

SpainSkills

Modalidad de competición 35: Servicio de Restaurante y Bar Plan de Pruebas

Dirección General de Formación Profesional

21/02/2017



Índice

1. Introducción	2
2. Plan de Pruebas	2
2.1. Definición de las pruebas.....	2
2.2. Programa de la competición.....	2
2.3. Esquema de calificación.....	2
3. Módulo I.....	3
3.1. Instrucciones de trabajo del módulo I.....	3
3.2. Criterios de evaluación relacionados con el módulo I.....	4
3.3. Calificación del módulo I.....	4
3.4. Instrucciones de trabajo del módulo II.....	5
3.5. Calificación del módulo II.....	8
4. Módulo III.....	9
4.1. Instrucciones de trabajo del módulo III.....	9
4.2. Calificación del módulo III.....	11





1. Introducción

Este documento establece el plan de pruebas para la Modalidad de competición 35: “Servicio de Restaurante y Bar” incluida en la competición Spainskills 2017. El presente Plan de Pruebas está definido acuerdo con las especificaciones contenidas en el documento Descripción Técnica Modalidad de competición 35: “Servicio de Restaurante y Bar”.

2. Plan de Pruebas

2.1. Definición de las pruebas

El concursante tendrá que realizar las pruebas descritas en este Plan de Pruebas, utilizando de manera segura los recursos suministrados y las herramientas y materiales permitidos.

El plan propuesto se realiza de manera individual y está compuesto por tres módulos evaluables independientemente y secuenciados de acuerdo al programa establecido.

2.2. Programa de la competición

Las pruebas se desarrollan a lo largo de tres días en jornadas de ocho horas de duración, de acuerdo con el siguiente programa:

Módulo: Descripción del trabajo a realizar	Día 1	Día 2	Día 3	h/mód.
Módulo I: habilidades técnicas de la profesión				8
Modulo II: servicio de bar				8
Módulo III: servicio de comedor				8
TOTAL	8 horas	8 horas	8 horas	24 horas

2.3. Esquema de calificación

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

Criterios de evaluación		Módulos			
		I	II	III	total
A	Uniformidad e higiene				
B	Mise en place				
c	Desarrollo del trabajo habilidades y destrezas				
D	Servicio y elaboración de bebidas				
E	Elaboraciones a la vista del comensal				
F	Cata de bebidas				
G	Servicio de alimentos				
H	Atenciones con el cliente				
		32	35	33	100%





3. Módulo I

3.1. Instrucciones de trabajo del módulo I

MÓDULO I: INSTRUCCIONES DE TRABAJO	
Descripción:	HABILIDADES TÉCNICAS DE LA PROFESIÓN
Horarios: 9:30-9:50h	Bienvenida, reunión competidor tutor.
10:00h-10:15h	1.-Cata de: (10/12) Vodka, gyn, ron blanco, ron oscuro, whisky canadiense, bourbon, w. escocés, irlandés, tequila, coñac, kirsch, armañac.(10 min)
10:20h-10:40h	2.-Hacer 8 dobles de servilletas. (10min).
10:50h-11:20h	3.-Mise en place..servicio bistró 4 pax (30min)
11:30h-12:10h	4.- Ensalada de frutas. (40 min). (Piña tropical), pelar para cortar 2 rodajas. (1manzana, 1naranja, 2fresas, 1plátano, 1kiwi) (2 Raciones) plato trincherero
12:20h-12:40h	5.- Elaboración de steak tartar.(20 min) (2 raciones en 4 platos de postre)
12:40h-13:40h	Comida competidores
13:40h-14:00h	Final mise en place
14:00h-16:00h	Servicio Bistró...1 mesas de 4 comensales.(60 min). 6.-Elaboración y Servicio para 4 pax. Se elegirán por sorteo dos entre: Dry Martini, Manhattan, Daiquiri, Margarita. 7.-Menú: Steak tartar 8.-Servicio de cava 9.-Surtido de 4 quesos. Ensalada de frutas. 10.- Flambear piña tropical. (2 ración, 2 Rodajas). 11.-Cafés simples. 12.- Uniformidad, aseo personal e higiene.
Duración:	3,30 horas, de pruebas, los competidores tienen 1 hora de comida.





