

SpainSkills

Modalidad de competición 47: PANADERÍA

Plan de Pruebas

Dirección General de Formación Profesional

25/03/2019



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	3
3. Módulo I	4
3.1. Instrucciones de trabajo del módulo I	4
3.2. Criterios de evaluación relacionados con el módulo I	4
3.3. Calificación del módulo I	4
4. Módulo II	5
4.1. Instrucciones de trabajo del módulo II	5
4.2. Criterios de evaluación relacionados con el módulo II	5
4.3. Calificación del módulo II	5
5. Módulo III	6
5.1. Instrucciones de trabajo del módulo III	6
5.2. Criterios de evaluación relacionados con el módulo III	7
5.3. Calificación del módulo III	7
6. Módulo IV	8
6.1. Instrucciones de trabajo del módulo IV	8
6.2. Criterios de evaluación relacionados con el módulo IV	8
6.3. Calificación del módulo IV	9
7. Módulo V	10
7.1. Instrucciones de trabajo del módulo V	10
7.2. Criterios de evaluación relacionados con el módulo V	10
7.3. Calificación del módulo V	11
8. Módulo VI	13
8.1. Instrucciones de trabajo módulo VI	13
8.2. Criterios de evaluación relacionados con el módulo V	13
8.3. Calificación del módulo V	13



1. Introducción

Este documento establece el Plan de Pruebas para la Modalidad de competición 47 “PANADERÍA” incluida en la competición Spainskills 2019. El presente Plan de Pruebas está definido de acuerdo con las especificaciones contenidas en el documento de las descripciones técnicas modalidad de competición 47 “PANADERÍA”.

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 se realiza de manera individual por módulos evaluables independientemente y secuenciados de acuerdo al programa propuesto 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 8 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 y materias primas (mise en place). Módulo II: Productos salados (Quiches)	4 horas			4
Módulo III: Panes Módulo IV: Productos de brioche dulce		4 horas		4
Módulo V: Productos laminados (cruasanes y danesas) Módulo VI: Piezas artística.			4 horas	4
TOTAL	4 horas	4 horas	4 horas	12



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	VI	
A	Higiene, proceso de trabajo y residuos, uso de herramientas y equipos.	5	2	2	2	4	4	19
B	Técnicas de laminado				4			4
C	Tiempo.		2	2	2	2	4	12
D	Cantidad, variedad, peso y diámetro		2	2	2	2		8
E	Grado de dificultad e innovación.			2	2	2	4	10
F	Sabor, textura		2	4	4	5		15
G	Creatividad, originalidad y finura		2	4	4	5	5	20
H	Diseño, tema e impresión general			4			5	9
I	Presentación de la pieza en inglés						5	5
	Total	5	10	20	20	20	25	100



3. Módulo I

3.1. Instrucciones de trabajo del módulo I

MÓDULO I: PRELABORACIÓN DE MASAS Y MATERIAS PRIMAS	
Descripción:	<p>Los competidores deben estar provistos de un dossier con las descripciones de los productos que se van a 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 el trabajo de la pieza de presentación pero nunca montarlas hasta el día de la prueba (Día 3 de competición).</p> <p>El competidor puede usar el primer día de la competición para planificar su trabajo y mise en place. <u>(La preparación puede incluir todo tipo de productos pero sin llegar a terminarse).</u></p>
Duración:	4 horas (usadas para módulo I y módulo II)
Información adjunta:	El competidor puede utilizar sus fichas de fabricación para realizar las diferentes preelaboraciones.
Observaciones:	

3.2. Criterios de evaluación relacionados con el módulo I

A. Higiene en el proceso, uso de herramientas y equipos

3.3. Calificación del módulo I

MODULO I:			
Criterios de evaluación		Calificación	Puntos
A	Higiene, proceso de trabajo y residuos, uso de herramientas y equipos.	Se ha comprobado que competidor realizan las tareas según los estándares de sistema productivo del sector utilizando correctamente los equipos y maquinarias herramientas necesarias teniendo en cuenta la normativa higiénica sanitaria.	5
TOTAL			5





