

Spain**skills**

2015

PLAN DE PRUEBAS

35 SERVICIO DE RESTAURANTE Y BAR

DESCRIPCIÓN DEL “TEST PROJECT” Y DE LAS PRUEBAS PARA LOS COMPETIDORES (SKILL 35 SERVICIO DE RESTAURANTE Y BAR).

1.- INTRODUCCIÓN

1.1 Los test projects del Skill 35, Servicio de restaurante y bar, son las pruebas que los competidores que se presentan al campeonato de Spain Skills 2015, deben desarrollar. 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; destreza, buenas maneras, aplomo y habilidades prácticas.

1.2 Los test projects han sido elaborados por el grupo de expertos de FEHR para el Skill 35, tomando como referencia los test de la competición de World Skills celebrada en Londres en 2011, con ello se han respetado las descripciones técnicas que para el Skill 35 se han desarrollado.

DESCRIPCIÓN DE LOS PORCENTAJES DE CADA MÓDULO

Servicios	Módulo 1	Habilidades técnicas de la profesión.	30% del total de las puntuaciones
	Módulo 2	Habilidades técnicas de la profesión – Bar (I).	20% del total de las puntuaciones
Servicios	Módulo 3	Servicio de gala y servicio de guerdón.	30% del total de las puntuaciones
	Módulo 4	Habilidades técnicas de la profesión – Bar (I).	20% del total de las puntuaciones

TOTAL 100%

DESGLOSE DE DÍAS Y HORARIOS

Agrupamiento de los módulos, Skill 35-Servicio de Restaurante y Bar.

La competición se celebrará desde el día 5 al 9 de mayo, en IFEMA (Madrid), siendo los días 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 1 Servicio emplatado / bistro	Grupo 2 (7 a 12) Módulo 1 Servicio emplatado / bistro	Grupo 3 (13 a 18) Módulo 1 Servicio emplatado / bistro
11:00 a 14:00		Módulo 2 Habilidades técnicas – bar (I)	Módulo 2 Habilidades técnicas – bar (I)	Módulo 2 Habilidades técnicas – bar (I)
14:30 a 16:30		Módulo 3 Servicio de gala y de gueridón Servicio clientes G 1 (ver Skill 34) Cocina.	Módulo 3 Servicio de gala Servicio de gala y de gueridón Servicio clientes G 1 (ver Skill 34) Cocina.	Módulo 3 Servicio de gala Servicio de gala y de gueridón Servicio clientes G 1 (ver Skill 34) Cocina.
16:30 a 18:30		Módulo 4 Habilidades técnicas – bar (II)	Módulo 4 Habilidades técnicas – bar (II)	Módulo 4 Habilidades técnicas – bar (II)

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 (5 Miembros+ 1 Secretario 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.

DÍAS	MARTES 5	MIÉRCOLES 6	JUEVES 7	VIERNES 8
Horas		G 1	G 2	G 3
8:00-14:30		MÓDULOS 1 y 2 Competidores G 1 (1/5) 08:00 Familiarización vinos blancos y tintos. 09:00 Vestir mesa buffet (petaca). 09:30 Cata de vinos blancos y tintos; vista y olfato. 10:30 Corte de salmón ahumado. 11:00 Familiarización y cata de licores. 11:30 Técnica de corte de frutas: Ensalada de frutas. 12:00 Mise en place para servicio almuerzo. 12:30 Preparación de café. 13:00 Familiarización y cata de vinos fortificados. 13:30 Decantar vino tinto. 14:00 Preparación tartare de atún.	MÓDULOS 1 y 2 Competidores G 2 (6/10) 08:00 Familiarización vinos blancos y tintos. 09:00 Vestir mesa buffet (petaca). 09:30 Cata de vinos blancos y tintos; vista y olfato. 10:30 Corte de salmón ahumado. 11:00 Familiarización y cata de licores. 11:30 Técnica de corte de frutas: Ensalada de frutas. 12:00 Mise en place para servicio almuerzo. 12:30 Preparación de cafés. 13:00 Familiarización y cata de vinos fortificados. 13:30 Decantar vino tinto. 14:00 Preparación tartare de atún.	MÓDULOS 1 y 2 Competidores G 3 (11/15) 08:00 Familiarización vinos blancos y tintos. 09:00 Vestir mesa buffet (petaca). 09:30 Cata de vinos blancos y tintos; vista y olfato. 10:30 Corte de salmón ahumado. 11:00 Familiarización y cata de licores. 11:30 Técnica de corte de frutas: Ensalada de frutas. 12:00 Mise en place para servicio almuerzo. 12:30 Preparación de cafés. 13:00 Familiarización y cata de vinos fortificados. 13:30 Decantar vino tinto. 14:00 Preparación tartare de atún.
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.	MÓDULO 3 Servicio menú de gala a clientes e invitados G 1 (ver Skill 34).	MÓDULO 3 Servicio menú de gala a clientes e invitados G 2 (ver Skill 34).	MÓDULO 3 Servicio menú de gala a clientes e invitados G 3 (ver Skill 34).
16:30-17:30		MÓDULO 4 16:30 Preparación de cafés y cócteles.	MÓDULO 4 16:30 Preparación de cafés y cócteles.	MÓDULO 4 16:30 Preparación de cafés y cócteles.