Información adjunta:	- Ficha de ingredientes, nombre de quesos a servir.
Observaciones:	<ul style="list-style-type: none"> ■ En el servicio del menú cada pase del menú tendrá su ficha de evaluación, aparte de una general para el servicio en su conjunto. ■ Los alumnos rotan en grupos, cada día realizan un módulo.

3.2. Criterios de evaluación relacionados con el módulo I

3.3. Calificación del módulo I

MODULO I: CALIFICACIÓN			
Criterios de evaluación		Calificación	Puntos
A	Uniformidad e higiene	<ul style="list-style-type: none"> - Uniformidad adecuada según el trabajo. - Aseo correcto. - Aplica a las normas de higiene. 	
B	Mise en place	<ul style="list-style-type: none"> - realiza la puesta a punto correcta del material. - Acopio de material según las necesidades del servicio. - Mantiene las normas de seguridad e higiene. 	
c	Desarrollo del trabajo habilidades y destrezas	<ul style="list-style-type: none"> - Manipula de forma correcta según la técnica adecuada. - Desarrolla el trabajo de forma correcta en tiempos y forma. 	
D	Servicio y elaboración de bebidas	<ul style="list-style-type: none"> - Elabora la bebida según receta. - Sirve la bebida según tipo de forma adecuada. - Aplica las normas de seguridad e higiene. - Realiza la apertura correcta según tipo de vino. 	
E	Elaboraciones a la vista del comensal	<ul style="list-style-type: none"> - Utiliza la técnica adecuada. - Manipula con destreza. - Aplica las normas de seguridad e higiene. 	
F	Cata de bebidas	<ul style="list-style-type: none"> - Identificación de la variedad de uva. - Identifica la bebida. 	
G	Servicio de alimentos	<ul style="list-style-type: none"> - Realiza el servicio de alimento aplicando la técnica adecuada. - Aplica las normas de seguridad e higiene. - Aplica el protocolo en el servicio. 	
H	Atenciones con el cliente	<ul style="list-style-type: none"> - Aplica las normas de protocolo según tipo de servicio. - Realiza una comunicación fluida con el cliente. - Explica el menú a servir y las bebidas. - Explica al comensal el menú en la lengua inglesa y mantiene una conversación fluida. 	
		TOTAL	32%





NOTA: indicar quién, cómo y cuándo se calificará el módulo.

Módulo II

3.4. Instrucciones de trabajo del módulo II

MÓDULO II: INSTRUCCIONES DE TRABAJO	
Descripción:	
SERVICIO DE BAR	
Horarios: 9:30-9:50h	Bienvenida, reunión competidor tutor.
10:00h-10:30h GRUPO A (2 competidores)	1.-Cata de: (10/11) Oporto ruby, Oporto tawny, Madeira Sweet, Fino, dry Vermouth, Marsala sweet, Malibu, Drambuie, Grand Marnier, Cointreau, Tia Maria. (10 min) 2.- Elaboración de.... Coctel sin alcohol (2 unidades). (10min) (ver listado de géneros)
10:40h-11:10h GRUPO A (2 competidores)	3.- Elaboración de... 2 cappuccino y 2 espresos. (10min) 4.- Elaboración de... Café de autor. (2 unidades). (10min) (ver lista de géneros).
10:00h-10:30h GRUPO B (2 competidores)	3.- Elaboración de... 2 cappuccino y 2 espresos. (10min) 4.- Elaboración de... Café de autor. (2 unidades). (10min) (ver lista de géneros).
10:40h-11:10h GRUPO B (2 competidores)	1.-Cata de: (10/11) Oporto ruby, Oporto tawny, Madeira Sweet, Fino, dry Vermouth, Marsala sweet, Malibu, Drambuie, Grand Marnier, Cointreau, Tia Maria. (10 min) 2.- Elaboración de.... Coctel sin alcohol (2 unidades). (10min) (ver listado de géneros)
10:00h-10:40h GRUPO C (1 competidores)	5.- Corte de salmón ahumado. (20 min). 6.- Mise en place y decantación de vino tinto. (20 min).
11:10h-12:00h GRUPO A Y GRUPO B	5.-Corte de salmón ahumado. (20 min). 6.-Mise en place y decantación de vino tinto. (20 min).





