

Spain**skills**

2015

DESCRIPCIONES TÉCNICAS

34 COCINA

INTRODUCCIÓN

Descripción: El competidor tiene que realizar de forma independiente las tareas siguientes:

- Preparación, cocinado, realización y aderezo de platos de cocina internacional.
- Aperitivos fríos y calientes.
- Platos de huevos y quesos.
- Sopas y salsas.
- Platos de pescados y mariscos.
- Platos fríos y calientes de carne, caza y aves.
- Adornos, decoraciones y aderezos.
- Platos de fécula, patatas y verduras.
- Ensaladas.
- Postres calientes, fríos y congelados.

Ámbito de aplicación: Los miembros del jurado y cada competidor deben conocer los procesos y descripciones técnicas.

CONTENIDO DE LA COMPETICIÓN

La competición consiste en la demostración y valoración de las competencias propias de esta especialidad a través de un trabajo práctico que pondrá de manifiesto la preparación de los competidores respecto de las siguientes competencias:

- Disponibilidad del material (colocación).
- Preparaciones generales, preparación de ingredientes y preparación de platos.
- Trinchado y aderezado, limpieza y mantenimiento de la zona de trabajo limpia y segura.
- Preparación de la materia prima y almacenamiento apropiado de los alimentos a temperatura controlada.
- Preparación de los utensilios de cocina necesarios, etc.
- Preparación y corte de patatas y verduras.
- Deshuesado, corte y preparación de porciones de carne, aves y caza.
- Corte y preparación de filetes de pescado.
- Bridado y corte de aves.
- Preparación de caldos, salsas, rellenos, adornos y decoraciones, masas, pastas, etc.
- Preparación de aperitivos, sopas, platos de pescado, mariscos, carne, y caza.
- Aves, verduras, ensaladas y postres.
- Preparación, disposición y decoración de platos fríos.

- Trinchado, disposición y decoración de platos de pescado, carne, caza y aves.
- Preparación de postres.
- Preparación de recetas, escandallos y fichas técnicas.
- Los ingredientes y cantidades serán acordes con las tareas requeridas en cada módulo.

Seguridad alimentaria y riesgos laborales.

El competidor deberá conocer y entender las normativas y requerimientos relativos a seguridad alimentaria y prevención de los riesgos laborales en el uso de la maquinaria, materias primas y espacios de trabajo.

BOE 25 febrero 2000 R.D.2002/200 (manipulación alimentaria) y desarrollos normativos posteriores de la Unión Europea, el Estado español y las Comunidades Autónomas.

Normativa básica en materia de prevención de riesgos laborales:

- Ley 31/1995 de Prevención de Riesgos Laborales de 8 de noviembre (BOE 10).
- Real Decreto Real Decreto 39/1997, de 17 de enero, por el que se aprueba el Reglamento de los Servicios de Prevención.
- DIRECTIVA 94/33/CEE del Consejo, de 22 de junio de 1994, relativa a la protección de los jóvenes en el trabajo.
- DIRECTIVA 92/85/CEE del Consejo, de 19 de octubre de 1992, relativa a la aplicación de medidas para promover la mejora de la seguridad y de la salud en el trabajo de la trabajadora embarazada, que haya dado a luz o en período de lactancia (décima Directiva específica con arreglo al apartado 1 del artículo 16 de la Directiva 89/391/CEE).
- DIRECTIVA 91/383/CEE del Consejo, de 25 de junio de 1991, por la que se completan las medidas tendentes a promover la mejora de la seguridad y de la salud en el trabajo de los trabajadores con una relación laboral de duración determinada o de empresas de trabajo temporal.
- DIRECTIVA 89/391/CEE del Consejo, de 12 de junio de 1989, relativa a la aplicación de medidas para promover la mejora de la seguridad y la salud de los trabajadores en el trabajo (Directiva marco).
- Real Decreto 486/1997, de 14 de abril, por el que se establecen las disposiciones mínimas de seguridad y salud en los lugares de trabajo. Anexos III y IV. BOE núm. 97, de 23 de abril. (Esta es norma básica aplicable a todos los puestos de trabajo).
- REAL DECRETO 487/1997, de 14 de abril, sobre disposiciones mínimas de seguridad y salud relativas a la manipulación manual de cargas que entrañe riesgos, en particular dorso-lumbares, para los trabajadores.
- REAL DECRETO 485/1997 de 14 de abril, sobre disposiciones mínimas de seguridad y salud en materia de señalización.
- REAL DECRETO 773/1997, de 30 de mayo, sobre disposiciones mínimas de seguridad y salud relativas a la utilización por los trabajadores de equipos de protección individual.