17:30-18:00		Lavado y limpieza (competidores G 1).	Lavado y limpieza (competidores G 2).	Lavado y limpieza (competidores G 3).
18:30-19:30	Valoraciones jurados. Revisión área. Recogida general.	Valoraciones jurados. Revisión área. Recogida general.	Valoraciones jurados. Revisión área. Recogida general.	Valoraciones jurados. Revisión boxes. Recogida general. Fin competición
20:00	Fin competición			

MÓDULO 1: Habilidades técnicas de la profesión – bar (I).	
Tiempo de realización: 3 horas para la realización completa.	
HORAS	DESCRIPCIÓN
08.00 – 09.00	Familiarización vinos blancos y tintos: <i>Blancos:</i> Sauvignon Blanc, Riesling, Chardonnay, Gewurztraminer, Verdejo. <i>Tintos:</i> Merlot, Pinot noir, Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Syrah.
09.30 – 10.30	Cata de vinos blancos y tintos: Vista y olfato.
13.30 – 14.00	Decantar vino tinto.

*CHARLA DEL COMPETIDOR CON UNA EXPERTA EN INGLÉS DURANTE EL DÍA

MÓDULO 2: Habilidades técnicas de la profesión – bar (II).	
Tiempo de realización: 2 horas para la realización completa.	
HORAS	DESCRIPCIÓN
09.00 – 09.30	Vestir mesa buffet (petaca). - mesa buffet.
10.30 – 11.00	Corte de dos raciones de salmón ahumado y emplatar para 10 pax.
11.30 – 12.00	Técnica de corte de frutas: Ensalada de fruta. Piña, naranja, manzana, fresa (2 raciones). Servicio para una mesa de 10 comensales.
14.00-14.30	Preparación de dos raciones de tartare de atún y emplatar para 10 pax.

*CHARLA DEL COMPETIDOR CON UNA EXPERTA EN INGLÉS DURANTE EL DÍA

MÓDULO 3: Servicio de gala / servicio de gueridón.	
Tiempo de realización: 3 horas para la realización completa.	
HORAS	DESCRIPCIÓN
10.30 – 11.00	Corte de raciones de salmón ahumado y emplatar para 10 pax.
12.00 – 12.30	Mise en place para servicio de almuerzo.
14.30 – 16.30	Servicio menú de gala a clientes (1 mesa, 6 pax. + 1 mesa, 4 pax.) por competidor.
<p>Menú ***</p> <p>Tapas y pinchos –gueridón– (2 fuentes diferentes variedades). Servicio de cava.</p> <p>***</p> <p>*Servicio de plato frío. (Salmón ahumado) (Tartar de atún).</p> <p>***</p> <p>Servicio de vino blanco.</p> <p>***</p> <p>*Desespinar pescado. (Lubina)</p> <p>***</p> <p>Servicio de vino tinto.</p> <p>***</p> <p>*Trinchar en gueridón. (Carré de cordero)</p> <p>***</p> <p>*Postre según carta.</p> <p>***</p> <p>*Servicio de Café.</p> <p>***</p> <p>*Servicio de coctelería. Servicio de gin tonic de autor, cuba libre, margaritas y cóctel sin alcohol.</p>	
16.30 – 17.00	Final Módulo

*CHARLA DEL COMPETIDOR CON UNA EXPERTA EN INGLÉS DURANTE EL DÍA

MÓDULO 4: Habilidades técnicas de la profesión – bar (y III).	
Tiempo de realización: 2,30 horas para la realización completa.	
HORAS	DESCRIPCIÓN
11.00 – 11.30	Familiarización y cata de licores: Vodka, Gyn, Ron oscuro, Whisky canadiense, escocés e irlandés, Tequila, Brandy, Calvados, PX.
12.30 – 13.00	Preparación de café: Preparar dos expresos, dos cappuccinos, dos Irish coffe y una receta creada por el competidor (dos unidades).
13.00 – 13.30	Familiarización y cata de vinos fortificados (10): Red Port, Madeira Sweet, Fino Sherry, dry Vermouth, Marsala sweet, Malibu, Drambuie, Grand Marnier, Cointreau, Tia Maria.
16.30 – 17.30	Preparación y servicio de cafés y cócteles para los clientes, al terminar el menú de diario: a.- Preparación y servicio de café a demanda de los comensales: – Espresso, cappuccino, Irish coffe... b.- Preparación y servicio de coctelería, con coctelera y vaso mezclador: – Gin tonic de autor, creado por el competidor. – Cuba libre. – Cóctel margarita. – Sin alcohol, receta creada por el propio competidor.

*CHARLA DEL COMPETIDOR CON UNA EXPERTA EN INGLÉS DURANTE EL DÍA

LOS PARTICIPANTES DEBERAN TRAER SU ROPA DE TRABAJO ESPECÍFICA PARA CADA MÓDULO QUE SERA LA SIGUIENTE:

MÓDULO 3:

Uniformidad para trabajo en restaurante.

MÓDULOS 1, 2 y 4:

Uniformidad para trabajo en bar.

MATERIAL QUE DEBERÁ APORTAR EL COMPETIDOR:

Encendedor, sacacorchos, bolígrafo, cerillas, abre chapas, guantes de servicio.

Medidor para la coctelería (será obligatorio utilizarlo).

Material de coctelería** en general.

CUCHILLOS: Cuchillo jamonero o de salmón, puntilla 10 o 15ctms, cebollero 30ctms aprox, chaira.

COCTELERÍA:

**Para coctelería no se dispondrá de batidora - trituradora ni se podrá traer por el competidor (no tendremos hielo picado).

ELABORACIONES DE AUTOR:

Para estas elaboraciones el competidor dispondrá del género básico de bar, frutas y bebidas, (se facilitará un listado de géneros y frutas antes de la competición).