

Spain**skills**

2015

PLAN DE PRUEBAS

SKILL 34 COCINA

DESCRIPCIÓN DEL “TEST PROJECT” Y DE LAS PRUEBAS PARA LOS COMPETIDORES (SKILL 34 COCINA)

El “Test Project” para cocina se estructura de forma modular, a lo largo de los días 5 a 8 de mayo de 2015 que dura la competición. Se estiman 10 horas de prácticas competitivas reales en total, si bien la duración podrá ser alterada debido a causas de fuerza mayor, o bien por problemas técnicos. El orden que aparece a continuación, es orientativo, (aunque, si no hay ninguna comunicación en contra, se considerará definitivo), así como los porcentajes en el desglose de puntuaciones, que podrá ser alterado por acuerdo de los miembros del jurado. Todos los cambios serán comunicados con la antelación suficiente a los competidores. No se alterará la estructura y composición de las pruebas salvo por causas debidamente justificadas.

Los concursantes no podrán aportar vajilla ni cristalería (de ningún tipo) para la presentación de las elaboraciones que realicen.

Los participantes no podrán aportar ingredientes o pre-elaboraciones de ninguna clase. En caso de utilizar alguno, se anulará la prueba realizada con esos ingredientes.

Todas las pruebas han sido elaboradas siguiendo las directrices de la última edición de SPAIN SKILLS, así como los parámetros que se desarrollarán en la próxima competición de WORL SKILLS, en cumplimiento de las directrices marcadas.

Tanto el orden de participación como los puestos de trabajo, se sortearán el día 5 de mayo delante de los participantes y tutores presentes, para todos los días, de manera que los grupos elegidos compiten por la tarde y al día siguiente por la mañana hasta mediodía.

El Test Project del Skill 34 de Cocina está pensado para su desarrollo de forma paralela con el Skill 35 de Servicios de restaurante y bar, por eso ambos TP pueden contener referencias a las dos especialidades.

Todas las pruebas tienen un objetivo común, seleccionar al mejor alumno/a para representar a España en la próxima competición “Worldskills”, y en la competición World Skills Europe. **Aun así, esta participación está sujeta a las condiciones que estime oportunas el Ministerio de Educación a través de la Dirección General de Formación Profesional.**

Cabe destacar que esta competición se llevará a cabo con el espíritu de sana competencia, camaradería, transparencia y equidad que debe prevalecer a lo largo de toda la competición.

DESCRIPCIÓN DE LOS PORCENTAJES DE CADA MÓDULO

Servicios	Módulo 1	Entrantes	20% del total de las puntuaciones
	Módulo 2	Carne	30% del total de las puntuaciones
Servicios	Módulo 3	Pescado	30% del total de las puntuaciones
	Módulo 4	Postres	20% del total de las puntuaciones

TOTAL 100%

DESGLOSE DE DÍAS Y HORARIOS

Agrupamiento de los módulos, Skill 34-Cocina.

La competición se celebrará desde el día 5 al 8 de mayo, en IFEMA (Madrid), siendo los días 5, 6, 7 y 8 de mayo los reservados para las pruebas.

HORARIOS COMPETICIÓN SPAIN SKILL MAYO 2015

Días	5	6	7	8
8:00 a 11:00		Grupo 1 (1 a 6) Módulo 2 Carne	Grupo 2 (7 a 12) Módulo 2 Carne	Grupo 3 (13 a 18) Módulo 2 Carne
11:00 a 14:00		Módulo 3 Pescado	Módulo 3 Pescado	Módulo 3 Pescado
14:30 a 16:30		Servicio clientes G 1 (ver Skill 35) Servicio de Rte. y Bar.	Servicio clientes G 2 (ver Skill 35) Servicio de Rte. y Bar.	Servicio clientes G 3 (ver Skill 35) Servicio de Rte. y Bar.
16:30 a 18:30	Grupo 1 (1 a 6) Módulo1 Entrantes	Grupo 2 (7 a 12) Módulo1 Entrantes	Grupo 3 (13 a 18) Módulo1 Entrantes	
18:30 a 20:30	Módulo 4 Postre	Módulo 4 Postre	Módulo 4 Postre	

Martes 5:

13:00 h. a 13:45 h.: Promesa competición.