Competencias prácticas necesarias para el desarrollo de la prueba.

- Preparaciones generales, preparación de ingredientes, preparación de platos.
- Trinchado y aderezado, limpieza y mantenimiento de la zona de trabajo limpia.
- Preparación de la materia prima y almacenamiento apropiado de los alimentos.
- Preparación de los utensilios de cocina necesarios, etc.
- Preparación y corte de patatas y verduras.
- Deshuesado, corte y preparación de porciones de carne, aves y caza.
- Corte y preparación de filetes de pescado.
- Bridado y corte de aves.
- Preparación de caldos, salsas, rellenos, adornos y decoraciones, masas, pastas, etc.
- Preparación de aperitivos, sopas, platos de pescado, mariscos, carne, y caza.
- Aves, verduras, ensaladas y postres.
- Preparación, disposición y decoración de platos fríos.
- Trinchado, disposición y decoración de platos de pescado, carne, caza y aves.
- Preparación de postres.
- Preparación de recetas, escandallos y fichas técnicas.
- Los ingredientes y cantidades serán acordes con las tareas requeridas en cada módulo.

Conocimientos teóricos necesarios para el desarrollo de la prueba.

Los relativos al ciclo formativo de cocina y gastronomía regulado en el REAL DECRETO 1396/2007, de 29 de octubre, por el que se establece el título de Técnico en Cocina y Gastronomía y se fijan sus enseñanzas mínimas. BOE núm. 281 del viernes 23 noviembre 2007.

Trabajo práctico:

El competidor tiene que realizar de forma independiente las tareas siguientes:

- Preparación, cocinado, realización y aderezo de platos de cocina internacional.
- Aperitivos fríos y calientes.
- Platos de huevos y quesos.
- Sopas y salsas.
- Platos de pescados y mariscos.
- Platos fríos y calientes de carne, caza y aves.
- Adornos, decoraciones y aderezos.
- Platos de fécula, patatas y verduras.
- Ensaladas.
- Postres calientes, fríos y congelados.

Las tareas apropiadas son:

- Disponibilidad del material (colocación).
- Preparaciones generales, preparación de ingredientes, preparación de platos.
- Trinchado y aderezado, limpieza y mantenimiento de la zona de trabajo limpia.
- Preparación de la materia prima y almacenamiento apropiado de los alimentos.
- Preparación de los utensilios de cocina necesarios, etc.
- Preparación y corte de patatas y verduras.
- Deshuesado, corte y preparación de porciones de carne, aves y caza.
- Corte y preparación de filetes de pescado.
- Bridado y corte de aves.
- Preparación de caldos, salsas, rellenos, adornos y decoraciones, masas, pastas, etc.
- Preparación de aperitivos, sopas, platos de pescado, mariscos, carne, y caza.
- Aves, verduras, ensaladas y postres.
- Preparación, disposición y decoración de platos fríos.
- Trinchado, disposición y decoración de platos de pescado, carne, caza y aves.
- Preparación de postres.
- Preparación de recetas, escandallos y fichas técnicas.
- Los ingredientes y cantidades serán acordes con las tareas requeridas en cada módulo.

Procedimientos del campeonato:

La prueba se desarrollará a lo largo de los cuatro días de campeonato (proyecto organizado por módulos).

Todos los módulos / tareas / secciones estarán terminados en el día designado para que se pueda asignar una puntuación progresiva. Cada prueba se valorará cada día.

Antes del comienzo del campeonato, cada competidor recibirá un horario detallado que reflejará la terminación de las tareas, secciones o módulos del proyecto.

Los competidores dispondrán de un máximo de tiempo para familiarizarse con los materiales y equipos.

La indumentaria de trabajo deberá cumplir las indicaciones pertinentes. El uniforme de trabajo será aportado por el propio competidor, así como las herramientas necesarias.

Todas las máquinas y/o equipamientos deberán cumplir los requisitos de seguridad.

Los competidores deberán mantener su zona de trabajo libre de obstáculos y el suelo de su zona despejado de todo material, equipo o elemento susceptible de provocar tropiezos, resbalones, caídas o accidentes de cualquier tipo.