4. Módulo II

4.1. Instrucciones de trabajo del módulo II

MÓDULO II: ELABORACIÓN DE PRODUCTOS SALADOS "QUICHES"	
Descripción:	<p>El competidor deberá realizar diferentes Quiches.</p> <ul style="list-style-type: none">• El mismo sabor para todos los Quiches y será a elección del competidor.• 15 X un diámetro de 10-12 cm.• El competidor puede llevar el ingrediente principal que marque el sabor del quiche; ese ingrediente debe ser típico de su región. El resto de ingredientes serán con que la organización decida.
Duración:	4 horas (usadas para módulo I y módulo II)
Información adjunta:	El competidor puede utilizar sus fichas de fabricación para realizar las diferentes pruebas.
Observaciones:	<ul style="list-style-type: none">• Los moldes para esta prueba correrán a cargo del competidor.

4.2. Criterios de evaluación relacionados con el módulo II

A. Higiene, proceso de trabajo y residuos.

B. Tiempo

C. Cantidad y diámetro.

D. Sabor y textura.

E. Creatividad, originalidad y textura.

4.3. Calificación del módulo II

MODULO II: PRODUCTOS SALADOS "QUICHES"		
Criterios de evaluación	Calificación	Puntos
A Higiene, proceso de trabajo y residuos	- Se valorará la higiene, el uso correctos de herramientas y residuos en la elaboración de la prueba tenido en cuenta los estándares del sector productivo.	2





B	Tiempo.	- Debe presentar antes de la finalización de la jornada de trabajo del día 1.	2
C	Cantidad, diámetro.	- Deberá realizar un total de 15 pieza con un diámetro de 10- 12 cm.	2
D	Sabor y textura	- Se valorara el sabor y la textura, siendo estos aptos para su venta y consumo en un obrador.	2
E	Creatividad, originalidad y finura	- Se valorará la creatividad, originalidad y finura de los diferente quiches.	2
TOTAL			10

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

5. Módulo III

5.1. Instrucciones de trabajo del módulo III

MÓDULO III: PANES	
Descripción:	<p>Pan de trigo: Se requiere que cada competidor realice: <u>Peso de la masa 15 x 600 gr.</u></p> <ul style="list-style-type: none">• 5 panes de 600 gr. forma libre.• 5 panes de 600 gr. forma libre.• 5 panes de 600 gr. tema Rusia <p>Pan de centeno: La masa del pan de centeno debe contener un mínimo del 60 % de centeno del total de la masa. No está permitido agregarle ninguna fruta, nueves, avellanas, etc. el pan debe ser natural.</p> <ul style="list-style-type: none">• 12 panes de la misma forma.• Peso total de la masa una vez horneado 500gr.
Duración:	4 horas(usadas para módulo III y módulo IV)
Información adjunta:	- El competidor puede utilizar sus fichas de fabricación para realizar las diferentes pruebas.
Observaciones:	



5.2. Criterios de evaluación relacionados con el módulo III

A. Higiene, proceso de trabajo y residuos

B. Tiempo

C. Cantidad

D. Variedad

E. Sabor

F. Creatividad, originalidad y finura.

G. Peso.

H. Diseño, tema e impresión general.

5.3. Calificación del módulo III

MODULO III: PANES			
Criterios de evaluación		Calificación	Puntos
A	Higiene, proceso de trabajo y residuos	- Se valorará la higiene, el uso correctos de herramientas y residuos en la elaboración de la prueba tenido en cuenta los estándares del sector productivo.	2
B	Tiempo	- Se valorará que los panes sean presentados antes de la finalización de la jornada de trabajo del día 2.	2
C	Cantidad	- Se valorará que se presente 15 papes de trigo y 12 panes de centeno.	1
D	Variedad	- Se valorará que se presenten pan de trigo y pan de centeno.	1
E	Sabor	- Se valorara el sabor y la textura, siendo estos aptos para su venta y consumo en un obrador.	4
F	Creatividad, originalidad y finura.	- Se valorará la creatividad, originalidad y finura de los diferente panes.	4
G	Peso.	- Se valorará el peso de los panes siendo esto de: 600 gr pan de trigo y 500 gr. pan de centeno.	2
H	Diseño, tema e impresión general.	- Se valorará el diseño, impresión general y el tema, que en este caso es una variedad de pan de trigo haciendo referencia a Rusia.	4
TOTAL			20