14:00 h. a 14:30 h.: Sorteo de turnos en presencia de los participantes.

14:30 a 16:30: Comida de trabajo de los miembros de los jurados (5Miembros+1Secretario x 2 competiciones CO34+ SRB35 =12 y los grupos competidores (3Gx6CO + 3Gx5SRB) =18+15 =33 competiciones) para la planificación de la competición, revisión de los stand, explicaciones sobre la prueba y criterios de evaluación.

15:30 h. a 16:30 h.: Apoyo de un grupo por jornada en tren de lavado y limpieza de box.

DIAS	MARTES 5	MIÉRCOLES 6	JUEVES 7	VIERNES 8
Horas	G 1	G 1 / G 2	G 2 / G 3	G 3
8:00-14:00		MÓDULO 2/3 Competidores G 1 (1/6) 08:00 Competición Carne. 11:00 Competición Pescado.	MÓDULO 2/3 Competidores G 2 (7/12) 08:00 Competición Carne. 11:00 Competición Pescado.	MÓDULO 2/3 Competidores G 3 (13/18) 08:00 Competición Carne. 11:00 Competición Pescado.
13:00-13:45	Promesa			
14:00-14:30	Sorteo de turnos			
14:30-16:30	Comida de trabajo Planificación, visita stand, prueba y evaluación jurados y competidores. Revisión caja herramientas y DNI.	Servicio a clientes e invitados a cargo de competidores G 1 (Skill 35).	Servicio a clientes e invitados a cargo de competidores G 2 (Skill 35).	Servicio a clientes e invitados a cargo de competidores G 3 (Skill 35).
15:30-16:30		Lavado y impieza box (competidores G 1).	Lavado y impieza box (competidores G 2).	Lavado y impieza box (competidores G 3).
16:30-17:30				Valoraciones jurados. Revisión boxes. Recogida general.
16:30-20:30	MÓDULO 1/4 Competidores G 1 (1/6) 16:30 Competición Entrantes. 18:30 Competición Postre.	MÓDULO 1/4 Competidores G 2 (7/12) 16:30 Competición Entrantes. 18:30 Competición Postre.	MODULO 1/4 Competidores G 3 (13/18) 16:30 Competición Entrantes. 18:30 Competición Postre.	Fin competición
20:30-21:30	Valoraciones jurados. Revisión boxes. Recogida general.			
21:30	Fin competición			

DESGLOSE DE LAS PUNTUACIONES	
CRITERIOS OBJETIVOS	CRITERIOS SUBJETIVOS
HIGIENE – (MÁXIMO 10 PUNTOS)	
PERSONAL (3 PUNTOS)	
PUESTO DE TRABAJO (7 PUNTOS)	
TOTAL 10 PUNTOS	
PREPARACION (MÁXIMO 10 PUNTOS)	PREPARACIÓN – (MÁXIMO 20 PUNTOS)
DESPERDICIOS (4 PUNTOS)	EFICACIA (8 PUNTOS)
TIEMPO DE SERVICIO (+ DE 5´ = 0) (4 PUNTOS)	DESTREZAS (2 PUNTOS)
USO DE INGREDIENTES OBLIGATORIOS (1 PUNTO)	CALIDAD DEL PRODUCTO CULINARIO (5 PUNTOS)
CORRECTA TEMPERATURA DE SERVICIO (1 PUNTO)	HABILIDADES ORGANIZATIVAS (5 PUNTOS)
TOTAL 10 PUNTOS	TOTAL 20 PUNTOS
PRESENTACION – (MÁXIMO 10 PUNTOS)	PRESENTACIÓN Y DEGUSTACIÓN (MÁXIMO 40 PUNTOS)
UTILIZACIÓN CORRECTA DE INGREDIENTES (4 PUNTOS)	IMPRESIÓN VISUAL /EQUILIBRIO (5 PUNTOS)
CORTES LIMPIOS/TAMAÑO DE LAS RACIONES (10 PUNTOS)	ESTILO Y CREATIVIDAD (5 PUNTOS)
HUELLAS DE DEDOS (4 PUNTOS)	ARMONÍA DE GUSTOS / SABOR (20 PUNTOS)
SALSEADO CORRECTO (2 PUNTOS)	TEXTURA – TEMPERATURA (10 PUNTOS)
TOTAL 20 PUNTOS	TOTAL 40 PUNTOS
TOTAL CRITERIOS OBJETIVOS	TOTAL CRITERIOS SUBJETIVOS
40%	60%