La lista final completa de ingredientes se entregará a todos los competidores antes del campeonato, con fotos digitales para ingredientes poco conocidos si fuera el caso. Después de esto no se proporcionarán ingredientes adicionales.

Todos los platos deben tener una referencia para permitir claridad y ecuanimidad, estableciendo una norma mínima, para que todo el mundo tenga la misma información.

PLAN DE PRUEBAS (TEST PROJECT)

Formato / Estructura del plan de pruebas.

Es un proyecto individual evaluado por fases o módulos que se evalúan independientemente.

Formato de presentación del plan de pruebas.

En el plan de pruebas se describirán las actividades a realizar repartidas en módulos, incluyendo todas las especificaciones, relativas al servicio o presentación tanto en tiempo como en forma.

El plan de pruebas se describirá en un documento en formato Word o PDF, acompañado de los anexos pertinentes tales como la lista de infraestructuras o posibles listas de alimentos a utilizar.

Para la elaboración en general de las pruebas se tendrán como referencia las que se van a llevar a cabo en la competición de las “Spainskills 2015”.

Esquema de puntuación.

El plan de pruebas se acompaña de una propuesta de puntuación que se basa en los criterios de evaluación que se definen en el apartado “**Evaluación**”. Este esquema de puntuación forma parte de la propuesta del plan de pruebas que finalmente se lleve a cabo.

GESTIÓN Y CAUCES DE COMUNICACIÓN

Información relativa a la competición.

Toda la información estará disponible para todos los competidores y miembros del jurado en el área de documentación de las “Spainskills 2015” del portal del MECD <http://todofp.es>

Esta información incluirá las normas de la competición, las descripciones técnicas, el plan de pruebas y cualquier otra relacionada con la competición.

GESTIÓN DIARIA DURANTE LA COMPETICIÓN

La gestión diaria durante la competición se recoge en la hoja de ruta de las tareas, horarios, responsabilidades, etc., de cada uno de los implicados en el desarrollo de la competición antes y después de la competición. Su realización y actualización es responsabilidad del jurado.

EVALUACIÓN

Puntos concedidos

- Perfecto = 10 puntos
- Muy Bueno = 9 puntos
- Bueno = 8 puntos
- Bastante bueno = 7 puntos
- Suficiente = 6 puntos
- Medio = 5 puntos
- Deficiente = 4 puntos
- Insatisfactorio = 3 puntos
- Muy malo = 2 puntos
- Nada = 1 punto

El jurado proporcionará aclaraciones sobre los criterios de puntuación que deberán utilizarse durante el campeonato.

Criterios de evaluación.

Criterio		Puntos		
		Evaluación subjetiva	Evaluación objetiva	Total
A	Higiene	10	0	10
B	Preparación	30	0	30
C	Presentación	0	20	20
D	Degustación	0	40	40
Total		40	60	100

SEGURIDAD ALIMENTARIA Y PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES

Requisitos de seguridad de la competición.

- La ropa de trabajo deberá cumplir con las respectivas normas.
- Toda la maquinaria y/o equipamiento deberá cumplir con los requisitos de seguridad.
- Los competidores deberán mantener su área de trabajo y el suelo de la misma despejado y limpio de materiales, equipamientos o apartados que puedan hacer que alguien tropiece, patine o se caiga.
- En caso de que un competidor no cumpla con las normas de seguridad o con las instrucciones se le descontarán puntos por seguridad en su marcador. Aquellos competidores que repetidamente incumplan los requisitos de seguridad pueden ser temporal o permanentemente expulsados de la competición.

Requisitos de seguridad alimentaria específicos de la profesión.

Los competidores deben asegurarse de que la indumentaria, las manos y las herramientas de trabajo están limpias. Una buena higiene es particularmente importante en las especialidades que impliquen manejo de productos alimenticios.

Nota.- Los competidores que compitan en categorías de especialidades relacionadas con alimentos deben facilitar un certificado de manipulación de alimentos que garantice su estado de salud, el cual puede ser en forma de declaración escrita. Los competidores deben también firmar un documento que certifique que no tienen gastroenteritis u otra enfermedad contagiosa. Los competidores deben asegurarse de que no tienen salmonela antes de llegar a la competición.

Instrucciones de seguridad relativas a la higiene de alimentos.

Las instrucciones siguientes hacen referencia a las categorías de especialidades en las que se manejen materiales alimenticios.

