

MINISTERIO DE EDUCACIÓN, CULTURA Y DEPORTE

# SpainSkills

---

**Modalidad de competición D2 :PANADERÍA-PASTELERÍA**

## Plan de Pruebas

Dirección General de Formación Profesional

23/02/2017



## 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.....	3
2.4. Instrucciones de trabajo del módulo I.....	4
2.5. Criterios de evaluación relacionados con el módulo I.....	4
<b>3. Módulo II.....</b>	<b>5</b>
3.1. Instrucciones de trabajo del módulo II.....	5
3.2. Criterios de evaluación relacionados con el módulo II.....	6
<b>4. Módulo III.....</b>	<b>6</b>
4.1. Instrucciones de trabajo del módulo III.....	6
4.2. Criterios de evaluación relacionados con el módulo III.....	6
<b>5. Módulo IV .....</b>	<b>7</b>
5.1. Instrucciones de trabajo del módulo IV.....	7
5.2. Criterios de evaluación relacionados con el módulo IV.....	7
<b>6. Módulo V .....</b>	<b>8</b>
6.1. Instrucciones de trabajo del módulo V.....	8
6.2. Criterios de evaluación relacionados con el módulo V.....	8





## 1. Introducción

Este documento establece el Plan de Pruebas para la Modalidad de competición D2: “Panadería-pastelería” incluida en la competición Spainskills 2017. El presente Plan de Pruebas está definido de acuerdo con las especificaciones contenidas en el documento Descripción Técnica modalidad de competición D2: “Panadería- pastelería”.

## 2. Plan de Pruebas

### 2.1. Definición de las pruebas

El concursante tendrá que elaborar los diferentes módulos, descritos en la documentación adjunta a este Plan de Pruebas, utilizando de manera segura los recursos suministrados y las herramientas y materiales permitidos.

El proyecto propuesto se realiza de manera individual por módulos evaluables independientemente y secuenciados de acuerdo al programa establecido.

Cada competidor dispondrá de 12 horas para completar el plan de pruebas de panadería.

### 2.2. Programa de la competición

Las pruebas se desarrollan a lo largo de tres días en jornadas de 4 horas de duración, de acuerdo con el siguiente programa:

Módulo: Descripción del trabajo a realizar	Día 1	Día 2	Día 3	horas
Módulo I: Preparación de masas(mise en place )	4 horas			4
Módulo II: Pan tradicional y panecillos		4 horas		4
Módulo III: Productos de brioche dulce				4
Módulo IV: Productos laminados (croasanes y danesas)			4 horas	4
Módulo V: Pieza de presentación				4
TOTAL	4 horas	4 horas	4 horas	12horas

Los Competidores se dividirán en dos grupos, a través de un sorteo. El grupo A será el turno de mañana, lo que significa que tienen su tiempo de competición en la primera mitad de cada día de competición. Grupo B será el turno de la tarde, lo que significa que tienen su tiempo de competición en la segunda mitad de cada día de competición. El sorteo de los grupos y obradores de realizará el día destinado a la familiarización de la zona de trabajo y maquinaria.





### 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						Total
		I	II	III	IV	V		
A	Higiene, proceso de trabajo y residuos.	5	3	3	3	5		
B	Técnicas/técnicas de laminado			4	4			
C	Tiempo		2	1	1	5		
D	Cantidad		2	1	1			
E	Variedad		2	1	2			
F	Sabor		4	3	3			
G	Creatividad, originalidad y finura		5	5	4	10		
H	Peso		2	2	2			
I	Diseño, tamaño, tema e impresión general		5			10		
	<b>Total</b>	5	25	20	20	30		100





## 2.4. Instrucciones de trabajo del módulo I

MÓDULO I: Preparación de masas(Mise en place )	
<b>Descripción:</b>	<p>Los competidores deben estar provistos de un dossier con las descripciones de los productos que se pretenden elaborar en los diferentes módulos.</p> <p>Los competidores podrán realizar rellenos, pre masas y diferentes elaboraciones que crean oportunas para la realización de los diferentes módulos.</p> <p>Los competidores pueden adelantar partes de la pieza de presentación pero nunca montarlas hasta el día de la prueba(<b>Día 3 de competición</b> )</p> <p>El competidor puede usar el primer día de la competición para planificar su trabajo y mise en place. (La preparación puede incluir todo tipo de productos pero sin llegar a terminarse).</p>
<b>Duración:</b>	4 horas
<b>Observaciones:</b>	<p>El competidor puede utilizar sus fichas de fabricación para realizar las diferentes pruebas.</p>

## 2.5. Criterios de evaluación relacionados con el módulo I

- A. Preparación de herramientas y equipos.
- B. Tratamiento básico de materias primas / ingredientes.
- C. Preparación de productos semi acabados.
- D. Higiene.