MÓDULO 1: ENTRANTES (Tapas y/o pinchos).	
Tiempo de realización: 4 horas para la realización completa junto con el módulo de Postre.	
Descripción	<p>Los requisitos mínimos que deberán cumplirse, son los siguientes:</p> <p>Preparar tres variedades de entrantes: (15+15+15 = 45 piezas en total). De las cuales, 15 piezas (una de las variedades), como mínimo, deberán incluir los ingredientes obligatorios. También se pueden repartir los ingredientes obligatorios entre las tres variedades.</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Las piezas de las tres diferentes variedades serán idénticas entre si. ✓ Una salsa para mojar como mínimo. ✓ Las tapas o pinchos se deberán poder coger con las manos y ser degustadas como máximo con dos bocados.
Detalles de servicio	<p>Se montarán cuatro bandejas, con la siguiente disposición:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Una bandeja con seis piezas (2 de cada variedad) para exposición. ✓ Una bandeja con dieciocho piezas (6 de cada variedad) y otra con doce piezas (4 de cada variedad) para el servicio. ✓ Una bandeja con 9 piezas (3 de cada variedad) para cata. ✓ No se utilizarán salseras. La/s salsa/s que se elaboren, deberán presentarse en las mismas bandejas de presentación.
Ingredientes obligatorios	<p>Los siguientes ingredientes deberán estar incluidos en las tapas (al menos tres de estos):</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Setas y champiñón. ✓ Cangrejo real ruso Chatka. ✓ Salmón ahumado. ✓ Hierbas aromáticas (Tomillo, albahaca, cebollino, cilantro). ✓ Quesos: Mozzarella, Roquefort, Ibores.
Ingredientes opcionales	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Usar ingredientes propios del módulo (los reflejados en éste documento). ✓ Los ingredientes reflejados en el anexo 1.
Material de presentación	<p>Las elaboraciones se presentarán en fuentes de presentación rectangulares de 28 X 34 cm., blancas, redondas sin ribetes, decoración o cenefas. Los concursantes no podrán aportar vajilla ni cristalería para la presentación de las elaboraciones que realicen.</p>
Notas al desarrollo de este módulo	<p>A: Elaborar 15 de las 45 tapas o pinchos, incluyendo los ingredientes obligatorios más los ingredientes deseados del anexo 1.</p> <p>B: Utilizar en las otras 30 tapas o pinchos los ingredientes deseados del anexo 1.</p>

MÓDULO 2: CARNE (CARRÉ DE CORDERO-RECENTAL).

Tiempo de realización: 6 horas para la realización completa junto con el módulo de Pescado.

