

MINISTERIO DE EDUCACIÓN, CULTURA Y DEPORTE

SpainSkills

Modalidad de competición 34: Cocina

Descripción Técnica

Dirección General de Formación Profesional

15/12/2016



Índice

1. Introducción a la Modalidad de competición “ Cocina”	2
1.1. ¿Quién patrocina la Modalidad de competición?	2
1.2. ¿Qué hacen estos profesionales?	2
1.3. ¿Qué tecnologías emplean estos profesionales?	3
1.4. ¿En qué consiste la competición?	3
1.5. ¿Qué competencias se requieren para el desarrollo de la prueba?	3
1.6. ¿Qué conocimientos se relacionan con el desarrollo de la prueba?	4
2. Plan de la Prueba	4
2.1. Definición de la prueba	4
2.2. Criterios para la evaluación de la prueba	5
2.3. Requerimientos generales de seguridad y salud	6
2.3.1. Equipos de Protección Personal	6
2.3.2. Verificación de los equipos y comprobaciones de seguridad	7
3. Desarrollo de la competición	7
3.1. Programa de la competición	7
3.2. Esquema de calificación	11
3.3. Uniformidad, herramientas y equipos	15
3.3.1. Uniformidad	15
3.3.2. Herramientas y equipos aportados por el competidor	16
3.3.3. Herramientas y equipos aportados por los miembros del Jurado	18
3.3.4. Herramientas y equipos con riesgos especiales	18
3.4. Protección contra incendios	19
3.5. Primeros auxilios	19
3.6. Protocolo de actuación ante una situación de emergencia médica	19
3.7. Higiene	19
3.8. Esquema orientativo para el diseño del área de competición	20



1. Introducción a la Modalidad de competición “Cocina”

La Modalidad de competición nº 34 denominada Cocina, tiene una amplia tradición en las competiciones nacionales e internacionales siendo una de las disciplinas que cuenta con mayor número de participantes de entre todas ellas.

En el transcurso de la competición de Cocina, se le da cierto valor y sentido a la cultura, tradición y vanguardia existente en las diferentes regiones y que además permanece patente en todos los niveles de la sociedad actual.

Persigue poner de manifiesto la excelencia en el desarrollo de habilidades y destrezas y permite el seguimiento de la competición por parte del público asistente y de los medios de comunicación.

La competición consistirá en el desarrollo de una serie de trabajos prácticos realizados de forma modular que requerirá a los competidores poner en práctica una amplia gama de conocimientos, habilidades y destrezas para demostrar sus competencias durante la competición relacionados con los siguientes aspectos entre otros:

- Puesta a punto de la maquinaria, utensilios y utillaje
- Puesta a punto del género a tratar
- El reciclado y desarrollo sostenible
- La preparación, cocinado, ejecución y aderezo de:
- Elaboraciones de cocina nacional e internacional
- Elaboraciones de tapas
- Elaboraciones de entrantes
- Salsas, sopas, cremas y purés
- Guarniciones simples y compuestas
- Elaboraciones de pescado y/o marisco
- Elaboraciones de carne
- Elaboraciones de repostería
- Elementos decorativos

1.1. ¿Quién patrocina la Modalidad de competición?

Patrocinador pendiente de confirmación en su edición de 2017. La empresa Makro será proveedor oficial de la competición.

1.2. ¿Qué hacen estos profesionales?

Estos profesionales ejercen su actividad en los espacios destinados a realizar una restauración directa e indirecta atendiendo a los principios de seguridad e higiene en la manipulación de alimentos, reciclado y desarrollo sostenible



1.3. ¿Qué tecnologías emplean estos profesionales?

El perfil profesional evoluciona hacia un incremento en la toma de decisiones sobre el control de procesos de producción cada vez más automatizados y precisos, así como en la realización de funciones de planificación, mantenimiento, calidad y prevención de riesgos laborales en la pequeña, mediana y gran empresa.

La incorporación de nuevos materiales y tecnologías, principalmente en los procesos productivos así como en las exigencias normativas en relación a la calidad y el medioambiente, implicarán la sustitución de equipos convencionales por otros más avanzados y la adaptación o cambio de los procesos y de los sistemas productivos.

1.4. ¿En qué consiste la competición?

La competición consiste en la demostración y valoración de las competencias propias de esta especialidad a través de un trabajo práctico e individual que pondrá de manifiesto la preparación de los competidores para realizar los diferentes módulos.

1.5. ¿Qué competencias se requieren para el desarrollo de la prueba?

