

Spainskills

2015

DESCRIPCIONES TÉCNICAS

35 SERVICIOS DE RESTAURANTE Y BAR

INTRODUCCIÓN

La Federación Española de Hostelería (FEHR) asume la coordinación y el patrocinio de la Competición Nacional de Formación Profesional, Spainskills 2015, en lo concerniente a “**Servicios de restaurante y bar**”.

Descripción: El servicio de restauración exige un amplio conocimiento de la cocina internacional, de las bebidas y del servicio en el restaurante y bar. El camarero es la persona de contacto más importante que atiende a los clientes. De este modo, es necesario poseer un dominio perfecto de las normas para servir y conocer la preparación de los platos y bebidas que llegan a la mesa del cliente. Los requisitos básicos son la destreza, las buenas maneras, el aplomo y las habilidades prácticas.

Ámbito de aplicación: Cada jurado y cada competidor deben conocer las 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:

- 1.- Preparación del servicio, disponibilidad del material, doblado de servilletas.
- 2.- Preparación y disponibilidad de las bebidas y de los utensilios necesarios para mezclar bebidas y/o cócteles.
- 3.- Preparación de diferentes mesas incluidas las de buffet.
- 4.- Arreglo de las decoraciones florales. Arreglo y decoración de las mesas.
- 5.- Trabajo en la mesa del cliente:
 - Preparación de platos contemporáneos
 - Preparación de filetes tártaros, aliños para ensaladas o entremeses de cócteles.
 - Corte châteaubriand, entrecot doble, salmón ahumado, salmón fileteado, aves (pularda, pato...) o costillar de cordero.
 - Preparación y flambeado de filetes.
 - Fileteado de pescado.
 - Preparación y corte de frutas.
 - Flambeado de crepes o fruta.
 - Preparación de bebidas calientes (té o café).

- Preparación de combinados entre los que se pueden incluir:

<http://www.iba-world.com/english/cocktails/>

Apple Martini.
Martini.
Rob Roy.
Brandy Alexander.
Cosmopolitan.
Japonesa Slipper.
Whiskey Sour.
Mojito.
John Collins.
Banana Daiquiri.
Pina Colada.
Champagne Cocktail.
Cup de frutas.

Cocktails sin alcohol, *Webs de referencia:*

- www.napkinfoldingguide.com
- www.iba-world.com

Referencia bibliográfica:

'Food and Beverage Service' 8 th edition, Lillicrap, D. and Cousins, J.
Published by: Hodder Education 2010, ISBN-10: 1444112503 and ISBN-13:
978-1444112504

6.- Servicio de bebidas y comidas:

- Servir todos los platos anteriormente mencionados.
- Servir champán.
- Decantar y servir vino tinto.
- Servir vino blanco.
- Poner la mesa.
- Servir un menú de varios platos y sus correspondientes bebidas a los clientes presentes.
- Servir a más de una mesa.

7.- Identificación de vinos:

Reconocer las bebidas alcohólicas más populares únicamente mediante la vista y el olfato:

- Tomar nota del vino.
- Prestar atención al cliente durante toda su estancia.
- Despedir a los huéspedes.

Seguridad, higiene y salud. El competidor deberá conocer y entender las normativas y requerimientos relativos a seguridad, higiene y salud en el uso de la maquinaria, las materias primas, el espacio de trabajo y el cuidado personal.

a.- La ropa de trabajo deberá cumplir con las respectivas normas de seguridad e higiene en el ámbito del sector de hostelería y turismo en España, deberán haber sido informadas a los participantes con antelación.

b.- Toda la maquinaria y equipamiento deberá cumplir con los requisitos de seguridad.

c.- Los participantes 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.

d.- En caso de que un participante no cumpla con las normas de seguridad o con las instrucciones recibidas, se le descontarán puntos por motivos de seguridad en su marcador. Aquellos participantes que repetidamente incumplan los requisitos de seguridad pueden ser temporal o permanentemente expulsados de la Competición.

Competencias prácticas necesarias para el desarrollo de la prueba.

