

# Spainskills

**2015**

**PLAN DE PRUEBAS**

**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”.

El “Plan de Pruebas”, de la competición de “Panadería y Pastelería”, son las pruebas que los competidores que se presentan al campeonato de Spainskills 2015, deben desarrollar.

El plan de pruebas de esta competición ha sido elaborado por el grupo de expertos de CEOPAN. Para ello, se han tenido en cuenta las descripciones técnicas de las competiciones internacionales (WorldSkill International).

## 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.

## DESARROLLO DE LAS PRUEBAS Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN

### Duración total de las pruebas:

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 30 minutos de trabajo. En este tiempo se incluirá la preparación, la limpieza y recogida del puesto de trabajo.

Los competidores llevarán a cabo el programa que consta de:

### A. Prueba de PAN:

Este apartado constará de 2 elaboraciones: pan tradicional, y panecillos variados.

1. Pan tradicional de tu comunidad (Peso libre)
2. Variedad de panecillos variados. (5 variedades con la misma masa y el peso debe estar entre 50 gr y 100 gr cocidos).

Peso mínimo de harina usada en todas las elaboraciones 3 kilos y máximo 5 kilos.

Deberá utilizarse toda la masa que haya sido amasada. Se penalizará la no observación de esta norma.

**CRITERIOS DE EVALUACIÓN:**

En los panes se tendrán en cuenta:

- Respeto de la cantidad.
- Respeto del peso.
- Originalidad.
- Volumen.
- Sabor.
- Aspecto.

**B. Prueba de BOLLERÍA/PASTELERÍA:**

1. Bollería de masa hojaldrada fermentada.
  - 3 piezas de 300 gr cocidas.
  - 15 piezas de peso idéntico de entre 60 y 100 gr cocidas con aspecto y forma idénticos a las tres piezas de 300 gr.
2. Bollería/pastelería típica de su comunidad.
  - El candidato deberá elaborar una pieza de bollería/pastelería especial típica de su comunidad cuya masa, diseño, forma y peso serán las dadas por la tradición.
  - Peso máximo de harina utilizada: 2 kg si es bollería.
  - 15 piezas de peso idéntico.

**CRITERIOS DE EVALUACIÓN:**

Se tendrá cuenta de:

- Respeto de la cantidad.
- Respeto del peso.
- Originalidad.
- Volumen.
- Sabor.
- Aspecto.

Solo se calificarán los aspectos gustativos durante la presentación general diaria.

**C. Prueba ARTÍSTICA:**

- ✓ Confección de una pieza artística sobre el tema: RITOS Y COSTUMBRES DE TU COMUNIDAD.
- ✓ La pieza deberá medir, como máximo, 30 cm de largo y 30 cm ancho y una altura de 45 cm.
- ✓ La pieza artística se elaborará a partir de una masa formada con productos comestibles y representarán un tema artístico.
- ✓ La pieza artística se elaborará a partir de diferentes masas entre las cuales al menos un 25% deberán ser fermentadas.
- ✓ El candidato debe poder justificar que ha utilizado al menos 3 tipos de masas diferentes. Se tendrá en cuenta la diversidad de las masas utilizadas en el momento de la puntuación.
- ✓ Para la realización de la pieza artística, se permite cualquier tipo de harina.
- ✓ No se autorizarán: armazones, soportes no alimentarios y pegamentos sintéticos.
- ✓ En la presentación final no deberá intervenir ningún objeto para la sujeción de la pieza.

- ✓ Asimismo, no se autorizará ningún tipo de adorno fuera de los elementos alimentarios para la presentación final de la pieza (cintas, etiquetas, cobertura, soporte para resaltar, etc.)
- ✓ La pieza artística deberá ser transportable.

**CRITERIOS DE EVALUACIÓN:**

Los valores considerados serán:

- Originalidad.
- Cualidades Artísticas.
- Dificultades técnicas.
- Uso de diferentes masas en la realización de la pieza.

**BAREMOS DE PUNTUACIONES****Prueba de PANES.** (Sobre 180 PUNTOS)

- |                       |                 |
|-----------------------|-----------------|
| - Pan especial típico | sobre 90 puntos |
| - Panecillos          | sobre 90 puntos |

**Prueba de BOLLERÍA /PASTELERÍA.** (Sobre 180 PUNTOS)

- |  |                 |
|--|-----------------|
| - Bollería de masa hojaldrada fermentada     | sobre 90 puntos |
| - Bollería/pastelería típica de su comunidad | sobre 90 puntos |

**Prueba PIEZA ARTÍSTICA.** (Sobre 40 PUNTOS)

sobre 40 puntos

**TOTAL**

---

**400 PUNTOS**

**DEDUCCIONES – PENALIZACIONES:**

- |  |           |
|--|-----------|
| Exceso de tiempo:  | 10 puntos |
| • (2 puntos cada 5 min. de más) máximo                         |           |
| • Más allá de un exceso de 25 min. Se interrumpirá el trabajo. |           |
| Penalizaciones por la limpieza durante el trabajo máximo       | 10 puntos |
| Penalizaciones por la organización durante el trabajo máximo   | 10 puntos |
| Penalizaciones por la actitud profesional de trabajo máximo    | 10 puntos |
| Penalizaciones por la merma de masas sobrantes máximo          | 10 puntos |

**TOTAL GENERAL**

---

**....PUNTOS**

## EVALUACIÓN

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. Aspecto a trabajar con los demás, miembros del jurado en la reunión de desarrollo del plan de pruebas.