- Realizar documentación relacionada con las elaboraciones
- Interpretar información técnica
- Preparar máquinas, equipos y utillaje para la realización de elaboraciones.
- Atender a todos los aspectos higiénicos sanitarios y de manipulación de alimentos.
- Preparar, almacenar y conservar el género necesario para la realización de las elaboraciones
- Reciclar los residuos correctamente atendiendo a un desarrollo sostenible
- Preparar, cocinar, aderezar, ejecutar y decorar elaboraciones de la cocina nacional e internacional atendiendo a diferentes estilos.
- Realizar elaboraciones de aperitivos, guarniciones, salsas, entrantes, pescado, marisco, carnes y postre atendiendo a los ingredientes, cantidades y desarrollo en base a la documentación entregada.
- Atender e interpretar la normativa referente a los alérgenos e intolerancias alimenticias
 - REGLAMENTO (UE) N o 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 25 de octubre de 2011
 - Real Decreto 126/2015, de 27 de febrero

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2011:304:0018:0063:ES:PDF>

<http://www.boe.es/boe/dias/2015/03/04/pdfs/BOE-A-2015-2293.pdf>

- Las competencias relativos a los módulos prácticos del ciclo formativo de cocina y gastronomía regulado en el REAL DECRETO 1396/2007, de 29 de octubre, por el que se establece el título de Técnico en Cocina y Gastronomía y



se fijan sus enseñanzas mínimas. BOE núm. 281 del Viernes 23 noviembre 2007

<https://www.boe.es/boe/dias/2007/11/23/pdfs/A47950-47979.pdf>

1.6. ¿Qué conocimientos se relacionan con el desarrollo de la prueba?

Los relativos al ciclo formativo de cocina y gastronomía regulado en el REAL DECRETO 1396/2007, de 29 de octubre, por el que se establece el título de Técnico en Cocina y Gastronomía y se fijan sus enseñanzas mínimas. BOE núm. 281 del Viernes 23 noviembre 2007

El concursante tiene que dominar todo lo referente a los siguientes aspectos:

- A la normativa higiénico sanitaria en los espacios de cocina y de manipulación de alimentos.
- La realización de toda la documentación necesaria para el correcto desarrollo de las elaboraciones.
- Elaboraciones específicas para alérgicos e intolerantes.
- Limpieza, pelado, cortes, trinchado, deshuesado, desespinado, bridado de las diferentes materias primas.
- Preparación, cocinado, realización y aderezo de platos de cocina nacional e internacional.
- Guarniciones simples y compuestas
- Aperitivos fríos y calientes.
- Ensaladas frías y calientes
- Elaboraciones a base de verduras, hortalizas.
- Platos de pasta fresca, arroces, huevos y quesos.
- Cremas, purés y sopas.
- Salsas.
- Platos de pescados y mariscos.
- Platos fríos y calientes de carne, caza y aves.
- Adornos, decoraciones y aderezos.
- Postres calientes, fríos y congelados.

2. Plan de la Prueba

2.1. Definición de la prueba

El competidor deberá realizar diferentes elaboraciones y documentación específica utilizando de manera segura los recursos suministrados por la organización y las herramientas y materiales permitidos

Para ello, y de acuerdo con las competencias necesarias y con los conocimientos relacionados, el trabajo práctico que se proponga requerirá, desplegar las siguientes actividades:





- Elaboración de una pieza de carne, guarniciones y salsa
- Elaboración de un postre clásico con un acompañamiento
- Elaboración de Tapas atendiendo a diferentes necesidades alimentarias específicas
- Elaboración de un plato de pasta fresca

La prueba consiste en un proyecto modular que se ejecutará individualmente

El Plan de Pruebas se presentará impreso a los competidores, incluyendo todas las especificaciones que se necesiten para su desarrollo.

El Plan de Pruebas incluirá, al menos, los siguientes apartados:

- Descripción de los módulos de los que consta el Plan de Pruebas.
- Programación de la competición.
- Criterios de Evaluación de cada módulo.
- Sistema de calificación.
- Momento de la evaluación de los módulos.

2.2. Criterios para la evaluación de la prueba

Criterios de evaluación		
A	Higiene y aseo personal	El competidor tiene la uniformidad completa y limpia y atiende a las normas de higiene establecidas.
B	Organización del puesto de trabajo	Realiza una correcta puesta a punto de todos los elementos para realizar la prueba manteniendo el espacio, herramientas, material y utensilios de trabajo ordenados y limpios.
C	Desarrollo del trabajo, habilidades y destrezas	Manipula, conserva y cocina correctamente el género, generando residuos de manera adecuada.
D	Recicla correctamente todo tipo de residuos	El competidor recicla correctamente los residuos generados en las diferentes pruebas.
E	Presenta las elaboraciones en el tiempo marcado	Las elaboraciones se presentarán en el tiempo marcado, descontándose por cada minuto de retraso un 0,2%. Si se llega a un retraso de 5 minutos se descontará un 5% adicional de la nota final del módulo y pasará a presentar en el último lugar.
F	Creatividad	Es una elaboración equilibrada (tiene una distribución espacial adecuada), elegante y creativa



Criterios de evaluación		
G	Presentación	Las elaboraciones incluyen todos los parámetros obligatorios, siendo unas elaboraciones limpias y prácticamente iguales en su presentación
H	Equilibrio gustativo	Es una elaboración gustativamente equilibrada en su conjunto.
I	Degustación	Las elaboraciones están correctamente cocinadas, sazonadas y tienen la textura y temperatura adecuadas.
J	Entrega de la documentación requerida	Entrega las fichas técnicas y los esquemas de trabajo en el momento establecido

2.3. Requerimientos generales de seguridad y salud

Cada competidor deberá trabajar con el máximo de seguridad, aplicando las medidas de seguridad en máquinas y herramientas y empleando los EPIs correspondientes tales como calzado específico de cocina con suela antideslizante.

