

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y FORMACIÓN PROFESIONAL.

Spainskills

Modalidad de competición 35: Servicio de Restaurante y Bar

Descripción Técnica

Dirección General de Formación Profesional

13/12/2018



Índice

1. Introducción a la Modalidad de competición “Servicio de Restaurante y Bar”	2
1.1. ¿Quién patrocina la Modalidad de competición?	2
1.2. ¿Qué hacen estos profesionales?	2
1.3. ¿Qué tecnologías emplean estos profesionales?	2
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?.....	3
2. Plan de la Prueba.	4
2.1. Definición de la prueba.....	4
2.2. Criterios para la evaluación de la prueba.	6
2.3. Estos criterios forman parte del plan de pruebas que no se publica hasta finalizada la competición. Requerimientos generales de seguridad y salud.....	7
2.3.1. Equipos de Protección Personal.	7
3. Desarrollo de la competición.	7
3.1. Programa de la competición.....	7
3.2. Esquema de calificación.....	7
3.3. Herramientas y equipos.....	8
3.3.1. Herramientas y equipos aportados por el competidor.	8
3.3.2. Herramientas y equipos aportados por los miembros del Jurado.	9
3.4. Protección contra incendios.	9
3.5. Primeros auxilios.....	9
3.6. Protocolo de actuación ante una situación de emergencia médica.....	9
3.7. Higiene.	9





1. Introducción a la Modalidad de competición “Servicio de Restaurante y Bar”

La modalidad de competición nº 35, denominada Servicio de Restaurante y Bar, que goza de una amplia tradición en las competiciones nacionales e internacionales, persigue poner de manifiesto la excelencia en el trabajo de los competidores inscritos y, además, debido a la naturaleza de los procesos involucrados y del producto obtenido, permite el seguimiento de la competición por parte del público asistente y de los medios de comunicación.

La competición consistirá en el desarrollo de un trabajo práctico relacionado con el servicio de alimentos y bebidas que requerirá a los competidores poner en práctica una amplia gama de conocimientos, habilidades y destrezas para demostrar sus competencias durante la competición.

1.1. ¿Quién patrocina la Modalidad de competición?

Organizaciones y empresas colaboradoras Café ab, Freixenet, OTC GROU, Mahou San Miguel, Legendario, son las empresas patrocinadoras de la modalidad de competición 35 Servicio de Restaurante y Bar en su edición de 2019. La empresa Makro será proveedor oficial de la competición.

1.2. ¿Qué hacen estos profesionales?

Estos profesionales ejercen su actividad diaria en el servicio de alimentación y bebidas, tanto en elaboración propia del producto como en su distribución, todos están relacionados directamente con el mundo laboral y al día en cuanto a nuevas tendencias.

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, esto supone que en el sector de la hostelería, surgen a diario nuevas técnicas de gestión y herramientas avanzadas para hacer el trabajo más competitivo, reduciendo con ellos los tiempos muertos y haciendo más eficaz el trabajo diario. (PDA, COMANDEROS ELECTRONICOS).





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 que pondrá de manifiesto la preparación de los competidores para el servicio de alimentos y bebidas.

La competición estará dividida en módulos, donde en cada uno de ellos los competidores aplicaran sus conocimientos y destrezas en el servicio y la elaboración de alimentos y bebidas.

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

- Preparar bebidas combinadas sin alcohol.
- Preparar bebidas combinadas con alcohol.
- Elaboración de cocteles según IBA (International Bartenders Association).
- Preparar y servir bebidas calientes (café).
- Cata de vinos y licores en general.
- Servir bebida en general (vinos, cerveza, agua, combinados).
- Servir comida al comensal (emplatado, inglesa, guerdon).
- Servir quesos.
- Atender al comensal en un servicio real.
- Elaborar platos a la vista del cliente (fríos, calientes y postres).
- Trinchar fruta a la vista del cliente (manzana, plátano, piña, fresa, kiwi, naranja).

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

- Conocimiento del servicio y elaboración de bebidas tanto con alcohol como sin alcohol.
- Conocimiento de las normas de seguridad e higiene relacionadas con el servicio de alimentos y bebidas.
- Montaje de mesas para servicio de menú.
- Uso de las técnicas adecuadas para el trinchaje de frutas.
- Uso de las técnicas idóneas para la elaboración de platos a la vista del cliente.
- Control de la técnica y lenguaje de la cata de bebidas.
- Uso del idioma inglés en la comunicación con el cliente.





2. Plan de la Prueba.

2.1. Definición de la prueba.

El competidor deberá realizar el servicio de alimentos y bebidas (utilizando de manera segura los recursos suministrados por la organización, las herramientas y materiales permitidos).

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

MÓDULO I:

- Montaje de mesa según menú.
- Servir comida (servicio bistró 4 pax.)
- Elaboración de cócteles. (Dry Martini, Manhatthan, John collins, Bacardi, Cosmopolitan, White lady, Tequila sunrise).
- Trinchar fruta (ensalada): Piña tropical, manzana, naranja, fresa, plátano, kiwi.
- Doblaje de servilletas (10 tipos).
- Servir quesos (4 variedades).
- Cata y servicio de kir royal de sabores: fresa, frambuesa, mora, melocotón, casis.
- Servir postre.
- Cata de aguardientes: vodka, gyn, mezcal, ron blanco, ron oscuro, whisky canadiense, bourbon, whisky escocés, irlandés, tequila, chartreuse, coñac, kirsch, armañac.
- Elaboración de platos a la vista del cliente (platos fríos, ensalada cesar, tartar de salmón, steak tartare, tartar de atún).
- Servir vinos.

