

BEREDSKABSFORBUNDETS LANDSSTÆVNE

Afsnit: 6.0.0.

Side: 1/14

Dato: 12.12.2017

Emne: SNE (Indkvartering – Forplejning)

Generelt

Indkvartering:

Holdet møder til ordredugivelse. Herefter begiver holdet sig samlet til det tilfældige grupperum, markeret med bynavn. I grupperummet er en mappe med indkvarteringsopgaver og konkurrencens opgaver. Konkurrencen omfatter 3 opgaver.

Når opgaverne er løst, afleveres besvarelsene til banedommeren. Herefter forsætter holdet forplejningsområdet.

Forplejning:

Efter indkvarteringsopgaven er afleveret går holdet til køns konkurrenceplads.

Holdlederen modtager ordredugivelse samt forplejningsopgaven med bilag.

Holdet skal foretage beregning af råvareforbrug, indkøbsliste, fremstille/tilberede 3 forskellige menuer og reetablere kogeplads.

Hver menu der skal fremstilles er beregnet ud fra en ingrediensmængde svarende til 4 personer.

Personel

Holdet sammensættes af max. 6 personer og minimum 4 personer hvoraf en person fungerer som holdleder. Holdlederen må gerne deltage i de praktiske løsninger af opgaverne.

Materiel:

Holdet får udleveret følgende ved konkurrencens start af banedommer:

Indkvartering: Opgavesættet med tilhørende bilag

Forplejning: Opskrifter til de pågældende menuer
Produktions/kogeplan
Bestillingsliste
Mærkesedler

Materiel, som holdet selv medbringer.

- 1 stk. Køkkenpakningen, pakket med materiel til brug for kogning, stegning og opvask
- Termometer til kontrolmåling
- Forklæder i plast og bomuld til brug for hele holdet under konkurrencen.
- Bomuldsforklæde skal anvendes ved gasblussene.
- Latexhandsker
- 4 – 5 sæt Grydelapper/handsker
- 1 stk. Termospand til opbevaring af kogende vand
- 2 stk. træborde m/sammenklappelige ben

BEREDSKABSFORBUNDETS LANDSSTÆVNE

Afsnit: 6.0.0.

Side: 2/14

Dato: 12.12.2017

Emne: SNE (Indkvartering – Forplejning)

Materiel, som er placeret på kogepladsen.

- 4 gasblus, mrk. Kampa gasblus med monteret fyldt gasdåse
- 9 stk. gasdåser f/kampa gasblus
- 1 stort gasblus med gasflaske (minimum 5. ltr.)
- 1 stk. fyrfadslighter
- Gryder/kasseroller og stegepander: (1 stk. gryde/2 ltr., 1 gryde/3ltr., 1 gryde/5.ltr., 1 gryde/10 ltr., 1 stegepande 32 cm, 1 stegepande 24 cm).
- 1 træbord til placering af gasblus (højde 60 cm, længde 180/200 cm) med justerbare ben
- 2 stk. 3 x 3 m. telte/pavilloner med sidevæg og tilhørende storm stropper og vægtskiver til fastgørelse på fast eller blødt underlag
- 1 stk. 2 meter borde med plastplade og sammenklappelige ben til brug for opvask
- 1 stk. 2 meter bord med plastplade og sammenklappelige ben
- 1 stk. vandslange med lukkedyb
- 1 Termokasse
- Div. foliebakker

Materiel, placeret uden for kogepladsen og fælles for alle deltagende hold (lige stor afstand for de deltagende hold)

- 1 stk. køle mulighed med temperaturniveau 5 graders celsius.

Konkurrencebestemmelser

Til løsning af indkvarteringsdelen fordeles holdene i grupperum. 1 rum pr. deltagende hold. Tiden stoppes når indkvarteringsopgaven er løst og afleveret til dommeren. Holdet forsætter til forplejningsopgaven. Når holdet melder klar startes tiden for konkurrencen igen. Det må ikke meddeles holdene inden konkurrencens start, hvilke opgaver der skal løses. Konkurrencen begynder på et område (10 m. x 10 m.) til hvert hold, indenfor hvilket holdet skal lave rette kogeplads.

Inden for området, er placeret den medbragte køkkenpakningen samt det øvrige udstyr der skal anvendes.

Opgavetiden er max. 3 timer samlet for indkvarterings og forplejningsdelen.

Holdlederne melder, når holdet er klar til at modtage den første ordre.

Konkurrencens indhold

Holdlederen får sin befaling af dommer/hjælpedommer samt udleveret opgave og nødvendige bilag.