En caso contrario, después de tres avisos, el Jurado en aplicación de las Normas de la Competición podrá retirarle de la misma.

Para ello los competidores deberán estar familiarizados con las instrucciones de seguridad relativas a la seguridad eléctrica en general, seguridad de maquinaria industrial y electro portátil así como herramienta manual y los requisitos de los equipos de protección personal.

2.3.1. Equipos de Protección Personal

Los concursantes deben de emplear el siguiente equipo de protección personal:

- Uniformidad completa y específica de cocina.
- Zapato cerrado específico para el trabajo en cocina antideslizante.
- Paños de cocina para un uso exclusivo para manipular recipientes calientes
- Guantes de malla metálica para la máquina cortafiambres.

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



2.3.2. Verificación de los equipos y comprobaciones de seguridad

El jurado de la Modalidad de competición vigilará y garantizará la seguridad del funcionamiento de las máquinas y se encargará de:

- Establecer un protocolo de limpieza y orden en el área de competición
- Establecer un protocolo de retirada de residuos.
- Informar de cualquier anomalía detectada en la maquinaria e instalaciones.
- Consultar el correspondiente manual de instrucciones y/o a su superior inmediato, en caso de duda sobre la utilización del equipo.
- Desconectar la máquina de la red de alimentación antes de empezar con el montaje y ajuste de las herramientas de mecanizado.
- Mantener las protecciones en su lugar y en perfectas condiciones.
- Evitar que el participante haga un uso incorrecto de la maquinaria y espacios.
- Emplear de forma correcta los dispositivos de seguridad.
- No modificar ni quitar los dispositivos de protección de las máquinas.
- No usar nunca herramientas defectuosas o deterioradas.
- Evitar el uso de ropa que no sea específica del Skill y elementos sueltos (anillos, cadenas, pulseras, relojes...).
- Guardar las herramientas y cajas de herramientas en los lugares designados.
- Parar la máquina e informar inmediatamente al supervisor de la cocina cuando se oigan sonidos no usuales o ruido injustificados.
- Asegurarse de que el material no obstruye la zona de competición adyacente de otro concursante y que sus actuaciones no dificultan su trabajo.
- Dejar un espacio amplio para la persona que esté trabajando en la máquina cuando se compartan máquinas.

3. Desarrollo de la competición

3.1. Programa de la competición

La competición se desarrollará a lo largo de tres jornadas, dividida en módulos para facilitar su ejecución y evaluación, de acuerdo con el siguiente programa.

Módulo: Descripción del trabajo a realizar	Día 1	Día 2	Día 3	h/mód.
Módulo I: Elaboración de un Solomillo Wellington	2h 15´	2h 15´	2h 15´	6h 45´



Módulo II: Elaboración de Peras al vino tinto	2h 15´	2h 15´	2h 15´	6h 45´
Módulo III: Elaboración de Tapas	1h 30´	1h 30´	1h 30´	4h 30´
Módulo IV: Elaboración de un plato de pasta fresca rellena	1h 30´	1h 30´	1h 30´	4h 30´
TOTAL	7h 30´	7h 30´	7h 30´	22h 30´

El día de antes del comienzo de la competición:

Se realizará el sorteo de puestos para establecer el orden de participación a la hora y lugar indicados por el Coordinador Técnico del Skill de cocina.

Los competidores se agruparán de la siguiente manera y en orden de elección.

- Grupo 1 (G-1): Los primeros 6 participantes elegidos al azar.
- Grupo 2 (G-2): Los participantes elegidos al azar de la 7ª a la 12ª posición.
- Grupo 3 (G-3): Los participantes elegidos al azar de la 13ª a la 18ª posición

Quedando así el esquema de participación por módulos, grupos y días de competición

	Día 1	Día 2	Día 3
MAÑANA Módulos 1 y 2	G-1	G-3	G-2
TARDE Módulos 3 y 4	G-2	G-1	G-3
Descansa	G-3	G-2	G-1

- Se darán a conocer cuáles son los ingredientes (en forma de listado y con cantidades) para poder llevar a cabo la realización de los diferentes módulos y que la organización les entregará en la denominada “caja de competición”.
- Se darán a conocer las “elaboraciones sorpresa” a realizar por módulo. Los ingredientes necesarios formarán parte de la “caja de competición”.
- A partir del momento en el que se conozcan los ingredientes y las “elaboraciones sorpresa” a realizar de carácter obligatorio, tendrán que realizar las fichas técnicas correspondientes a las elaboraciones diseñadas para



los módulos 1,2, 3 y 4 en el documento que la organización proporcionará, teniendo en cuenta los siguientes parámetros de manera obligatoria:

- Denominación de la elaboración
- Nº de pax
- Clasificación
- Ingredientes y cantidades.
- Elaboraciones
- Acabado y presentación.