Descripción	<p>Preparar doce raciones calientes a base de carré: una ración será para la exposición, otra ración para la cata y las diez restantes, sin trincar, para el servicio de restaurante. Los requisitos mínimos que deberán cumplirse, son los siguientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Utilizar al menos un método de cocinado aunque pueden emplearse más de uno. No se permite el servicio de carne cruda tipo carpaccio o steak tartar. El método de cocinado será libremente determinado por el participante. ✓ Realización obligatoria de al menos una salsa como mínimo, pudiéndose elaborar más. ✓ Realización de al menos una guarnición compuesta por dos ingredientes diferentes como mínimo, que impliquen al menos una técnica de cocinado diferente de la empleada con el género principal.
Detalles del servicio	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Las doce raciones deberán ser idénticas en el tipo de cocción y guarnición. ✓ 2 raciones se servirán emplatadas (exposición y cata). ✓ 10 raciones se servirán en un plaqué o bandeja para el servicio en el comedor. Las piezas deben servirse enteras para el racionado delante del cliente (cada alumno tendrá tres piezas de carré de cordero dos para el servicio de mesa que deberá servir enteras (con huesos y para trincar) y otra que puede servirla como quiera para el jurado de cata).
Ingredientes obligatorios	<ul style="list-style-type: none"> ✓ 3 piezas de carré de cordero. ✓ Ingredientes se ofrecerán para la realización de la prueba. No se podrá emplear más cantidad que las reflejadas en éste documento, además de las de lista de productos de stock.
Ingredientes opcionales	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Dispondrán además de los productos de stock (anexo 1).
Material de presentación	<p>Se presentarán en platos trincheros o soperos de 30 cm.Ø blancos, redondos sin ribetes, decoración o cenefas. Y fuentes de presentación rectangulares de 28 X 34 cm. Los concursantes no podrán aportar vajilla ni cristalería para la presentación de las elaboraciones que realicen.</p>

MÓDULO 3: PESCADO (PESCADO RACIÓN LUBINA).

Tiempo de realización: 6 horas para la realización completa junto con el módulo de Carne.

Descripción de la prueba.	<p>Preparar doce raciones individuales idénticas de pescado calientes. una ración será para la exposición, otra ración para la cata y las diez restantes, sin desespinar, para el servicio de restaurante. Los requisitos mínimos que deberán cumplirse, son los siguientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Utilizar el método o métodos de cocinado que se desee. • Realización obligatoria de al menos una salsa, jugo, coulis, geleé, vinagreta, etc. (elementos más o menos fluidos). • Realización de, al menos, una guarnición que implique, al menos, una técnica de cocinado diferente al utilizado con el género principal del plato.
Detalles del servicio	<ul style="list-style-type: none"> • Las seis raciones deberán ser idénticas y se presentarán en platos individuales.
Ingredientes obligatorios	<ul style="list-style-type: none"> • 6 lubinas de ración. • Ingredientes que se ofrecerán para la realización de la prueba. No se podrá emplear más cantidad que las reflejadas en éste documento, además de las de lista de productos de stock.
Ingredientes opcionales	<ul style="list-style-type: none"> • Dispondrán además de los productos de stock (anexo 1).
Material de presentación	<p>Se presentarán en platos trincheros o soperos de 30cm.Ø blancos, redondos sin ribetes, decoración o cenefas. Y fuentes de presentación rectangulares de 28 X 34 cm. Los concursantes no podrán aportar vajilla ni cristalería para la presentación de las elaboraciones que realicen.</p>

MÓDULO 4: POSTRE	
Tiempo de realización: 4 horas para la realización completa junto con el módulo de Entrantes.	
Descripción	<ul style="list-style-type: none"> • Preparar postres de restauración, 12 raciones idénticas. • Tres maneras-texturas diferentes en cada plato (ración). 1 ración será para la exposición, las otras diez para el servicio y una para la degustación del jurado.
Detalles de servicio	<ul style="list-style-type: none"> • 12 platos de presentación de los facilitados por la organización. • Todas las raciones presentadas serán idénticas
Ingredientes obligatorios	<p>Los siguientes ingredientes deben estar incluidos en cada ración de forma obligatoria. Son obligatorios los ingredientes, pero no el uso completo de todas las cantidades.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cobertura de chocolate negra de 65% (1/2 kilo). • Coco (1 unidad). • Queso Mascarpone (500 gramos).
Ingredientes opcionales	<p>Usar los ingredientes especificados en el anexo nº 1 (ingredientes de stock), además de los ingredientes obligatorios reflejados en éste documento.</p> <p>Los participantes no podrán aportar ingredientes de ninguna clase. En caso de utilizar alguno, se anulará la prueba realizada con esos ingredientes.</p>
Material de presentación	<p>Para cada concursante: 12 platos trincheros o 12 platos soperos a elección.</p> <p>Se presentarán en platos trincheros o soperos de 30cm. Ø blancos, redondos sin ribetes, decoración o cenefas. Los concursantes no podrán aportar vajilla ni cristalería para la presentación de las elaboraciones que realicen.</p>