6. Módulo IV

6.1. Instrucciones de trabajo del módulo IV

MÓDULO IV: PRODUCTOS LAMINADOS (CROASANES Y DANESAS).	
Descripción:	<p>Después de laminar la masa se requiere que el competidor realice 4 elaboraciones diferentes:</p> <ul style="list-style-type: none">• 15 croissants de 50- 60g de peso después de la cocción.• 2 diferentes tipos de productos danesas, 15 piezas cada uno. El producto debe ser llenado o cubierto antes o después de la cocción. El producto final tiene que ser 75-85 g por pieza.• 1 tipo diferente de danesas, 15 piezas con un relleno salado. El competidor puede aportar el ingrediente principal para este relleno y debe ser típico de su comunidad, el resto de los ingredientes serán elegidos por la organización.
Duración:	4 horas(usadas para módulo III y módulo IV)
Información adjunta:	El competidor puede utilizar sus fichas de fabricación para realizar las diferentes pruebas.
Observaciones:	

6.2. Criterios de evaluación relacionados con el módulo IV

- A. Higiene, proceso de trabajo y residuos
- B. Técnicas /técnicas de laminado
- C. Tiempo
- D. Cantidad
- E. Variedad
- F. Sabor
- G. Grado de dificultad e innovación.
- H. Creatividad, originalidad y finura.
- I. Peso.



6.3. Calificación del módulo IV

MODULO IV: CALIFICACIÓN			
Criterios de evaluación		Calificación	Puntos
A	Higiene, proceso de trabajo y residuos	- Se valorará la higiene, el uso correctos de herramientas y residuos en la elaboración de la prueba tenido en cuenta los estándares del sector productivo.	2
B	Técnicas /técnicas de laminado	- Se valorará las técnicas y habilidades en proceso del laminado de las masas.	3
C	Tiempo	- Se valorará que las diferentes pizzas sean presentados antes de la finalización de la jornada de trabajo del día 2.	2
D	Cantidad	- Se valorará que se presente 15 cruasanes, 15 danesas dulces y 15 danesas con un relleno salado.	1
E	Variedad	- Se valorará la presentación de 2 variedades de danesa y 1 variedad de cruasán.	1
F	Sabor	- Se valorara el sabor y la textura, siendo estos aptos para su venta y consumo en un obrador.	3
G	Grado de dificultad e innovación.	- Se valorara la inclusión de nuevas técnicas en innovación y su grado de dificultad.	3
H	Creatividad, originalidad y finura.	- Se valorará la creatividad, originalidad y finura de las diferentes piezas.	3
I	Peso.	- Se valorará que el peso se corresponda a los exigidos. Cruasanes: 50-60 gr./ Danesas: 75-85 gr.	2
TOTAL			20



7. Módulo V

7.1. Instrucciones de trabajo del módulo V

MÓDULO V: PRODUCTOS DULCES ENRIQUECIDOS (BRIOCHE)	
Descripción:	<p>La masa debe ser dulce y sabrosa (no está permitido laminar la masa).</p> <ul style="list-style-type: none">- 4 tipos diferentes de 15 piezas cada uno.- 3 tipos de libre elección, al menos un tipo debe ser sin relleno.- 1 tipo deberá rellenarse con un relleno elaborado con un ingrediente misterioso (Fresas).<ul style="list-style-type: none">• El peso de las piezas sin relleno debe ser de entre 40 g y 50 g cada uno.• El peso de la pieza rellenas tiene que ser entre 60 g y 80 g después de la cocción.• El relleno de las piezas debe hacerse antes de ser antes del cocinado.• Solo se permite el glaseado después del cocinado con una gelatina neutra o gelatina de albaricque; otro tipo de decoraciones no están permitidas.
Duración:	4horas (usadas para módulo V y módulo VI)
Información adjunta:	<ul style="list-style-type: none">• El competidor puede utilizar sus fichas de fabricación para realizar las diferentes pruebas.
Observaciones:	<ul style="list-style-type: none">• El ingrediente misterioso será elegido por el jurado un día antes del comienzo de la competición.