La entrega de las fichas técnicas se hará por parte de todos los participantes y sin excepción el día 1 de competición a las 9:00h.

El día de la competición por módulos

- Todos los participantes y según el turno de participación (mañana o tarde), estarán convocados a la misma hora, independientemente del orden establecido en el sorteo y correctamente uniformados.
- Cada día y antes del comienzo de la competición por módulos, el jurado informará a los competidores sobre las tareas a realizar y los aspectos críticos de las mismas.
- En esta información se incluirán obligatoriamente los equipos que necesiten ser contrastados con los del jurado, si procede.
- En el momento de la convocatoria para su participación (mañana o tarde) y una vez que el primer participante comience la prueba, todos los competidores han de estar en la zona de competición y habilitada hasta el momento de su participación sin establecer contacto alguno con los tutores.
- En el momento de comenzar la prueba, los competidores entrarán cada 10 minutos y según sorteo.
- Para el módulo 1-2 (mañana) y 3-4 (tarde) tienen 30 minutos para realizar “in situ” y en el documento que la organización facilitará, un croquis secuencial de la prueba que pueden conservar en el transcurso de la misma y que después de la competición entregarán al Coordinador Técnico. Esta documentación es de carácter obligatorio.
- El participante puede hacer uso del tiempo de la manera que crea conveniente, teniendo en cuenta los tiempos de entrega.
- En el supuesto caso de que hubiera un equipo de voluntarios, no serán ayudados en ningún momento hasta que no hayan finalizado la prueba, es decir, hasta que no hayan efectuado el pase de las elaboraciones. En ese momento tendrán un voluntario que les ayudará a limpiar, recoger, fregar, secar y colocar en el sitio correspondiente todos los materiales y utensilios dejando el box tal y como se lo han encontrado. Esta operación no es evaluable.





Horario de cocina y competición

Horario de cocina y competición

Hora	Trabajo a realizar MÓDULO 1 Y 2
9:00h	Recepción a los participantes que realizarán el módulo 1y 2. Cambio de ropa. Revisión de material y utillaje
9:15h	Entrega de género por participante (Caja de competición) Exposición de las normas por parte del Coordinador Técnico. Resolución de dudas por parte de los participantes
9:30h	Comienza el primer competidor (Entrada del resto de competidores 9:40, 9:50, 10:00, 10:10, 10:20)
13:30h	Pase de la pieza de carne y de las 3 raciones individuales (en el lugar destinado para ello) (Pase de la carne del resto de competidores 13:40, 13:50, 14:00, 14:10, 14:20)
14:00h	Pase del postre en fuente y emplatado (7 raciones, 4 para el Skill 35 SRB en fuente y 3 emplatados para el jurado de cocina) (en el lugar destinado para ello) (Pase del postre de resto de competidores 14:10, 14:20, 14:30, 14:40, 14:50) Limpieza y ordenación del box por parte del competidor con la ayuda de los voluntarios
15:00h	Reunión y debate por parte del jurado y Coordinador Técnico. Entrega de puntuaciones
Hora	Trabajo a realizar MÓDULOS 3 Y 4
16:00h	Recepción a los participantes que realizarán el módulo 3 y 4. Cambio de ropa. Revisión de material y utillaje
16:15h	Entrega de género por participante (Caja de competición) Exposición de las normas por parte del Coordinador Técnico. Resolución de dudas por parte de los participantes



16:30h	Comienza el primer competidor (Entrada del resto de competidores 16:40, 16:50, 17:00, 17:10, 17:20)
19:00	Pase de las Tapas (en el lugar destinado para ello) (Pase de las Tapas del resto de competidores 19:10, 19:20, 19:30, 19:40, 19:50)
19:30h	Pase de la pasta fresca rellena emplatada (3 raciones) Pase de la pasta rellena del resto de competidores 19:40, 19:50, 20:00, 20:10, 20:20)
	Limpieza y ordenación del box por parte del competidor con la ayuda de los voluntarios
20:30h	Reunión y debate por parte del jurado y Coordinador Técnico. Entrega de puntuaciones

3.2. Esquema de calificación

Para la evaluación de cada uno de los módulos se aplicarán criterios de calificación de acuerdo con el siguiente esquema:

<u>Criterios de evaluación</u>		<u>Módulos</u>				
		<u>I</u> Carne	<u>II</u> Postre	<u>III</u> Tapas	<u>IV</u> Pasta	<u>Total</u>
A	Higiene y aseo personal	2	2	2	2	8%
B	Organización del puesto de trabajo	2,5	2,5	2,5	2,5	10%
C	Desarrollo del trabajo, habilidades y destrezas	2	2	2	2	8%
D	Recicla correctamente todo tipo de residuos	0,5	0,5	0,5	0,5	2%
E	Presenta las elaboraciones en el tiempo marcado	1	1	1	1	4%
F	Creatividad	3	3	3	3	12%
G	Presentación	4	4	4	4	16%
H	Equilibrio gustativo	4	4	4	4	16%
I	Degustación	4	4	4	4	16%



J	Entrega de la documentación requerida	2	2	2	2	8%
	TOTAL	25%	25%	25%	25%	100%

Criterio A. Higiene y aseo personal

- Uniformidad completa y limpia
- Aseo correcto
- No lleva pendientes, pulseras, ni elementos susceptibles de peligro
- Prueba las elaboraciones de manera correcta. (no usa los dedos ni utillaje que después utiliza sin lavar inmediatamente después)

Criterio B. Organización del puesto de trabajo

- Realiza una correcta puesta a punto de todos para realizar la prueba
- Mantiene las herramientas de trabajo limpias
- Mantiene el material y utensilios ordenados
- Mantiene la mesa de trabajo ordenada
- Mantiene la superficie de trabajo limpia

Criterio C. Desarrollo del trabajo, habilidades y destrezas

- Manipula correctamente el género
- Conserva correctamente el género
- Cocina correctamente el género
- Los desperdicios generados son adecuados

Criterio D. Recicla correctamente todo tipo de residuos

- Recicla correctamente los residuos orgánicos
- Recicla correctamente los residuos de vidrio
- Recicla correctamente los residuos de papel y cartón
- Recicla correctamente los residuos de plástico y bricks

Criterio E. Presenta las elaboraciones en el tiempo marcado

- Por cada minuto de retraso se descontará 0,2%.
- Se entiende por retraso de presentación, la presentación terminada y presentada en su totalidad fuera de la hora establecida.
- Se presenta como ejemplo el siguiente cuadro de penalización en el supuesto caso de tener que presentar a las 14:00h la elaboración.
- En el caso de que la presentación se dilate aún más en el tiempo, el competidor pasará a presentar dicha elaboración en último lugar para no entorpecer el desarrollo de la competición y tendrá una penalización extra y adicional de 5% sobre el módulo.
Cuadro de ejemplo teniendo en cuenta que entrega a las 14:00h.





De las 14h:00:01''	A las '14h:01':00''	Penalización de 0,2%
De las 14h:01:01''	A las '14h:02':00''	Penalización de 0,4%
De las 14h:02:01''	A las '14h:03':00''	Penalización de 0,6%
De las 14h:03:01''	A las '14h:04':00''	Penalización de 0,8%
De las 14h:04:01''	A las '14h:05':00''	Penalización de 1%

Criterio F. Creatividad

- Equilibrada. (Tiene una distribución espacial adecuada)
- Elegante
- Creativa

Criterio G. Presentación.

G1. Correspondiente al módulo de carne

- La carne contiene los elementos obligatorios descritos.
- Presenta 4 raciones en una pieza entera y en fuente con las guarniciones indicadas y la salsa en salsera
- Presenta 3 raciones individuales, emplatadas y prácticamente iguales con las guarniciones indicadas, la salsa en plato.
- Es una elaboración LIMPIA
- Tiene ausencia de huellas en el borde del plato y/o de la fuente de emplatado
- El hojaldre que envuelve la carne tiene apariencia dorada, crujiente y brillante.
- El relleno está perfectamente definido
- La salsa está correctamente emulsionada

G2. Correspondiente al módulo de postre

- El postre contiene los elementos obligatorios descritos.
- Presenta 4 raciones en los soportes estipulados
- Presenta 3 raciones individuales y emplatadas con todos los elementos del postre.
- Tiene ausencia de huellas en el borde del plato y fuente
- Es una elaboración LIMPIA
- La presentación de los platos es prácticamente exacta

G3. Correspondiente al módulo de tapas

- Presenta las 2 variedades de tapas con el nº de piezas obligatorias
- Las tapas contienen los elementos obligatorios descritos.
- Las piezas presentadas son prácticamente iguales
- Tiene ausencia de huellas en las fuentes presentadas





- Es una presentación limpia
- Presenta la salsa en el plato

G4. Correspondiente al módulo de pasta fresca

- Tiene ausencia de huellas en el borde del plato
- La pasta rellena está perfectamente ejecutada
- Es una elaboración LIMPIA
- La presentación de los platos es prácticamente exacta
- Contiene todas las partes obligatorias (pasta fresca rellena, salsa, guarnición y decoración)
- La elaboración y el soporte se presenta caliente

Criterio H. Equilibrio gustativo.