ANEXO 1	
INGREDIENTES OBLIGATORIOS PARA LA COMPETICIÓN 2015 Skill 34 Cocina	
Ingredientes obligatorios módulo Postre	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Cobertura de chocolate negra de 65 % (1/2 kilo). ✓ Coco (1 unidad). ✓ Queso Mascarpone (500 gramos). (Son obligatorios los ingredientes, pero no el uso completo de todas las cantidades).
Ingredientes obligatorios módulo Entrantes	Los siguientes ingredientes deberán estar incluidos en las tapas (al menos tres de estos): <ul style="list-style-type: none"> ✓ Setas y champiñón (250 gramos). ✓ Cangrejo real ruso Chatka (240 gramos, una lata). ✓ Salmón ahumado (500 gramos). ✓ Hierbas aromáticas (Tomillo, albahaca, cebollino, cilantro), un manojo. ✓ Quesos: Mozzarella, Roquefort, Ibores (250 gramos de cada uno).
Ingredientes obligatorios módulo Carne	3 piezas de carré de cordero recental.
Ingredientes obligatorios módulo Pescado	6 Lubinas de ración.
INGREDIENTES DE LIBRE ELECCIÓN PARA LA COMPETICIÓN 2015 Spain Skill 34 Cocina.	
<p>Cada competidor puede seleccionar del siguiente listado aquellos ingredientes que desee utilizar durante la competición. Estos le serán entregados al principio de la misma y podrá disponer de ellos durante todo el transcurso de la competición. Sólo se realizará una única entrega de alimentos. Exceptuado aquellos que por sus características deban suministrarse diariamente.</p> <p>Se valorará la adecuación de las cantidades y el aprovechamiento de géneros. Una vez finalizada la prueba se deben devolver los ingredientes sobrantes en el mismo contenedor que se le hayan entregado, debidamente protegidos para su uso en el siguiente módulo / día. Se puede utilizar un ingrediente sobrante en el siguiente módulo, pero no se puede pre-elaborar (pelar, limpiar, cocer, nada de un día para otro). Cada día se debe empezar el trabajo desde 0.</p> <p>Existirá una mesa común con ingredientes de uso cotidiano en cocina que el participante podrá utilizar según su criterio.</p> <ul style="list-style-type: none"> – CADA PARTICIPANTE PODRÁ CONTAR CON ESTOS INGREDIENTES Y EN LAS CANTIDADES QUE APARECEN EN ÉSTE LISTADO. NO PODRÁ SOLICITAR MÁS CANTIDAD QUE LA QUE SE ESPECIFICA. – EN CASO DE QUE AL ALUMNO/PARTICIPANTE SE LE QUEMEN, O LOS CONSUMA SIN APROVECHAMIENTO, NO SE LE SUMINISTRARÁN DE NUEVO. – SÓLO SE REPONDRÁN INGREDIENTES QUE DE FORMA FORTUITA O ACCIDENTAL SE HAYAN MALOGRADO POR CAUSAS QUE NO SE LE PUEDAN IMPUTAR AL ALUMNO PARTICIPANTE. <p>No obstante existirán ingredientes extra preparados para las contingencias que</p>	

estimen necesarias los jurados.