11:10H-12:00H GRUPO C	1.-Cata de: (10/11) Oporto ruby, Oporto tawny, Madeira Sweet, Fino, dry Vermouth, Marsala sweet, Malibu, Drambuie, Grand Marnier, Cointreau, Tia Maria. (10 min) 2.- Elaboración de.... Coctel sin alcohol (2 unidades). (10min) (ver listado de géneros) 3- Elaboración de... 2 cappuccino y 2 espresos. (10min) 4.- Elaboración de... Café de autor. (2 unidades). (10min) (ver lista de géneros).
12:00H-12:15H	.- Familiarización de vinos blancos (10min) Sauvignon Blanc, Riesling, Chardonnay, Gewurztraminer, verdejo.
12:30H-13:30H todos	7.-Servicio de cerveza, 2 cañas 2 cerveza de botella, con un aperitivo.
13:30h-14:30h	Comida competidores
GRUPO A 14:30h-15:00h (2 competidores)	8.-Cata de vinos blancos (4/5)(10min)
GRUPO B 14:30h-15:00h (2 competidores)	9- Elaboración de café con licor. (2 unidades).(10min). Irish coffe.
GRUPO C 14:30h-15:00h (1 competidores)	10.-Elaboración de coctel con alcohol de autor. (2 unidades). (10min)
GRUPO A 15:00h-15:30h (2 competidores)	10.-Elaboración de coctel con alcohol de autor. (2 unidades). (10min)
GRUPO B 15:00h-15:30h (2 competidores)	8.-Cata de vinos blancos (4/5)(10min)
GRUPO C 15:00h-15:30h (1 competidores)	9- Elaboración de café con licor. (2 unidades).(10min). Irish coffe.





GRUPO A 15:30h-16:00h (2 competidores)	9- Elaboración de café con licor. (2 unidades). (10min) . Irish coffe.
GRUPO B 15:30h-16:00h (2 competidores)	10.-Elaboración de coctel con alcohol de autor. (2 unidades). (10min)
GRUPO C 15:30h-16:00h (1 competidores)	8.-Cata de vinos blancos (4/5) (10min)
	11.- Uniformidad, aseo personal e higiene.
	12.- Prueba de Ingles, técnico de la profesión.
Duración:	3,30 horas (incluyendo una hora para las explicaciones generales), los competidores tendrán una hora de comida.
Información adjunta:	- Listado de géneros que se podrán utilizar para las elaboraciones.
Observaciones:	■ Los alumnos rotan en grupos, cada día realizan un modulo.





3.5. Calificación del módulo II

MODULO II: CALIFICACIÓN			
Criterios de evaluación		Calificación	Puntos
A	Uniformidad e higiene	<ul style="list-style-type: none">- Uniformidad adecuada según el trabajo.- Aseo correcto.- Aplica a las normas de higiene.	
B	Mise en place	<ul style="list-style-type: none">- realiza la puesta a punto correcta del material.- Acopio de material según las necesidades del servicio.- Mantiene las normas de seguridad e higiene.	
c	Desarrollo del trabajo habilidades y destrezas	<ul style="list-style-type: none">- Manipula de forma correcta según la técnica adecuada.- Desarrolla el trabajo de forma correcta en tiempos y forma.	
D	Servicio y elaboración de bebidas	<ul style="list-style-type: none">- Elabora la bebida según receta.- Sirve la bebida según tipo de forma adecuada.- Aplica las normas de seguridad e higiene.- Realiza la apertura correcta según tipo de vino.	
E	Elaboraciones a la vista del comensal	<ul style="list-style-type: none">- Utiliza la técnica adecuada.- Manipula con destreza.- Aplica las normas de seguridad e higiene.	
F	Cata de bebidas	<ul style="list-style-type: none">- Identificación de la variedad de uva.- Identifica la bebida.	
G	Servicio de alimentos	<ul style="list-style-type: none">- Realiza el servicio de alimento aplicando la técnica adecuada.- Aplica las normas de seguridad e higiene.- Aplica el protocolo en el servicio.	
H	Atenciones con el cliente	<ul style="list-style-type: none">- Aplica las normas de protocolo según tipo de servicio.- Realiza una comunicación fluida con el cliente.- Explica el menú a servir y las bebidas.- Explica al comensal el menú en la lengua inglesa y mantiene una conversación fluida.	
TOTAL			35%

NOTA: indicar quién, cómo y cuándo se calificará el módulo.