Denne befalingsudgivelse, skal foregå i en ikke hørbar afstand fra resten af holdet.

Når holdlederen har modtaget sin befaling, startes tidtagningen.

Holdlederen går tilbage til sit hold og giver sin befaling til holdet.

BEREDSKABSFORBUNDETS LANDSSTÆVNE

Afsnit: 6.0.0.

Side: 3/14

Dato: 12.12.2017

Emne: SNE (Indkvartering – Forplejning)

1. Indkvarteringsopgave:

Holdet får udleveret en mappe med konkurrencens indhold.

Opgave 1.

Holdet skal på en udleveret plantegning indrette, skilte og beskrive layoutet af de givne faciliteter, under hensyntagen til de oplysninger der er beskrevet i situationens sammelsen.

Opgave 2:

En beskrivelsesopgave af en given situation opstået på indkvarterings-forplejningsstedet.

Opgave 3:

20 spørgsmål omhandlende indkvartering og forplejning. Foregår ved afkrydsning.

De nødvendige materialer for opgaveløsning vil være til stede i lokalet.

Tidtagningen starter når holdet er klar til at modtage holdlederens befaling i grupperummet og stoppes når dommer/hjælpedommeren modtager opgaven retur.

2. Forplejningsopgave:

Når indkvarteringsopgaven er færdig, påbegynder holdet opstillingen og indretningen af kogepladsen indenfor det afmærkede område.

Der udleveres en skriftlig liste på ingredienser til en person. Holdet skal ud fra den udleverede opskrift, foretage en råvareberegning til 4 personer.

Der skal udarbejdes en bestillingsliste.

Holdet skal senere udarbejde koge/produktionsplan. Kopi af produktions/kogeplan afleveres til dommer/hjælpedommer. Der foretages vurdering og eventuel korrektion af beregningen, hvorefter de nødvendige mængder udleveres sammen med rev. bestillingsliste.

Retterne tilberedes. Der er ikke krav om at retterne skal være færdige på samme tid.

Inden en ret placeres i den udleverede termoboks måles og registreres kernetemperaturen.

Retten med tilbehør skal være markeret med navn – dato og kernetemperatur.

Når retterne er klar, foretages reetablering af kogepladsen og dommeren tilkaldes for bedømmelse af det færdige resultat.

BEREDSKABSFORBUNDETS LANDSSTÆVNE

Afsnit: 6.0.0.

Side: 4/14

Dato: 12.12.2017

Emne: SNE (Indkvartering – Forplejning)

Bedømmelse

Samlet bedømmelse af indkvarteringsopgaven sammensættes af en tidtagning og kvalitetsvurdering af holdlederens og holdets arbejde/samarbejde med indkvarteringsopgaven, samt besvarelserne af indkvarteringsopgaverne.

Bedømmelsen af forplejningsopgaven består af en tidtagning og kvalitetsvurdering af holdets arbejde og samarbejde i forbindelse med de under "Forplejningsopgaven" nævnte elementer.

Under og efter konkurrencen foretager disciplin- og hjælpedommer vurdering og bedømmelse af:

- a) Koge pladsen og dennes indretning.
- b) Beregning af ingredienser til menuerne ved stillingslisten.
- c) Kogeplanen og dennes brugbarhed i forhold til den løsning der blev iagttaget.
- d) Hygiejne, orden og renholdelse på kogepladsen.
- e) Aflevering af de færdige menuer i termokasserne.
- f) Vurdering af de færdige produkter. Denne vurdering foretages af disciplindommer.
(SMAGSBEDØMMELSE)

Hvis den maksimale tid overkrides, tillægges tillægstid.

Bedømmelsen foretages af dommer og hjælpedommer.

Ved pointlighed gælder følgende som fordel ved placeringen:
Færrest point ved

1. Forslag til indretning af indkvarteringssted.
2. Indretning af og orden på kogeplads
3. Hygiejne

BEREDSKABSFORBUNDETS LANDSSTÆVNE

Afsnit: 6.0.0.

