

Spainskills

2015

DESCRIPCIONES TÉCNICAS

D2 PANADERÍA, PASTELERÍA

INTRODUCCIÓN

CEOPAN asume el patrocinio y coordinación de la Competición Nacional de Formación Profesional, Spainskills 2015, en lo concerniente a la competición de “Panadería y Pastelería”.

Descripción.

Los competidores tienen que realizar las siguientes tareas:

- Preparación, amasado, formado y cocción de panes y productos de pastelería, así como una pieza artística con masas relacionadas con el sector.

Ámbito de aplicación.

Cada miembro del jurado y cada competidor deben conocer las descripciones técnicas.

CONTENIDOS 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, mise en place de los ingredientes.
- Limpieza y mantenimiento de la zona de trabajo limpia.
- Preparación de la materia prima y almacenamiento apropiado de los alimentos.
- Preparación de los utensilios necesarios.
- Preparación de las masas madre previas.
- Preparación de los rellenos, escaldados, remojos necesarios.
- Técnicas usadas para el amasado, mezclado, acabado.
- Preparación de los panes.
- Preparación de la pastelería.
- Preparación de la pieza artística.
- Los ingredientes y cantidades serán acordes con las tareas requeridas.

SEGURIDAD Y SALUD.

Los competidores deberán conocer y entender las normativas y requerimientos relativos a la seguridad y salud en el uso de la maquinaria, materias primas y espacios de trabajo.

Se usará la normativa básica en materia de prevención de riesgos laborales.

Competencias prácticas necesarias para el desarrollo de la prueba.

- Disponibilidad del material (colocación).
- Preparaciones generales, mise en place de los ingredientes.
- Limpieza y mantenimiento de la zona de trabajo limpia.
- Preparación de la materia prima y almacenamiento apropiado de los alimentos.
- Preparación de los utensilios necesarios.
- Preparación de las masas madre previas.
- Preparación de los rellenos, escaldados, remojos necesarios.
- Técnicas usadas para el amasado, mezclado, acabado.
- Preparación de los panes.
- Preparación de la pastelería.
- Preparación de la pieza artística.
- Los ingredientes y cantidades serán acordes con las tareas requeridas.

Además de los citados aquellos relativos a los módulos prácticos del ciclo formativo referido, por el que se establece el título de Técnico en Panadería, Repostería y Confitería.

Conocimientos teóricos necesarios para el desarrollo de la prueba.

Los relativos al ciclo formativo regulado en el **Real Decreto** 1399/2007, de 29 de octubre, por el que se establece el título de Técnico en Panadería, Repostería y Confitería y se fijan sus enseñanzas mínimas.

Trabajo práctico:

Los competidores tienen que realizar:

- preparación, amasado, fermentación, cocción, acabado de piezas de panadería.
- preparación, amasado, fermentación, cocción, acabado de piezas de pastelería.
- preparación, amasado, cocción, montaje y acabado de una pieza artística.

Las tareas apropiadas son:

- Disponibilidad del material (colocación).
- Preparaciones generales, mise en place de los ingredientes.
- Limpieza y mantenimiento de la zona de trabajo limpia.
- Preparación de la materia prima y almacenamiento apropiado de los alimentos.
- Preparación de los utensilios necesarios.
- Preparación de las masas madre previas.
- Preparación de los rellenos, escaldados, remojos necesarios.
- Técnicas usadas para el amasado, mezclado, acabado.
- Preparación de los panes.
- Preparación de la pastelería.
- Preparación de la pieza artística.
- Los ingredientes y cantidades serán acordes con las tareas requeridas.

Procedimiento del campeonato:

Las competiciones se desarrollaran a lo largo de tres días, de miércoles a viernes, de 09:00 de mañana a 19:00 de la tarde.

Las distintas pruebas se realizarán a lo largo de una jornada de trabajo de 8 horas 30 minutos de duración -limpieza incluida- y 1 hora 30 minutos para exponer todos los productos en la zona de exposición y la evaluación.

Desde las 17:30 h. hasta las 19:00 h., el jurado hará la degustación y valoración de los productos de panadería y bollería/pastelería. La pieza artística será valorada en el mismo obrador.

Todas las tareas propuestas estarán terminadas en el día designado y se valorarán, al terminar la jornada, por los miembros del jurado.

Antes de empezar la prueba, cada competidor mostrará los ingredientes propios y necesarios para la elaboración de los productos y los miembros del jurado valorarán la necesidad de su uso.