Módulo 1: Habilidades técnicas de la profesión:

- a. Doblado de servilletas y preparación de mesas buffet.
- b. Identificación de aguardientes.
- c. Técnicas de trinchar y cortar.
- d. Coctelería.
- e. Platos vista al cliente, tartar, ensaladas, dressing.

Módulos 2 y 4: Habilidades técnicas de la profesión - bar:

- a. Familiarización e identificación de vinos.
- b. Preparación y servicio de cócteles.
- c. Los participantes realizarán un servicio clásico de bar.
- d. Servicio de vino.
- e. Servicio de canapés.
- f. Servicio de ensaladas, sándwiches, tabla de quesos, pasta, helados.
- g. Servicio de cerveza, batidos de helado o de fruta, cafés.

Módulo 3: Servicio de restaurante – Servicio de guerdón:

- a. Servicio de un menú de gala para 10 comensales.
- b. Servicio de bebidas y vinos.
- c. Corte, desespinado, trinchado....
- d. Servicio de sobremesa.
- e. Identificación de licores, solo vista y olfato.

Conocimientos teóricos necesarios para el desarrollo de la prueba.

Conocimiento de los materiales y de las técnicas de preparación, servicio y comercialización.

Trabajo práctico:

Módulo 1: Habilidades técnicas de la profesión.

Módulos 2 y 4: Bar-cóctel – Servicio emplatado, bistró – bar.

Módulo 3: Servicio de restaurante – Servicio de gueridón, cortar en la mesa.

PLAN DE PRUEBAS (TEST PROJECT)

Formato / Estructura del plan de pruebas.

Se desarrolla a través de 4 módulos que se evalúan independientemente. Los módulos 1, 2 y 4 se realizarán de forma independiente, a lo largo de la jornada, coincidiendo el módulo 3 con el horario de almuerzo y servicio a los clientes en restaurante simulado, aprovechando las elaboraciones realizadas por los competidores de cocina (skill 34). En consecuencia, todas las pruebas tienen una relación directa con el funcionamiento habitual de un establecimiento de restauración a lo largo de todo el día, primero las tareas preparatorias y de demostración de habilidades y técnicas y posteriormente el servicio, para terminar con la preparación de café y coctelería.

Formato de presentación del plan de pruebas.

El plan de pruebas se describirá en un documento Word o PDF, pudiendo ir adjuntos documentos anexos tales como, recetas específicas, listado de vinos u otras materias primas que se utilizarán.

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 presente.

Preparación del plan de pruebas para la competición.

La coordinación de los trabajos necesarios para que el plan de pruebas pueda realizarse durante la competición es responsabilidad del jurado.

Información relativa a la competición.

Toda la información estará disponible en el portal de formación profesional <http://todofp.es>, en el apartado de Spainskills 2015.

Esta información incluirá las normas de la competición, las descripciones técnicas, la lista de infraestructuras 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

Toda la documentación empleada, deberá estar disponible en formato digital.

Los miembros del jurado decidirán, de manera conjunta, las pruebas y el criterio de evaluación.

Puntuación:

- Matrícula de honor = 10 puntos.
- Sobresaliente = 9 puntos.
- Notable alto = 8 puntos.
- Notable = 7 puntos.
- Bien = 6 puntos.
- Suficiente = 5 puntos.
- Insuficiente = 4 puntos.
- Deficiente = 3 puntos.
- Muy deficiente = 2 puntos.
- Sin puntuación = 1 punto.

Criterios de evaluación. Ejemplo de tabla de calificación.

Evaluación subjetiva:

Competidor nº		1	2	3
Módulo 1	PUNTUACIÓN			
Parte 1 A: Uniformidad.				
Uniformidad, limpio	3	2	3	
Planchado	3	2	2	
Buena presentación	2	1	2	
Zapatos apropiados	2	2	1	
Total	10	7	8	

Evaluación objetiva:

Competidor nº		1	2	3
Módulo 1	PUNTUACIÓN			
Parte 1 B: Decantación.				
Mise en place	2 0	2	2	
Presentación	2 0	2	2	
Descorche	2 0	0	2	
Técnica de decantado	2 0	2	2	
No salpica	2 0	0	0	
Total	10	6	8	

La conversión de la escala de 0-100.