Side: 5/14

Dato: 12.12.2017

Emne: SNE (Indkvartering – Forplejning)

BEDØMMELSESSKEMA FOR INDKVARTERING OG FORPLEJNINGSTJENESTEN

Hold nr.		By	
----------	--	----	--

Holdleder	
-----------	--

Kontrol af:	Tillægstid = Minutter X Antal fejl	Tilføjetid	Bemærkninger
Indkvarteringsopgave			
Holdlederens ordre	5x		
Besvarelse af opgave 1	5x		
Besvarelse af opgave 2	5x		
Besvarelse af opgave 3	5x		
Målt tid for løsning af opgaven			
Forplejningsopgave			
Holdlederens ordre	5x		
Råvareberegning	5x		
Produktion af kog, kan ikke fuldt	5x		
Kogebogen			
Indretning	5x		
Hygiejne	5x		
Opvask på kogepladsen	5x		
Sikkerhed	5x		
Overskridelse af max. tid (3 timer)			

Konkurrencetid			
----------------	--	--	--

Disciplindommer

Banedommer

BEREDSKABSFORBUNDETS LANDSSTÆVNE

Afsnit: 6.0.0.

Side: 6/14

Dato: 12.12.2017

Emne: SNE (Indkvartering – Forplejning)

Plantegning



BEREDSKABSFORBUNDETS LANDSSTÆVNE

Afsnit: 6.0.0.

Side: 8/14

Dato: 12.12.2017

Emne: SNE (Indkvartering – Forplejning)

Bestillingsliste

Produktions nr./ret:

Varens art (skriv let læse- ligt)	Kg.	l.	stk.	g.	rl.	bdt.	ds.	ret	modta- get mæng- de	retur
Eksempel: Sukker	5								Y	1,5
Pasta skruer á 250 g							15		14	1
Sødmælk		10							Y	0

Udfyldt af: _____

Afleveret Sendt til _____

den ____ / ____ år

Udskyld dig selv

BEREDSKABSFORBUNDETS LANDSSTÆVNE

Afsnit: 6.0.0.

Side: 9/14

Dato: 12.12.2017

Emne: SNE (Indkvartering – Forplejning)

Mærkeseddel - Varm forplejning

Produktions nr./ret:

Adresse			
Udleveres af			
Udleveres kl.	Leveres kl.	Arhentes kl.	

Indhold		Antal portioner	
Udleverer pr. portion	Voksne	Barn	

Påfyldt kogeplads	kl.	Temperatur	
Før udlevering	kl.	Temperatur	
Efter udlevering	kl.	Temperatur	

Bemærkninger:	underskrift
----------------------	--------------------

Ved returnering afleveres mærkeseddel til holdleder på kogepladsen

UNDER REVIDERING

BEREDSKABSFORBUNDETS LANDSSTÆVNE

Afsnit: 6.0.0.

Side: 10/14

Dato: 12.12.2017

Emne: SNE (Indkvartering – Forplejning)

EKSEMPEL på opgave til indkvarteringsdelen

Oplæg til indkvarteringsøvelse til brug for BF stævne 2018.

Dato: 23 januar

DMI udsender kl. 09.35 et varsel gældende for hele Danmark. Snestorm og stærkt storm med orkanstyrke i stødende, som forventes at ramme Danmark omkring først på eftermiddagen. Grundet varslene har den lokale beredskabsstab i Brandrød kommune besluttet, at indkalde et ansvarligt mandskab herunder alle de frivillige.

Supplerende oplysninger:

Af Brandrød kommunes beredskabsplan fremgår det bl.a. at Atleborg skole er velegnet som indkvarteringssted. I kælders sikringsrum forefindes der madrasser, tæpper og det nødvendige service til 180 personer. På brandstationen forefindes supplerende materiel bl.a. til indkvartering/forplejning. Endvidere er der lavet aftale med Føtex i Atleborg om at mad og drikkevarer kan afhentes på alle tidspunkter af døgnet og nøglen forefindes på brandstationens vagcentral.

Melding til Indsatsleder i Brandrød Redningsberedskab:

Indsatsleder Redningsberedskab får kl. 17.34 melding via 112 om at et fjerntog med 203 personer er strandet på grund af væltede træer og store mængder sne. Toget befinder sig i Brandrød kommune få kilometer fra Atleborg skole. 112 oplyser ligeledes at de har været i kontakt med fjernstyringscentralen som ikke ser det muligt at få toget i gang indenfor de kommende 24 timer. 112 anmoder om at personerne evakueres og bringes til et velegnet indkvarteringssted. Politiet sørger for transport til evakueringsstedet.

Supplerende melding:

I toget befinder der sig:

- 7 sportsbøddler
- 1000 skis brugere
- 3 børn (4-15 år)
- 3 muslimske imamer
- 9 voksne
- 65 pensionister (flere er dårligt gående)

Melding fra Indsatsleder til de frivillige kl. 17.45:

203 personer bringes til Brandrød skole for indkvartering/forplejning. Der skal bruges frivillige, HL + 5 fra indkvarterings- og forplejningsgruppen. Samtidig oplyses det at de frivillige ikke kan forvente yderligere mandskabsressurser, da disse er i brug andre steder i kommunen. De frivillige er på brandstationen ved alarmeringen og afstand til skolen er 3 km.