- Es una elaboración gustativamente equilibrada en su conjunto

Criterio I. Degustación.

I1. Correspondiente al módulo de carne

- El hojaldre está correctamente cocinado, dorado y crujiente
- La carne está correctamente cocinada y sazonada según los parámetros estipulados
- Los elementos del relleno están correctamente cocinados y sazonados
- Las guarniciones están calientes, correctamente cocinadas y sazonadas
- La salsa tiene la temperatura adecuada
- La salsa está elaborada correctamente en cuanto a textura y sabor

I2. Correspondiente al módulo de postre

- La pera está fría, y correctamente preelaborada (sin piel ni semillas)
- La pera al vino tinto tiene un sabor equilibrado y está debidamente especiada
- La pera al vino tinto tiene una textura firme
- La salsa procedente de la cocción está correctamente tratada según la ficha técnica
- El acompañamiento del postre tiene la textura, temperatura, sabor correcto y equilibrado

I3. Correspondiente al módulo de tapas

- Se degustan en 2 bocados como máximo
- Las tapas están correctamente cocinadas.
- Las tapas tienen la temperatura correcta según la ficha técnica presentada
- Las tapas tienen la textura correcta según la ficha técnica presentada
- Las tapas están correctamente sazonadas.





14. Correspondiente al módulo de pasta fresca

- La pasta fresca está bien rellena y se corresponde con la ficha técnica.
- El relleno está bien cocinado y sazonado.
- La temperatura y forma de la pasta fresca rellena se corresponde con la ficha técnica.
- La salsa es sabrosa, sin grumos y/o impurezas y se corresponde con la ficha técnica presentada.
- La guarnición propuesta está correctamente cocinada y se corresponde con la ficha técnica presentada

Criterio J. Entrega de la documentación requerida

- Entrega la ficha técnica de carne en el momento establecido
- Entrega la ficha técnica del postre en el momento establecido
- Entrega las fichas técnicas de las tapas en el momento establecido
- Entrega la ficha técnica de la pasta fresca en el momento establecido
- Entrega el esquema de trabajo del módulo 1y2 al finalizar la prueba
- Entrega el esquema de trabajo del módulo 3y4 al finalizar la prueba

3.3. Uniformidad, herramientas y equipos.

3.3.1. Uniformidad

Todos los participantes deberán ir completamente uniformados, con uniforme profesional.

Se valorará tanto el contar con uniforme como su estado de limpieza y pulcritud en cada prueba.

Para cada sesión deberán tener un uniforme completo y limpio.

Uniformidad de carácter obligatorio para la competición.

Competidores:

- Chaquetilla de cocina BLANCA de manga larga.
- Pantalón específico de cocina de “pata de gallo”.
- Zapatos negros con suela antideslizante y exclusivos para cocina.
- Calcetines negros.
- Pico.
- Delantal blanco sin peto.
- Gorro de cocinero alto, blanco y de un único uso.
- 2 paños de cocina, agarradores o manoplas de uso exclusivo para manipular recipientes calientes.

No se permitirá un uso diferente en estos elementos.

Coordinador técnico y jurado de la competición:





- Chaquetilla de cocina BLANCA de manga larga con logos representativos y autorizados por la organización.
- Pantalón específico de cocina de color negro o de “pata de gallo”.
- Zapatos negros con suela antideslizante y exclusivos para cocina.
- Calcetines negros.
- Pico.
- Delantal blanco sin peto.
- Gorro de cocinero alto, blanco y de un único uso.

3.3.2. Herramientas y equipos aportados por el competidor.

Las herramientas son personales, por lo tanto, las aportaran los participantes, su cuidado, limpieza, buen uso y seguridad son responsabilidad propia de cada uno de ellos.

Dado el carácter de uso privado de éste material, se permite que se preste entre los diferentes participantes, aunque no están obligados a ello.

La organización no se hará cargo de ninguna reposición, pérdida, rotura, deterioro ni extravío.

La organización declina cualquier tipo de responsabilidad respecto a la pérdida sustracción, o el mal uso de éste material personal.

La relación de éste material no es obligatoria al completo.

Si en su centro de origen tienen definido un maletín será aceptable.

Lista orientativa de material personal:

- cuchillo Cebollero de 24 cm. de hoja
- cuchillo Deshuesador de 16 cm. de hoja
- cuchillo Fileteador de 18 cm. de hoja
- cuchillo de Sierra de 30 cm. de hoja
- cuchillo Puntilla de 12 cm. de hoja
- cuchillo Puntilla de 12 cm. de hoja curva para tornear.
- cuchillo Jamonero de 32 cm. de hoja
- Pelador de 8 cm. hoja
- Tijera inoxidable, de 20 cm.
- Chaira plana o redonda de 24 cm.
- Espátula de pastelería (paletina) de 22 cm.
- Espátula Rasqueta de 12 cm.
- Aguja inox, de bridar de 12 cm.
- Hilo de bridar o bramante.
- Tenedor bidente o tridente para los asados de 24 cm.
- Pinzas cocina de puntas planas de 20 cm.
- Termómetro de cocción de 18 cm. y de -10 °C. a + 200 °C.