### 3. Módulo II

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

<b>MÓDULO II: Pan tradicional y panecillos.</b>	
<b>Descripción:</b>	<p><b><u>Pan:</u></b></p> <p>Se requiere que cada competidor realice:</p> <p>5 panes de forma tradicional.</p> <p>5 panes con forma y corte decorativo.</p> <p>Peso de la masa 10x 400 gr. una vez cocido.</p> <p><b><u>Panecillos:</u></b></p> <p>El peso de los panecillos debe estar entre 50-100 gr. una vez cocidos pero todos de peso idéntico, se tiene que utilizar una pre masa (pre fermento) para la elaboración de la masa.</p> <p><b>Formas:</b></p> <p>2 formas diferentes libres, 15 piezas cada una.</p> <p>2 formas diferentes, 15 piezas cada una, deben ser decoradas con el tema <b>"El mundo marino"</b></p>
<b>Duración:</b>	4 horas
<b>Observaciones:</b>	Las 4 horas son para la realización de los módulos II y III





### 3.2. Criterios de evaluación relacionados con el módulo II

- A. Originalidad
- B. Sabor y textura.
- C. Aspecto.
- D. Tiempo.
- E. Cantidad.
- F. Peso.
- G. Higiene / procesos de trabajo / residuos.

## 4. Módulo III

### 4.1. Instrucciones de trabajo del módulo III

MÓDULO III: Productos de brioche dulce	
<b>Descripción:</b>	<p>La masa tiene que ser rica y dulce (no está permitido laminar la masa).</p> <p>4 tipos diferentes (15 piezas cada uno).</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• 4 tipos de libre elección teniendo en cuenta que al menos un tipo debe ser sin relleno.</li></ul> <p>El peso de las piezas sin relleno debe ser de entre 40 g y 50 g cada una.</p> <p>El peso de la pieza rellenas tiene que ser entre 50 g y 80 g cada una después de la cocción.</p>
<b>Duración:</b>	4 horas
<b>Observaciones:</b>	Las 4 horas son para la realización de los módulos II y III.

### 4.2. Criterios de evaluación relacionados con el módulo III

- A. Técnicas.
- B. Creatividad y finura.
- C. Uniformidad.
- D. Sabor y textura.
- E. Cantidad.
- F. Tiempo.
- G. Peso.
- H. Higiene / procesos de trabajo / residuos.





## 5. Módulo IV

### 5.1. Instrucciones de trabajo del módulo IV

<b>MÓDULO IV: Productos laminados (croasanes y danesas)</b>	
<b>Descripción:</b>	<p>Después de laminar la masa se requiere que el competidor realice:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• 15 croissants de 50-60g de peso después de la cocción.</li><li>• 2 diferentes tipos de productos daneses, 15 piezas cada uno.</li></ul> <p>El producto debe ser llenado o cubierto antes de la cocción. El peso final del producto final tiene que estar entre 70-85 g por pieza.</p>
<b>Duración:</b>	4 horas
<b>Observaciones:</b>	Las 4 horas son para la realización de los módulos IV, V.

### 5.2. Criterios de evaluación relacionados con el módulo IV

- Técnica de laminado / ingredientes.
- Creatividad y finura.
- Acabado, decoración, impresión general.
- Sabor y textura.
- Tiempo.
- Peso.
- Higiene / procesos de trabajo / residuos







## 6. Módulo V

### 6.1. Instrucciones de trabajo del módulo V

MÓDULO V: Pieza de presentación.	
<b>Descripción:</b>	<p>Se requiere que cada competidor realice una pieza de presentación trabajando con dos tipos de masa, una con levadura y otra sin levadura. La cantidad de masa de levadura tiene que ser como mínimo del 50% en la cantidad visible. La masa de levadura tiene que ser claramente reconocible.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Dimensiones máximas: 60cm x 60cm de ancho x 80cm de alto.</li><li>• El tema para la pieza será: <b>“El mundo marino”</b></li></ul>
<b>Duración:</b>	4 horas
<b>Observaciones:</b>	<p>Las 4 horas son para la realización de los módulos IV, V.</p> <p>Se permite todas las herramientas y técnicas comúnmente utilizadas en la panadería tradicional.</p> <p>Solo se pueden usar elementos comestibles para el montaje de la pieza.</p> <p>La pieza debe mantenerse parada y sin romperse al menos una hora después de la presentación de la misma.</p>

### 6.2. Criterios de evaluación relacionados con el módulo V

- A. Creatividad y finura.
- B. Higiene / procesos de trabajo / residuos.
- C. Diseño, tema e impresión general.
- D. Tiempo.
- E. Tamaño.