Afsluttende oplysninger:

Samtlige personer fra toget er fremme på skolen kl. 18.59. Flere af dem fryser meget og på vej ind til skolen er 3 ældre mennesker faldet og har slået sig (ikke livstruende). Alle veje er nu lukket for til- og

BEREDSKABSFORBUNDETS LANDSSTÆVNE

Afsnit: 6.0.0.

Side: 11/14

Dato: 12.12.2017

Emne: SNE (Indkvartering – Forplejning)

Opgave 1.

Ud fra den udleverede plantegning over Brandrød skole og dens faciliteter skal følgende udtegnes og beskrives:

Hvilke lokaler anvendes til hvem/hvad?
Eventuelt skiltning påføres tegning?

Opgave 2.

Kl. 04.56 bliver holdlederen kontaktet af en børnefamilie der fortæller at der er en svag røglugt i deres lokale.

Beskriv gruppens vurdering/overvejelser og hvilken træning der iværksættes?

Opgave 3.

Er en afkrydsningsopgave som udleveres til opgavedommeren i forbindelse med ordredugivelsen.

UNDER REVIDERING

BEREDSKABSFORBUNDETS LANDSSTÆVNE

Afsnit: 6.0.0.

Side: 12/14

Dato: 12.12.2017

Emne: SNE (Indkvartering – Forplejning)

EKSEMPEL på opgave til forplejningsdelen

Alle opskrifterne er baseret på 1 person

Kødsauce:

Svits løgene gyldne i smør. Kom kød og paprika i og lad det svitse i 5 minutter. Når det har skiftet farve. Tilsæt krydderier og vand og lad det hele koge sammen et kvart time. Jævn evt. kød-saucen og smag til med salt og peber.

Kog spaghettien efter anvisningen på pakken. Hæld vandet fra spaghettien og server sammen med revet ost.

200 gr. løg
12 gr. smør
125 gr. oksekød, hakket
paprika
salt og peber
70 gr. tomatpure koncentreret
50 gr. cocktailpølser
50 gr. champignon
1,5 dl. vand
hvedemel
125 gr. spaghetti

UNDER REVIDERING

BEREDSKABSFORBUNDETS LANDSSTÆVNE

Afsnit: 6.0.0.

Side: 13/14

Dato: 12.12.2017

Emne: SNE (Indkvartering – Forplejning)

Karbonader med stuvet gulerødder og ærter:

Farsen formes som en bøf, drysses med lidt salt og peber. Vendes i sammenpakkede og her-
efter i raspen. Steges efterfølgende på en stegepande.

Ærter og gulerødder koges i ca. 10 minutter i vandet.

Lav en smørbolle af mel og margarine.

Når ærter og gulerødder er kogt færdig tages de op og smørballen tilsættes og røres godt ud.
Småsimrer 5 minutter for at tage evt. melsmag. Efter 5 minutter tilsættes ærter og gulerødder
igen og der røres forsigtigt rundt. Tilsæt lidt salt.

Serveres med kartofler

150 gr. svinekød, hakket + salt og peber

rasp

æg

margarine (stegning)

Stuvning:

100 gr. ærter

100 gr. gulerødder

1,5 dl vand + salt og peber

Smørbolle:

hvedemel

margarine

1 kg kartofler

UNDER REVIDERING

BEREDSKABSFORBUNDETS LANDSSTÆVNE

Afsnit: 6.0.0.

Side: 14/14

Dato: 12.12.2017

Emne: SNE (Indkvartering – Forplejning)

Wok:

1 fed hvidløg
1 cm ingefær
1/2 spsk. olivenolie
150 gr. skinkestrimler
1/2 røde peberfrugter
1/2 grønne peberfrugter
1/2 gule peberfrugter
80 gr. sukkerærter
100 gr. bønnespirer
1 spsk. soja
1/2 tsk. sesamolie
150 gr. nudler

Varm olien op og rist finthakket ingefær og hvidløg heri under omrøring.

Tilsæt kødet og rist ved ret stærk varme et par minutter.

Tilsæt de snittede peberfrugter og ris og den gære et par minutter, før sukkerærter og spirer blandes ved ristes med ca. 1 minut

Stæk med soyasauce og sesamolie, smag til med salt og peber.