Toda persona que trabaje en la zona de la competición debe saber reconocer los peligros relativos a la seguridad de alimentos en relación con sus actividades, y aplicar la adecuada prevención y gestión de riesgos. Debe prestarse especial cuidado en evitar la exposición de los materiales alimenticios a su descomposición o contaminación, el manejo de productos en ambientes demasiado calurosos, y el uso incorrecto de los ingredientes.

Los organizadores establecerán un plan de auto vigilancia para la competición, basado en un análisis de riesgos conforme al APPCC. Por ejemplo, serán vigilados el control de la higiene, las temperaturas y los diversos tiempos de preparación y almacenamiento. Los competidores y miembros del jurado deben familiarizarse con este plan de auto vigilancia y seguir las instrucciones establecidas.

Instrucciones para los competidores:

- Los competidores deben tener una estricta higiene personal.
- Está prohibido el uso de cualquier elemento de joyería que dificulte el trabajo así como relojes, pulseras y adornos personales.
- Las manos deben estar siempre limpias, mediante el uso de los productos de limpieza específicos.
- Las manos deben lavarse al empezar el trabajo o al entrar en las instalaciones de producción, antes de preparar los alimentos, cuando se cambie de una fase a otra del trabajo, tras manejar residuos y basura, y después de lavar y limpiar los utensilios.
- Está prohibido el uso de esmalte de uñas.
- Deben evitarse riesgos al manejar y servir alimentos.
- Los competidores son responsables de la limpieza de las zonas de trabajo, tablas de corte, batería de cocina, cuchillos y otras herramientas.
- Los competidores deben asegurarse de que todos los alimentos servidos hayan sido correctamente almacenados y servidos a la temperatura adecuada, y asegurarse de que cualquier alimento o bebida no se vea expuesta a cambios de temperatura (la comida caliente debe servirse caliente, y la fría, fría, dentro de los rangos de temperatura establecidos).
- Los competidores deben manejar los desechos de acuerdo con las instrucciones que se den.
- Cada competidor debe traer su propio uniforme de trabajo.

Nota.- Se requiere un certificado de manipulador de alimentos para todos los competidores, el cual puede ser en forma de declaración escrita. Los competidores deben también firmar un documento que certifique que no tienen gastroenteritis u otra enfermedad contagiosa. Los competidores deben asegurarse de que no tienen salmonela antes de llegar a la competición.

Es responsabilidad del jurado distribuir entre todos los miembros de la competición toda la normativa de seguridad, higiene y salud.

Vestuario de trabajo.

Competidores

Todos los competidores en la competición deberán ir completamente uniformados, con uniforme profesional. Se valorará tanto el contar con uniforme como su estado de limpieza y pulcritud en cada prueba. Para cada sesión deberán tener un uniforme completo y limpio, por lo que cada competidor se organizara como desee para poder disponer de uno para cada sesión de trabajo en la competición.

- Chaquetilla de cocina de manga larga.
- Pantalón de cocina pata de gallo azul y blanco o similar.
- 1 par de zapatos de manipulador negros o similar. (EXCLUSIVO PARA COCINA).
- 1 par de calcetines negros o similar, no sintéticos.
- Pico o pañuelo de cuello blanco. (opcional).
- 2 DELANTALES SIN PETO (1 de reserva).
- Gorro de cocinero alto.

No se permitirá el uso de paños de cocina. Las labores que se quieran desempeñar con paños de cocina, deberán realizarse con papel de manos, o bien con manoplas de cocina (para manipular recipientes calientes).

Miembros del jurado

Los miembros del jurado contarán con uniformes de cocina de características similares a las de los competidores, con la acreditación que se acuerde.

Nombres, logos y anagramas

Se permiten llevar nombres, logos o anagramas en el vestuario de cocina, siempre y cuando estos estén dentro de unos márgenes razonables en número de ellos y medidas de los mismos. En caso de duda, se debe solicitar la aprobación de la organización.

MATERIALES Y EQUIPAMIENTO

Aspecto a trabajar con el jurado en la reunión de desarrollo del test Project y que se detalla en el documento.

Al finalizar la competición, el jurado deberá revisar esta lista de infraestructuras para aconsejar sobre la ampliación o no de espacio y equipamiento en la próxima competición.

Materiales que debe aportar el competidor.