MÓDULO II:

- Elaboración de cafés (espresso, capuccino).
- Elaboración de café de autor (elegido por el competidor).
- Elaboración de café con licor (irish coffee, Jamaica coffee, latte macchiato).
- Elaborar coctel sin alcohol (elegido por el competidor).
- Elaborar 4 tipos de decoraciones para cocteles, en diferentes vasos o copas y con colores diferentes (utilizando géneros básicos de bar, aportados por la organización).
- Tiraje de cerveza y servicio de cerveza en mesa.





- Servir combinado de ron (creado por el competidor).
- Cata de vinos blancos: Sauvignon Blanc, Riesling, Chardonnay, Gewurztraminer, Godello, Albariño, Macabeo, Verdejo.
- Cata de vinos tintos: Garnacha, Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Syrah, Malbec.

MÓDULO III:

- Aplicar diferentes tipos de servicio según menú (emplatado, inglesa, gueridon)
- Cata de vinos fortificados: Oporto ruby, Oporto tawny, Madeira Sweet, Fino, oloroso dulce, oloroso seco, Marsala sweet, triple seco, Drambuie, Grand Marnier, Cointreau.
- Corte de salmón ahumado.
- Montaje de mesa según menú (gala).
- Desespinar, racionar o trincar elaboraciones culinarias (pato asado, lomo asado, carré, magret de pato).
- Servir postre (crepes suzette, piña flambee).
- Cata de cavas (según gramos azúcar litro).
- Servir vinos.
- Dobles de manteles (petaca).
- Decantar tinto.
- Servir combinado de vodka y de ginebra (creado por el competidor).
- Atención al cliente.
- Atención al cliente en inglés.
- Todo ello teniendo en cuenta las normas de seguridad e higiene.

La prueba consiste en un proyecto modular que se ejecutará individualmente.

Los competidores rotan entre los módulos, realizando cada día un módulo.

Los grupos de competidores estarán en relación con la modalidad 35. 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.

Los criterios de evaluación en la modalidad de competición 35 “Servicio de restaurante y bar” están divididos en bloques.

En cada prueba se especificara su valor en porcentaje con respecto al valor total del campeonato (100 puntos).

Criterios de evaluación		
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 lengua inglesa y mantiene una conversación fluida.





2.3. Estos criterios forman parte del plan de pruebas que no se publica hasta finalizada la competición. Requerimientos generales de seguridad y salud.

Cada competidor deberá trabajar con el máximo de seguridad, aplicando las medidas de seguridad e higiene, en la manipulación de alimentos.

Para ello los competidores deberán estar familiarizados con las instrucciones de seguridad e higiene que para su profesión se establecen.

2.3.1. Equipos de Protección Personal.

Los concursantes deberán emplear la uniformidad adecuada (idónea para la profesión) según cada prueba junto con su material de trabajo habitual, como bolígrafo, encendedor, sacacorchos, entre otros.

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. (G=GRUPOS)

Módulo: Descripción del trabajo a realizar	Día 1	Día 2	Día 3	h/mód.
Módulo I: Habilidades técnicas de la profesión.	G2	G1	G3	8
Módulo II: Servicio de bar.	G3	G2	G1	8
Módulo III: Servicio de comedor.	G1	G3	G2	8
TOTAL.	8 horas	8 horas	8 horas	24 horas

Cada día al comienzo de la competición, 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 se necesiten.

Los tutores tendrán 15' previos al comienzo de la prueba para el análisis del día con su competidor.

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:





Criterios de evaluación		Módulos			Total
		I	II	III	
A	Uniformidad e higiene.	1	1	1	3
B	Mise en place.	2	3	3	8
C	Desarrollo del trabajo habilidades y destrezas.	8	4	4	16
D	Servicio y elaboración de bebidas.	5	9	6	20
E	Elaboraciones a la vista del comensal.	7	4	3	14
F	Cata de bebidas.	3	7	5	15
G	Servicio de alimentos.	3	4	9	16
H	Atenciones con el cliente.	3	2	3	8
TOTAL		32	34	34	100

Criterio A, D, F: Se valorará si el ítem a evaluar es correcto no, en cada prueba.

Criterio B,C,E,H,G: Se valorará la técnica, destreza, habilidades, comunicación, en cada prueba.

3.3. Herramientas y equipos.

3.3.1. Herramientas y equipos aportados por el competidor.

Los participantes podrán llevar consigo las herramientas/equipos que se indican a continuación:

- Coctelera.
- Vaso mezclador, cucharilla y gusanillo.
- Medidor para bebidas.
- Litos.
- Maletín de cuchillos (jamón-salmón, cebollero, deshuesador, puntilla para fruta).
- Pinzas de precisión, pinzas hielo.

Observaciones: importante

--Para la coctelería no se dispondrá de batidora - trituradora ni se podrá traer por el competidor.

Elaboraciones de autor:

- Para estas elaboraciones el competidor dispondrá del género básico de bar, frutas y bebidas, (se pasará un listado de géneros y frutas dos meses antes de la competición, junto con la ficha técnica de las recetas).





- Los competidores deberán enviar una receta de cada una de las elaboraciones de autor en tiempo y forma a la organización (20 días antes de la competición).

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

3.3.2. 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.

3.4. Protección contra incendios.

En la zona de la competición se colocarán extintores portátiles que deben 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.