Serveres med nudler

UNDER REVIDERING

BEREDSKABSFORBUNDET RB-STÆVNE	Afsnit: 12.4.0.
	Side: 1/2
	Dato: 12.12.2017
Emne: Vejledning i tilrettelæggelse af konkurrencer SNE - konkurrencen	

Indkvarteringsopgaven:

Der beregnes ca. 30 min. til løsning af opgaven. Opgaven med tilhørende blanketter udleveres af dommeren.

Der skal være et lokale til rådighed pr. hold. Lokalet indrettes med:

- et bord samt seks stole
- en whiteboardtavle eller flipover
- skriveredskaber (kuglepenne – blyanter – tuschpenne)
- X antal opgavesæt med plantegning i plastikomslag

Forplejningstjenesten

Der beregnes max. 2,5 timer til opgaveløsninger.

Opskrifterne til menu fremstillingen samt nødvendige blanketter udleveres af dommerne i forbindelse med ordredugivelsen.

Der indrettes et afmærket område (ca. 4 m. x 6 m.) til hvert hold, på et fast og tørt område. Området markeres med bynavn.

Der skal være opstillet 2 stole/pavilloner på det afmærkede område inden konkurrencens start. Disse skal benyttes som forberedelsessted. Indretning af kogepladsen foretager konkurrenceholdene som et led i løsning af opgaven.

Materiel til brug for konkurrencen **skal** være på det afmærkede område inden konkurrencens start.

Materiel, placeret uden for kogepladsen og fælles for alle deltagende hold. (i lige afstand for samtlige hold):

1 stk. køle mulighed med temperaturniveau 5 graders celsius. Udleveringssted for madvarerne. 1 stk. køle mulighed skal benyttes til konkurrencen.

BF stiller følgende materiel til rådighed pr konkurrencehold:

- 4 gasblus, mrk. Kampa gasblus med monteret fyldt gasdåse
- 9 stk. gasdåser f/kampa gasblus
- 1 stort gasblus med gasflaske (minimum 5. ltr.)
- 1 stk. fyrfadslichter
- Gryder/kasseroller og stegepander: (1 stk. gryde/2 ltr., 2 gryder /3ltr., 1 gryde/5.ltr., 1 gryde/10 ltr., 1 stegepande 32 cm, 1 stegepande 24 cm).
- 1 træbord til placering af gasblus (højde 60 cm x længde 180/200 cm) med justerbare ben
- 2 stk. 3 x 3 m. telte/pavilloner med sidevægge og tilhørende storm stropper og vægtskiver til fastgørelse på fast eller hårdt underlag
- 1 stk. køle mulighed med alu-plade og sammenklæbbelige ben til brug for opvask

BEREDSKABSFORBUNDET RB-STÆVNE

Afsnit: 12.4.0.

Side: 2/2

Dato: 12.12.2017

Emne: Vejledning i tilrettelæggelse af konkurrencer
SNE - konkurrencen

- 1 stk. vandslange med lukkedyse. Vandet skal være ført frem til kogpladsen inden konkurrencestart.
- 1 Termokasse
- Div. Foliebakker

Hvert konkurrencehold medbringer:

- 1 stk. Køkkenpakningen, pakket med materiel til brug for kogning, teberedning og opvask
- Termometer til kontrolmåling
- Forklæder i plast og bomuld til brug for hele holdet under konkurrencen.
- Bomuldsforklæde skal anvendes ved gasblussene.
- Latexhandsker
- 4 – 5 sæt Grydelapper/handsker
- Termospand til opbevaring af kogende vand
- 2 stk. træborde m/sammenklappelige ben

Der skal være reservemateriel.

Ordren til de to opgaver, der skal løses, skal være skriftlige og læses op, så der ikke opstår misforståelser. Ordrene og konkurrenceopgaverne udarbejdes af disciplindommeren for konkurrencen. Disciplindommeren medbringer ordrene og konkurrenceopgaverne i et antal svarende til antal tilmeldte konkurrencehold.

Disciplindommeren sørger for det antal banedommere der skal benyttes. 1 banedommer pr. 2 hold i konkurrencen.

Disciplindommeren skal egenhændig foretage bedømmelse af det færdige resultat for at skabe en ensartet bedømmelse.

Der skal være en lokalitet til rådighed for disciplindommer/banedommere. I lokaliteten skal der være borde og stole til rådighed. Lokaliteten benyttes som sted for rettelse af opgaverne samt som opholdssted.