

# SpainSkills

---

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

Dirección General de Formación Profesional

*21/02/2017*



## Índice

<b>1. Introducción .....</b>	<b>2</b>
<b>2. Plan de Pruebas .....</b>	<b>2</b>
2.1. Definición de las pruebas.....	2
2.2. Programa de la competición.....	2
2.3. Esquema de calificación.....	2
<b>3. Módulo I.....</b>	<b>3</b>
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
<b>4. Módulo III.....</b>	<b>9</b>
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				
		<b>32</b>	<b>35</b>	<b>33</b>	<b>100%</b>





### 3. Módulo I

#### 3.1. Instrucciones de trabajo del módulo I

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





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

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





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

## Módulo II

### 3.4. Instrucciones de trabajo del módulo II

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





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





<b>GRUPO A</b> <b>15:30h-16:00h</b> <b>(2 competidores)</b>	<b>9-</b> Elaboración de café con licor. (2 unidades). <b>(10min)</b> .  Irish coffe.
<b>GRUPO B</b> <b>15:30h-16:00h</b> <b>(2 competidores)</b>	10.-Elaboración de coctel con alcohol de autor. (2 unidades). (10min)
<b>GRUPO C</b> <b>15:30h-16:00h</b> <b>(1 competidores)</b>	8.-Cata de vinos blancos (4/5) <b>(10min)</b>
	<b>11.-</b> Uniformidad, aseo personal e higiene.
	<b>12.- Prueba de Ingles, técnico de la profesión.</b>
<b>Duración:</b>	3,30 horas (incluyendo una hora para las explicaciones generales), los competidores tendrán una hora de comida.
<b>Información adjunta:</b>	- Listado de géneros que se podrán utilizar para las elaboraciones.
<b>Observaciones:</b>	■ 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"> <li>- Uniformidad adecuada según el trabajo.</li> <li>- Aseo correcto.</li> <li>- Aplica a las normas de higiene.</li> </ul>	
B	Mise en place	<ul style="list-style-type: none"> <li>- realiza la puesta a punto correcta del material.</li> <li>- Acopio de material según las necesidades del servicio.</li> <li>- Mantiene las normas de seguridad e higiene.</li> </ul>	
c	Desarrollo del trabajo habilidades y destrezas	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Manipula de forma correcta según la técnica adecuada.</li> <li>- Desarrolla el trabajo de forma correcta en tiempos y forma.</li> </ul>	
D	Servicio y elaboración de bebidas	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Elabora la bebida según receta.</li> <li>- Sirve la bebida según tipo de forma adecuada.</li> <li>- Aplica las normas de seguridad e higiene.</li> <li>- Realiza la apertura correcta según tipo de vino.</li> </ul>	
E	Elaboraciones a la vista del comensal	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Utiliza la técnica adecuada.</li> <li>- Manipula con destreza.</li> <li>- Aplica las normas de seguridad e higiene.</li> </ul>	
F	Cata de bebidas	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Identificación de la variedad de uva.</li> <li>- Identifica la bebida.</li> </ul>	
G	Servicio de alimentos	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Realiza el servicio de alimento aplicando la técnica adecuada.</li> <li>- Aplica las normas de seguridad e higiene.</li> <li>- Aplica el protocolo en el servicio.</li> </ul>	
H	Atenciones con el cliente	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Aplica las normas de protocolo según tipo de servicio.</li> <li>- Realiza una comunicación fluida con el cliente.</li> <li>- Explica el menú a servir y las bebidas.</li> <li>- Explica al comensal el menú en la lengua inglesa y mantiene una conversación fluida.</li> </ul>	
<b>TOTAL</b>			<b>35%</b>

**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: <b>(10min)</b> según gramo azúcar.
10:20h-10:40h	2.-Vestir mesa buffet: <b>(petaca). (15 min)</b>
10:40h-11:30h	3.- Mise en place para servicio de una mesa (4) personas, menú concertado. <b>(40min)</b>
11:40h-12:00h	.- Familiarización VINOS tintos <b>(10min)</b> . Merlot, Garnacha, Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Syrah, Malbec.
12:00h-13:00h	Comida competidores
13:10h-13:20h	4.-Cata de vinos tintos (4/6) <b>(10min)</b> .
13:30h-16:00h	.- Servicio de 1 mesa de (4 ) personas. <b>(2horas). (aproximadas)</b> . <b>Final mise en place.</b> <b><u>Menú:</u></b> 5.-Aperitivo. (Emplatado). salmón ahumado 6.-1º plato. (Servicio inglesa). Crema. 7.-2ºplato. Trinchaje de carne y servicio de guarnición. wellington <b>Postres:</b> 8.-peras al vino tinto. (gueridon) <b><u>Bodega:</u></b> 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)
	<b>13.-</b> Uniformidad, aseo personal e higiene.
<b>Duración:</b>	3 horas, aproximadas, para el servicio del menú no hay tiempo, los competidores tendrán una hora de comida.
<b>Información adjunta:</b>	Se relacionara el menú a servir y listado de géneros para combinados.
<b>Observaciones:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>■ En el servicio del menú cada pase del menú tendrá su ficha de evaluación, aparte de una general para el servicio en su conjunto.</li><li>■ Los alumnos rotan en grupos, cada día realizan un modulo.</li></ul>





## 4.2. Calificación del módulo III

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