4. Módulo III

4.1. Instrucciones de trabajo del módulo III

MÓDULO III: INSTRUCCIONES DE TRABAJO	
Descripción:	
SERVICIO DE RESTAURANTE	
Horarios: 9:30-9:50h	Bienvenida, reunión competidor tutor.
10:00h-10:20h	1.- Cata de cavas: (10min) según gramo azúcar.
10:20h-10:40h	2.-Vestir mesa buffet: (petaca). (15 min)
10:40h-11:30h	3.- Mise en place para servicio de una mesa (4) personas, menú concertado. (40min)
11:40h-12:00h	.- Familiarización VINOS tintos (10min) . Merlot, Garnacha, Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Syrah, Malbec.
12:00h-13:00h	Comida competidores
13:10h-13:20h	4.-Cata de vinos tintos (4/6) (10min) .
13:30h-16:00h	.- Servicio de 1 mesa de (4) personas. (2horas). (aproximadas) . Final mise en place. <u>Menú:</u> 5.-Aperitivo. (Emplatado). salmón ahumado 6.-1º plato. (Servicio inglesa). Crema. 7.-2ºplato. Trinchaje de carne y servicio de guarnición. wellington Postres: 8.-peras al vino tinto. (gueridon) <u>Bodega:</u> 9.-Agua. 10.-Vino blanco. 10.-Vino tinto (decantado). 11.- Elaboración de... Combinado con vodka (2 unidades). (ver listado de géneros)





	Gin tonic (2unidades).(ver listado de géneros)
	13.- Uniformidad, aseo personal e higiene.
Duración:	3 horas, aproximadas, para el servicio del menú no hay tiempo, los competidores tendrán una hora de comida.
Información adjunta:	Se relacionara el menú a servir y listado de géneros para combinados.
Observaciones:	<ul style="list-style-type: none">■ En el servicio del menú cada pase del menú tendrá su ficha de evaluación, aparte de una general para el servicio en su conjunto.■ Los alumnos rotan en grupos, cada día realizan un modulo.





4.2. Calificación del módulo III

MODULO III: CALIFICACIÓN			
Criterios de evaluación		Calificación	Puntos
A	Uniformidad e higiene	<ul style="list-style-type: none">- Uniformidad adecuada según el trabajo.- Aseo correcto.- Aplica a las normas de higiene.	
B	Mise en place	<ul style="list-style-type: none">- realiza la puesta a punto correcta del material.- Acopio de material según las necesidades del servicio.- Mantiene las normas de seguridad e higiene.	
c	Desarrollo del trabajo habilidades y destrezas	<ul style="list-style-type: none">- Manipula de forma correcta según la técnica adecuada.- Desarrolla el trabajo de forma correcta en tiempos y forma.	
D	Servicio y elaboración de bebidas	<ul style="list-style-type: none">- Elabora la bebida según receta.- Sirve la bebida según tipo de forma adecuada.- Aplica las normas de seguridad e higiene.- Realiza la apertura correcta según tipo de vino.	
E	Elaboraciones a la vista del comensal	<ul style="list-style-type: none">- Utiliza la técnica adecuada.- Manipula con destreza.- Aplica las normas de seguridad e higiene.	
F	Cata de bebidas	<ul style="list-style-type: none">- Identificación de la variedad de uva.- Identifica la bebida.	
G	Servicio de alimentos	<ul style="list-style-type: none">- Realiza el servicio de alimento aplicando la técnica adecuada.- Aplica las normas de seguridad e higiene.- Aplica el protocolo en el servicio.	
H	Atenciones con el cliente	<ul style="list-style-type: none">- Aplica las normas de protocolo según tipo de servicio.- Realiza una comunicación fluida con el cliente.- Explica el menú a servir y las bebidas.- Explica al comensal el menú en la lengua inglesa y mantiene una conversación fluida.	
TOTAL			33%