Las herramientas son personales, por lo tanto las aportaran los competidores, su

cuidado, limpieza, buen uso y seguridad son responsabilidad propia de cada uno de los competidores. Dado el carácter de uso privado de éste material, se permite que se preste entre los diferentes competidores, aunque no están obligados a ello. La organización no se hará cargo de ninguna reposición, pérdida, rotura, deterioro ni extravío. La relación de este material no es obligatoria al completo. Sí es obligatorio que cada competidor pueda realizar todas las funciones propias de las herramientas a lo largo de toda la competición. Si en su centro de origen tienen definido un maletín este será aceptable.

La organización declina cualquier tipo de responsabilidad respecto a la pérdida sustracción, o el mal uso de este material personal.

Lista orientativa de material personal.

- Cuchillo Cebollero de 24 cm. de hoja.
- Cuchillo Deshuesador de 16 cm. de hoja.
- Cuchillo Fileteador de 18 cm. de hoja.
- Cuchillo de Sierra de 30 cm. de hoja.
- Cuchillo Puntilla de 12 cm. de hoja.
- Cuchillo Puntilla de 12 cm. de hoja curva para tornear.
- Cuchillo Jamonero de 32 cm. de hoja.
- Pelador de 8 cm. de hoja.
- Tijera inox, de 20 cm.
- Chaira plana o redonda de 24 cm.
- Espátula de pastelería (paletina) de 22 cm.
- Espátula Rasqueta de 12 cm.
- Aguja inox, de bridar de 12 cm.
- Hilo de bridar o bramante.
- Tenedor bidente o tridente para los asados de 24 cm.
- Pinzas cocina de puntas planas de 20 cm.
- Termómetro de cocción de 18 cm. y de -10 °C. a + 200 °C.
- Libreta de notas y bolígrafo.
- Maletín protector para el traslado y conservación sin peligro para las herramientas.
- Abrelatas, sacacorchos o ambos elementos.
- Mechero (para flambeados).
- Corta pastas lisos o redondos de diferentes tamaños.
- Ralladores de distintos tipos.
- Manoplas de cocina (para manejo de fuentes y batería de cocina caliente)
- Espátulas de polipropileno, de diferentes medidas.
- Moldes y boquillas de diferentes medidas, y de cualquier material (silicona, aluminio, acero inox, etc...).
- Mandolina o corta trufas. aros de montaje, moldes de flan o similares, espolvoreador de azúcar glasé, pinzas o alicates, corta trufas, ralladores tipo microplane o de escama, sacabocados, acanalador, Ollas presión, sifón y cargas, pinceles, lenguas, mandolina, todo tipo de espátulas, agarradores, etc.

Por otra parte, los competidores podrán aportar, siempre que lo consideren necesario, otros materiales de carácter personal **eléctricos** para la realización de las pruebas. La siguiente relación es sólo con carácter orientativo:

- Turmix.
- Roner.
- Thermomix.
- Básculas de precisión.

Es obligatorio que cada competidor aporte y utilice correctamente, durante la competición, su propio equipo de protección personal, según las normas de seguridad alimentaria y prevención de riesgos laborales de aplicación en esta skill.

Materiales a aportar por cada miembro del jurado.

Es obligatorio que cada jurado aporte su propio vestuario cumpliendo con la normativa establecida y aporte y utilice correctamente durante la competición su propio equipo de protección personal, según las normas de seguridad alimentaria y prevención de riesgos laborales de aplicación en esta skill.

Materiales, herramientas y equipamiento prohibidos en el área de competición.

No se permitirá que el material aportado por los competidores incumpla la normativa vigente en lo referente a composición de dicho material. Por ejemplo, no se permitirá el empleo de material de madera, hierro, o cualquier otro que sea susceptible de provocar toxoinfecciones alimentarias.

Diseño del área de competición.

Como base de trabajo se partirá del diseño de la competición precedente.

DIFUSIÓN

Debido a que esta competición tiene una gran vistosidad, por las actividades que se realizan, la mejor forma de difusión sería poner pantallas y retransmitir todas las pruebas. Fomentar al público en general la importancia del sector de la hostelería y turismo en España, la gran demanda en el mundo laboral que tiene la profesión, las posibilidades que tienen los jóvenes que estudien formación profesional en este sector de conseguir un puesto de trabajo, tanto en el territorio nacional como en el extranjero.

SOSTENIBILIDAD

Debido al carácter de esta competición, al utilizar para la realización de las pruebas tanto materiales fungibles como no fungibles y la necesidad de disponer de materias primas para la realización de las mismas, es necesario realizar la adecuación de los pedidos para ajustar los costes a los consumos reales.