De todos estos ingredientes el competidor debe seleccionar los que utilizará en los 4 módulos (incluidos los ingredientes obligatorios) y enviar la lista de pedido a fpcompeticiones@mece.es (24 abril 2015*).

Huevos y lácteos	30 Huevos. 2 botellas de leche entera. 3 botellas de nata líquida (35 – 37 % M. G.). 1 kilo mantequilla sin sal. 1 terrina de Philadelphia 300 gramos. 1 botella de yema líquida pasteurizada. 1 botella de clara pasteurizada.
Bodega	1 botella Cava seco (brut). 1 botella de sidra. 1 botella vino tinto 1 botella vino blanco. 1 botella Cognac. 1 botella Amaretto. 1 botella Martini rosso.
Carnes y embutidos	600 gramos de bacón ahumado en lonchas. 600 gramos de jamón serrano cortado.
Pescados	2 kilogramo de vieiras congeladas. 2 kilogramos de mejillones frescos. 1 kilogramo de atún congelado.
Varios	2 Kg. de harina floja. 2 Kg. de harina fuerte. 2 botellas de aceite de girasol. 2 botellas de aceite de oliva virgen extra. 1 botella de vinagre blanco de vino (normal). 250 gramos de maicena. 250 gr. de glucosa líquida. 20 gramos de gelatina (colas de pescado). 200 gramos de levadura prensada. 4 sobres de 16 gramos de levadura química tipo "Royal". 2 paquetes de pasta philo. 1 paquete de pan de molde. 2 kilogramos de arroz redondo. 2 paquetes de pasta won ton.
Frutas y verduras	4 unidades de Fruta de la Pasión. 4 Plátanos. 4 naranjas. 4 limones. 4 manojos de puerros. 4 manojos de cebollas tiernas. 1 kilogramos de nabos. 2 kilogramos de zanahorias. 4 kilogramos de patatas. 3 kilogramos de chalotas. 6 aguacates. 2 kilogramos de tomates. 1 caja de tomates cherry. 2 lollo rosso (lechuga). 2 iceberg (lechuga). 4 calabacines. Dátiles 200 gramos. 1 paq., de frutas del bosque, +/- 200 gramos, 3 unidades de remolacha cocida. 4 Alcachofas.

	2 manojos de espinacas. 1 manojo de perejil.
Especias, condimentos y azúcares	2 unidades de canela en rama. 1 rama de vainilla. 1 paquete de azafrán (máx. 5 gramos). Azúcar en polvo 100 gramos. 1 botella salsa soja +/- 2 dl. 1 botella salsa Worcester. 1 botella de mostaza tipo "antigua" (+/- 2 dl). 500 gramos azúcar moscovado.
MESA COMÚN (Estos ingredientes no deben solicitarse, estarán a disposición de todos los participantes, en cantidades razonables).	Sal fina 5 kilos. Sal gruesa 5 kilogramos. Azúcar blanquilla 15 kilogramos. Azúcar de Caña 15 kilogramos. Sacarina Hermesetas (3 envases). Hierbas aromáticas frescas (tomillo, eneldo, perejil, romero, menta, apio). Pimienta blanca molida 1k. Pimienta negra molida 1k. Pimienta blanca grano 1k. Pimienta negra grano 1k. Hojas de orégano 1 k. Pimentón rojo dulce 1 k. Pimentón rojo picante 1 k. Ajos 5 kilogramos. Guindillas. Laurel. Perejil.

NOTA

*Se ha ampliado el plazo de envío al viernes 24 de abril de 2015
 Los listados deberán remitirse a la dirección de correo electrónico:

fpcompeticiones@me.cd.es

Instalaciones.

Para economizar espacios y recursos se optará por un montaje conjunto elaboración en cocina y servicio de restaurante-bar, de forma que las elaboraciones y preparaciones de ambas pruebas se sirvan a clientes a mediodía de los días 6, 7 y 8.