- Libreta de notas y bolígrafo.
- Maletín protector para el traslado y conservación sin peligro para las herramientas.
- abrelatas, sacacorchos o ambos elementos.
- mechero (para flambeados).
- Corta pastas lisos o redondos de diferentes tamaños.
- Ralladores de diferentes formatos.
- Manoplas de cocina (para manejo de fuentes y batería de cocina caliente)
- Espátulas de polipropileno, de diferentes medidas.
- Moldes y boquillas de diferentes medidas, y de cualquier material (silicona, aluminio, acero inox, etc...)
- Mandolina o corta trufas.
- Aros de montaje, moldes de flan o similares.
- Espolvoreador de azúcar glasé.
- Pinzas o alicates.
- Sacabocados, acanalador
- Ollas a presión con válvula y en perfecto estado
- Sifón montador en perfecto estado y cargas.
- Pinceles, lenguas, espátulas pequeñas
- Trapos de cocina para uso exclusivo de horno y/o agarradores.
- Básculas.
- Guante protector contra los cortes.

Por otra parte, los participantes podrán aportar, siempre que lo consulten a la organización y éstos lo autoricen expresamente, maquinaria y aparatos eléctricos de carácter personal para la realización de las pruebas.

La siguiente relación es sólo con carácter orientativo:

- Batidora eléctrica.
- Cocedor termostático de baja temperatura
- Robot de cocina con selector de temperatura
- Básculas de precisión.
- Robot amasador de cocina

Es obligatorio que cada competidor aporte y utilice correctamente durante la competición su propio equipo de protección personal, según las normas de seguridad y salud de aplicación en esta skill.

Los equipos/herramientas que aporte el competidor serán revisados por los miembros del jurado y/o coordinador al comienzo de las jornadas de trabajo.



3.3.3. Herramientas y equipos aportados por los miembros del Jurado

Es obligatorio que cada miembro del jurado aporte y utilice correctamente durante la competición su propio equipo de protección personal, según las normas de seguridad y salud.

3.3.4. Herramientas y equipos con riesgos especiales

A continuación se especifican las obligaciones, prohibiciones y equipos de protección personal que es preciso utilizar en el uso de máquinas con especial riesgo de operación.

Horno de convección

Obligaciones:

- Tener la debida precaución a la hora de introducir y extraer el género
- Utilizar paños de cocina o agarradores destinados única y exclusivamente para tal efecto
- Introducir únicamente el material adecuado
- Compartir y respetar el trabajo del resto de competidores en cuanto al uso del horno.

Prohibiciones:

- Introducir material inadecuado
- Extraer recipientes sin protección adecuada
- No respetar a los compañeros de competición

Equipos de protección personal:

- 2 paños de cocina, agarradores o manoplas de uso exclusivo para manipular recipientes calientes

Equipo de Cocina

Obligaciones:

- Utilizar únicamente el material adecuado para poner sobre focos de calor.
- Mantener lo más limpia posible la zona de cocción para evitar posibles accidentes.
- Apagar los fuegos si no se está utilizando en ese momento

Prohibiciones:

- Poner sobre los focos de calor material inadecuado para la cocción de alimentos.

Equipos de protección personal:



- 2 paños de cocina, agarradores o manoplas de uso exclusivo para manipular recipientes calientes

Máquina Cortafiambres

Obligaciones:

- Trabajar con el guante de protección destinado a ese uso
- Utilizar las protecciones
- Apagar la máquina cortafiambres una vez terminada la acción.
- Limpiar y secar la máquina cortafiambres adecuadamente

Prohibiciones:

- Trabajar sin el guante de protección destinado a ese uso
- No utilizar las protecciones
- Dejar encendida la máquina cortafiambres una vez terminada la acción.
- No limpiar la máquina cortafiambres una vez terminado su uso

Equipos de protección personal:

- Guante de malla metálica.

3.4. Protección contra incendios

En la zona de la competición se colocaran extintores portátiles que deben de ser fácilmente visibles, accesibles y estarán señalizados.

3.5. Primeros auxilios

En la zona de competición habrá de forma permanente un kit de primeros auxilios.

3.6. Protocolo de actuación ante una situación de emergencia médica.

En la zona de competición habrá de forma visible un cartel en el que vendrá especificado el protocolo de actuación en caso de emergencia médica.

3.7. Higiene

Se mantendrá el espacio de trabajo en todo momento limpio, sin residuos en el suelo que puedan ocasionar resbalones, tropiezos, caídas o accidentes en las máquinas.

El competidor es el responsable de mantener su área de trabajo en perfectas condiciones.