Tabla de ejemplo de reparto de puntos por pruebas, este reparto lo decidirá el jurado, días antes de la competición.

Puntos			
Criterio	Evaluación Subjetiva	Evaluación Objetiva	Total
Módulo 1:	0		
Uniformidad	0	3	3
Decantar	0	4	4
Cata de vinos	6		6
Módulo 2:	0		
Corte y emplatado	5		5
Mesa buffet	4		4
Preparación de tartare de salmón	0	3	3
Módulo 3:	0		
Servicio de cava y vinos	3		3
Servicio de canapés	2		2
Trabajo en gueridón	4		4
Módulo 4:			
Preparación de café	3		3
Preparación de cócteles	6		6
Cata de vinos fortificados	3		3
Total	36 (60%)	10 (40%)	46 (100%)

SEGURIDAD Y SALUD

Los participantes deberán traer su ropa de trabajo específica para cada módulo que será la siguiente:

Higiene.

Los competidores deben asegurarse de que las manos, las superficies y las herramientas están limpias. Una buena higiene es particularmente importante en las especialidades que implican manejo de productos alimenticios o trato con clientes.

Nota.- Los concursantes 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 concursantes deben también firmar un documento que certifique que no tienen gastroenteritis u otra enfermedad contagiosa. Los concursantes 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 competición debe saber reconocer los peligros relativos a la seguridad de alimentos en relación con sus actividades, y aplicar la adecuada 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 alimentarios. Por ejemplo, serán vigilados el control de la higiene, las temperaturas y los diversos tiempos de preparación y almacenamiento. Los concursantes, tutores y jurados deben familiarizarse con este plan de auto vigilancia y seguir las instrucciones establecidas.

Instrucciones para los concursantes:

- Los concursantes deben tener una estricta higiene personal.
- El pelo debe estar arreglado y estar sujeto de forma que no dificulte el trabajo y que no caigan cabellos en los alimentos y bebidas que se sirvan.
- Está prohibido el uso de cualquier elemento de joyería que dificulte el trabajo.
- Las manos deben estar siempre limpias, mediante el procedimiento correcto y el uso de los productos de limpieza especificados en las instrucciones.
- Las manos deben lavarse siempre 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 concursantes son responsables de la limpieza de las zonas de trabajo, tableros de mesa, tableros de corte, cuchillos y otras herramientas.
- Los concursantes 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 respetando los rangos de temperatura).
- Los concursantes deben manejar los desechos de acuerdo con las instrucciones que se den.

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 concursantes 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.

MATERIALES Y EQUIPAMIENTO

En la elaboración de este apartado se tienen en cuenta todos los criterios necesarios para asegurar la sostenibilidad económica de la competición, ajustando las listas de materiales a lo estrictamente necesario para el desarrollo de las pruebas.

Lista de infraestructuras.

Materiales, herramientas y equipamiento que aportan los competidores.

Los competidores deberán aportar un juego de cuchillos entre los que se incluirán: puntilla, jamonero, salmonero y cebollero.

Es obligatorio que cada competidor aporte y utilice correctamente, durante toda la competición, su uniforme personal, según las normas de seguridad, higiene y salud pertinentes.

Materiales, herramientas y equipamiento que aporta el jurado.

Es obligatorio que cada jurado aporte y utilice correctamente, durante la competición, su propio uniforme personal, según las normas de seguridad, higiene y salud.

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

No se permitirá que el material aportado por los participantes, incumpla la normativa vigente en lo referente a composición de dicho material. Ejemplo, no se permitirá el empleo de guantes de látex o material de madera, hierro, o cualquier otro que sea susceptible de provocar tox infecciones alimentarias.

Diseño del área de competición.

Una vez diseñado el plan de pruebas se incluirá un plano del área de competición, con su correspondiente distribución de espacios y suministros necesarios, así como la ubicación de maquinaria, puestos de trabajo, etc. Este plano servirá de base en la realización del diseño final y su construcción.

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 pedidos adecuados a las necesidades para ajustar los costes a los consumos reales.