Los competidores que de forma continuada incumplan lo dispuesto en las descripciones técnicas y en las reglas del campeonato podrán ser retirados temporal o permanentemente del campeonato.

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

Los competidores podrán aportar todos aquellos utensilios e ingredientes no incluidos en las descripciones técnicas y que consideren necesarios para la elaboración de los productos. Este material deberá ser validado por el jurado.

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.

PLAN DE PRUEBAS

Formato/ estructura.

Consta de 3 módulos de pruebas que se evalúan independientemente, al final de cada una de las pruebas.

1. **Módulo de PAN.** Este apartado constará de 2 elaboraciones:
 - a. Pan tradicional
 - b. Panecillos variados.

2. **Módulo de PASTELERÍA/BOLLERÍA.**
 - a. Bollería de masa hojaldrada fermentada.
 - b. Bollería/pastelería típica de su comunidad.

3. **Módulo ARTÍSTICO.** Confección de una pieza artística sobre el tema: RITOS Y COSTUMBRES DE TU COMUNIDAD.

Formato.

En el plan de pruebas se describirán las actividades a realizar repartidas en módulos incluyendo todas las especificaciones relativas al concurso.

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

Responsables del diseño del plan de pruebas.

El diseño del “Plan de pruebas” es responsabilidad de la CONFEDERACIÓN ESPAÑOLA DE ORGANIZACIONES DE PANADERÍA (**CEOPAN**), patrocinador oficial de dicha competición, a partir de lo regulado en el RD 1399/2007, por el que se establece el título de Técnico en panadería, repostería y confitería y sabiendo que las competiciones deben de abordar las necesidades y demandas del mercado laboral.

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 apruebe deberá ser introducido en el sistema antes de la competición.

GESTIÓN DE LA COMPETICIÓN Y CAUCES DE COMUNICACIÓN

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

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

EVALUACIÓN

La evaluación se realizará a partir de los baremos de puntuación que se indican en el “Plan de Pruebas” y teniendo en cuenta los criterios de evaluación de cada una de las pruebas, tal y como se indica en el “Plan de Pruebas”.

Puntos concedidos

• Perfecto	=	10 puntos
• Muy bueno	=	09 puntos
• Bueno	=	08 puntos
• Bastante bueno	=	07 puntos
• Suficiente	=	06 puntos
• Medio	=	05 puntos
• Deficiente	=	04 puntos
• Insatisfactorio	=	03 puntos
• Muy malo	=	02 puntos
• Nada	=	01 punto

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

DESARROLLO DE LAS PRUEBAS Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Cada competidor dispondrá de un día completo de competición para la ejecución de las pruebas. El día “D” de realización de las pruebas, cada competidor dispondrá de 8 horas y 30 minutos de trabajo. En este tiempo se incluirá la preparación de masas así como la limpieza y recogida del puesto de trabajo.

Se establecerá, previamente al inicio de la competición, el turno de cada uno de los participantes. Al ser nueve el número de competidores cada día competirán tres.

LISTA DE INFRAESTRUCTURAS, MATERIALES Y UTENSILIOS

Medidas de cada puesto de trabajo individual: 7 m. de largo por 8 m. de ancho.

MAQUINARIA:

1. Horno de 3-4 pisos, con una de las bocas más grande y con cargador incorporado, potencia 31kw trifásica.
2. Batidora de 20 litros, potencia 2kw trifásica.
3. Amasadora de 20 kilos, potencia de 2kw trifásica.
4. Cámara de fermentación, con las bandejas adecuadas de 600x400, potencia 1'3 kw.
5. Laminadoras con pie o soporte o de sobremesa, potencia 2 kw trifásica.
6. Batidora de sobremesa 5 l., potencia 1 kw.
7. Encimera de mármol.
8. Carro latero para bollería
9. Carro latero para panadería.
10. Vitrocerámica para cocer, con 3 cazos de distinto tamaño.

11. 2 pilas grandes con agua caliente (y bayetas, jabón), a compartir entre los espacios de elaboración.
12. Refrigerador de agua.
13. Célula de enfriamiento rápido, potencia 1'5 kw, monofásica.
14. Congelador.
15. Lavautensilios, potencia 9 kw.

