denne filosofien er lagt til grunn for vårt arbeid med kokkekamp, og Arne Brimi er vår støttespiller.

Arbeidet med Kokkekamp pågår gjennom hele skoleåret. Om høsten får alle skolene beskjed om hva som skal være hovedingrediensene i årets kokkekamp. Alle skal lage hovedrett og dessert, og desserten skal være kreativ og inneholde to lokalprodukt som blir bestemt av juryleder. I tillegg veksles det på å lage saft, øl, kjeks eller syltetøy. Juryen blir oppnevnt om høsten og består av folk med kokkefaglig utdanning



Skolene får lokale produkt utlevert utlevert til utprøving og eksperimentering. Om høsten får skolene tilbud om besøk av en matprodusent. Finalemenyen blir offentliggjort for skolene om høsten.

Til påske må skolene ha valgt ut sine elever som skal delta på kokkelagene. Det er 4 deltakere på hvert lag, og skolene velger selv hvordan de velger ut.

Elevbedriftsmessen:

Elevbedriftsmessen blir arrangert i samarbeid med Ungt Entreprenørskap Oppland. Målet er å skape en arena der elevene kan vise sine bedrifter, få inspirasjon av andre, inspirere til innovasjon og gründerskapstanke. I 2017 deltok 21 bedrifter, og i 2018 deltok 26 elevbedrifter.

Elevbedriftene starter sitt arbeid ved skolestart, og blir fulgt opp og veiledet undervegs av lærere og Ungt Entreprenørskap. En jury som består av representanter fra bl.a. lokalt næringsliv og kommunene kårer vinnere i tre kategorier:

- Beste produkt/tjeneste
- Beste profil
- Beste elevbedrift

Vinner av «Beste elevbedrift» går videre til regionmessen for Østlandet i regi av Ungt Entreprenørskap.

Finaledagen:

- Arrangementet er lagt til Vågå kulturhus og Vågåhallen,
- Finalelag på 4 elever fra hver skole konkurrerer på skolekjøkken fordelt på 2 skoler
- Elevbedriftsmesse i Vågåhallen
- Andre stands; Bama, Gudbrandsdalsmat, Bygdekvinnelag steiker sveler m.m., eget rom for utdanningsstand der bedrifter og lærlinger orienterer, og Nord-Gudbrandsdal videregående skole informerer om sine tilbud m.m.
- Felles lunsj som lages og serveres ute av elever fra restaurant- og matfag ved Nord-Gudbrandsdal videregående skole

Lunsj på finaledagen:



Lunsjen har vi gjort til eget prosjekt ved at elever fra restaurant- og matfag ved Nord-Gudbrandsdal videregående skole, avd. Otta sammen med lærlinger fra regionen, har det totale ansvaret for denne. På menyen står fiskegryte, og den blir tilberedt ute.

Kokkekampboka:

Vi produserer en bok som inneholder bilder av arrangementet, av finalelagene, og av oppskriftene som hvert enkelt lag har brukt i sin matlaging. Denne boka deles ut til elevene når de kommer i 10. klasse, og til våre samarbeidspartnere.



Framdriftsplan:

Aktivitet	Tidspunkt
Skolebesøk til 9. trinn på alle skolene, informasjon om kokkekamp, presentasjon av lokalmat	Høst
Skolebesøk til 10. trinn, utlevering av Kokkekampbok	Høst
Orientering om utdanning innen matfag	
Oppstart av elevbedriftsarbeidet i skolene	Høst
Offentliggjøre menyen for klassene	Høst
Besøke elevbedriftene med informasjon og veiledning til Elevbedriftsmessen	Vinter og vår
Besøk i skolene av folk med kokkefaglig kompetanse	Vinter
Trening på konkurransemenyene i klassene	Vinter/vår
Kokkekamp-Elevbedriftsmesse 2019	9. mai 2019
Evalueringsmat- og helselærere, samarbeidspartnere	Vår/sommer
Ferdigstilling av Kokkekampboka	Høst

Regionrådet Nord-Gudbrandsdal

Opplæringskontoret Brimikjoken/
Læringskontoret Gudbrandsdal

Gudbrandsdalsmat SA