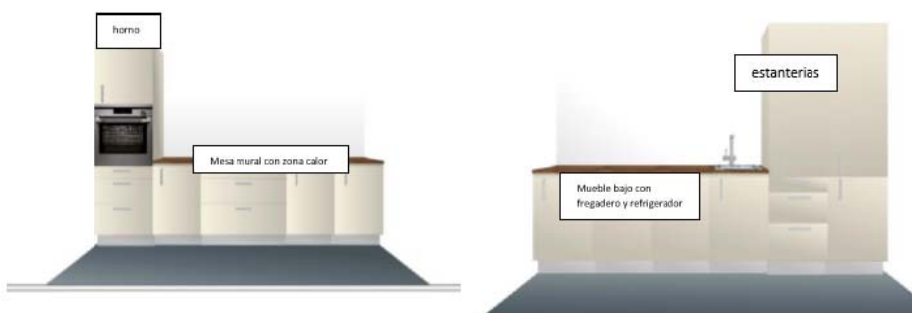
El Coordinador Técnico podrá hacer modificaciones en el documento propuesto, en un 30% máximo del contenido del mismo, atendiendo a razones organizativas o de evaluación.

3.8. Esquema orientativo para el diseño del área de competición

Vista cenital del box de trabajo (propuesta)

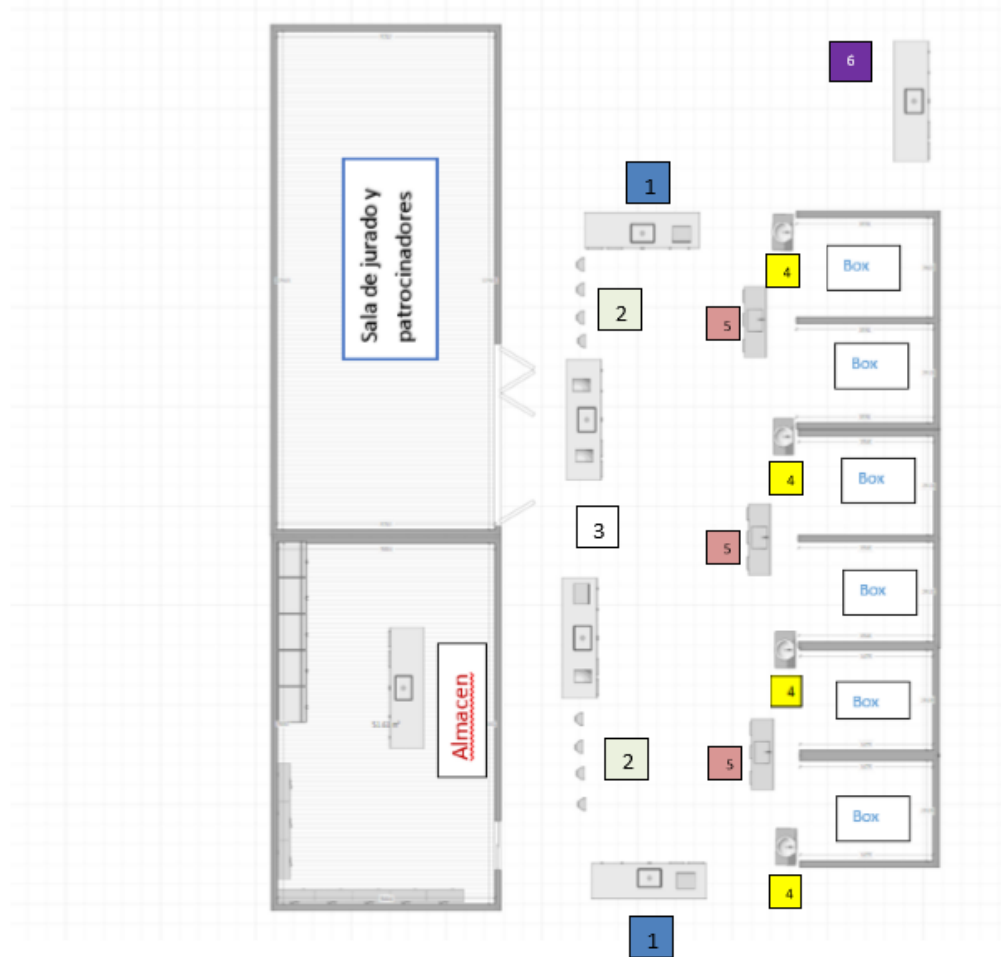


Vista del puesto de trabajo individual (propuesta)





Zona de Competición (propuesta)



Legenda

- 1: Mesa mural de acero. Microondas, Balanza, Salamandra y Abatidor de temperatura
- 2: 4 Cubos de basura de reciclaje (Orgánico, plásticos, vidrio y cartón)
- 3: Mesas murales de acero: Envasadora de vacío, heladora, Microondas y cortafiambres
- 4: Lavamanos con secamanos
- 5: Fregaderos de doble seno
- 6: Mesa de exposición de elaboraciones