* Los apartados 13 -14 -15 son de uso común para todos los obradores, por lo que deberán estar situados de forma estratégica, dentro del espacio de competición. (Ver plano adjunto de la distribución de espacios y maquinaria)

ELEMENTOS AUXILIARES PARA EL OBRADOR:

- Pala para el horno.(una para cada espacio)
- Escoba de horno.(una para cada espacio)
- Guantes de horno. (una pareja para cada espacio)
- Telas para fermentación.(10 para cada espacio)
- 2 balanzas, peso máximo 15 kilos una y la otra peso mínimo 5 gr. (para cada obrador).
- Papel para manos con su soporte (una para cada espacio).
- Escoba y recogedor, bayeta y cubo de fregar. (una de cada, para cada espacio).
- Cubo de basura y bolsas para la misma. (uno para cada espacio).
- Barreños grandes cuadrados para fermentación de las masas de 600x400 (5 para cada espacio).
- Boles pequeños para pesar (5 por espacio de varios tamaños)
- Medidas calibradas para líquidos (3 por espacio de distintos tamaños).
- Plásticos aptos para uso alimentario para cubrir masas (10 por espacio).
- Palas para harina de 2 tamaños, grande y pequeña, para coger ingredientes.
- 30 placas de pasteleras de 600x400.
- 1 cubo de 10 l. graduado.
- Mangas pasteleras de un uso. (20 para cada espacio)
- 30 rejillas 600x400.
- 2 cepillos para harina.
- Hojas de papel de horno.(100 para cada espacio)
- Reloj de pared grande, con precisión de minutos, para contabilizar la duración del concurso.

DISEÑO DEL ESPACIO DE COMPETICIÓN.

OTROS ESPACIOS A TENER EN CUENTA:

- Habrá un espacio para almacén de materia prima con puerta con llave.
- Habrá un espacio cerrado para el jurado, para reuniones, deliberaciones y trabajo, con sillas y mesas y un ordenador.
- Habrá expositores para la muestra de los productos elaborados por cada competidor.

LISTA DE MATERIAS PRIMAS E INGREDIENTES BÁSICOS

La organización pone a disposición de los candidatos las harinas, levaduras y materias primas corrientes definidas a continuación.

LISTA DE LAS HARINAS

- Harina de trigo 65.(10 sacos)
- Harina de fuerza T 45.(10 sacos)
- Harina de molinera T 80 o T 110 sin aditivo.(10 sacos)
- Harina integral T 150.(5 sacos)
- Harina de centeno T 70, T 130, T 170.(3 sacos de cada)

Harinas mixtas no están autorizadas.

USO DE LAS LEVADURAS:

Levaduras:

- Levadura fresca activa.3 cajas
- Levadura deshidratada activa.1 caja

OTRAS MATERIAS PRIMAS:

- Margarinas.3 cajas de 10 kilos
- Mantequilla para hojaldre.5 cajas de 10 kilos
- Mantequilla.5 cajas de 10 kilos
- Manteca de cerdo. 2 cajas de 10 kilos
- Levadura de panificación. 3 cajas
- Polvo de leche.2 kilos
- Leche entera. 30 litros
- Nata Uperizada.20 litros
- Azúcar en polvo.10 kilos
- Azúcar grano 50 kilos
- Barritas de chocolate 5 cajas
- Cacao en polvo. 10 kilos
- Cobertura. Negra, blanca, con leche. 10 kilos de cada
- Huevos. 2 cajas
- Sal.10 kilos
- Semilla de amapola 5 kilos
- Semilla de girasol 5 kilos
- Linaza 2 kilos
- Copos de avena 2 kilos
- Sésamo 5 kilos
- Gelatina de brillo 5 kilos

COORDINACIÓN:

Para la ayuda material y la organización, la organización designará a dos coordinadores y responsables de maquinaria que ayudarán al presidente del jurado. Los dos coordinadores se encargarán de las relaciones entre los candidatos y los miembros del jurado para solucionar cualquier problema que pudiera surgir durante las pruebas y serán los encargados de suministrar las materias primas que los competidores precisen.

Los responsables de la maquinaria serán aportados por la mismas casas proveedoras. Así también hay que prever un responsable técnico de las instalaciones eléctricas para solucionar cualquier incidente durante el transcurso del concurso.

Los miembros del jurado no estarán autorizados a entrar en los obradores durante las pruebas. Solo podrán hacerlo el presidente del jurado, los dos coordinadores (responsables del material y de los ingredientes) así como cualquier persona designada por el presidente del jurado.

JURADO

El jurado estará formado por 4 personas que velaran por el desarrollo de la competición.

Sus decisiones serán inapelables.

La composición del jurado será la siguiente:

- Tres profesionales del sector, uno de cada una de las pruebas (pan, bollería/pastelería y artística).
- Un representante de una Administración educativa, como secretario, con voz pero sin voto.