7.2. Criterios de evaluación relacionados con el módulo V

- A. Higiene, proceso de trabajo y residuos
- B. Tiempo
- C. Cantidad
- D. Variedad
- E. Sabor
- F. Grado de dificultad e innovación.
- G. Creatividad, originalidad y finura.
- H. Peso.





7.3. Calificación del módulo V

MODULO V: CALIFICACIÓN			
Criterios de evaluación		Calificación	Puntos
A	Higiene, proceso de trabajo y residuos	- Se valorará la higiene, el uso correctos de herramientas y residuos en la elaboración de la prueba tenido en cuenta los estándares del sector productivo.	3
B	Tiempo	- Se valorará que las diferentes pizzas sean presentados antes de la finalización de la jornada de trabajo del día 3.	2
C	Cantidad	- Se valorará que se presente 45 piezas libre elección y 15 piezas con relleno ingrediente misterioso.	1
D	Variedad	- Se valorará la presentación de 4 variedades de brioche. 3 libre elección/1 con relleno misterioso.	1
E	Sabor	- Se valorara el sabor y la textura, siendo estos aptos para su venta y consumo en un obrador.	4
F	Grado de dificultad e innovación.	- Se valorara la inclusión de nuevas técnicas en innovación y su grado de dificultad.	3
G	Creatividad, originalidad y finura.	- Se valorará la creatividad, originalidad y finura de las diferentes piezas.	3
H	Uso del ingrediente misterioso	- Se valorará la utilización del ingrediente misterioso elegido.	1
I	Peso	- Se valorará que el peso se corresponda a los exigidos. Pieza sin relleno: 40-50gr/pieza con relleno 60-80 gr.	2
TOTAL			20



8. Módulo VI

8.1. Instrucciones de trabajo del módulo VI

MÓDULO VI: PIEZA DE PRESENTACIÓN ARTÍSTICA(TEMA RUSIA)	
Descripción:	<p>Se requiere que cada competidor trabaje con dos tipos de masa, una con levadura y otra sin levadura. La cantidad de masa de levadura tiene que ser como mínimo de 50% en la cantidad visible. La masa de levadura tiene que estar claramente visible.</p> <ul style="list-style-type: none">• Dimensiones máximas: 60cm x 60cm x 80cm.• Se pueden usar cualquier técnica y herramienta usada en la panadería tradicional.• Solo elementos comestibles que se han realizado y cocinado previamente pueden ser usados en el montaje de la pieza.• El uso de colorantes alimenticios está permitido.• La pieza debe estar de pie hasta el final del turno de competición.• El competidor debe presentar de forma breve en inglés (2 minutos); porque ha elegido esa pieza y como va a favorecer en la venta del resto de productos.
Duración:	4horas (usadas para módulo V y módulo VI)
Información adjunta:	<ul style="list-style-type: none">• La pieza será manipulada en todo momento por el competidor colocándola en el lugar designado para su presentación y valoración.
Observaciones:	<ul style="list-style-type: none">• La temática de la pieza artística irá relacionada con Rusia, país donde se celebrará el próximo campeonato mundial. Que la pieza tenga incluida connotaciones que hagan referencia a dicho país.



8.2. Criterios de evaluación relacionados con el módulo VI

- A. Higiene, proceso de trabajo y residuos
- B. Tiempo
- C. Grado de dificultad e innovación
- D. Creatividad, originalidad y finura
- E. Diseño, tamaño, tema e impresión general.
- F. Presentación de la pieza en inglés.

8.3. Calificación del módulo VI

MODULO VI: CALIFICACIÓN			
Criterios de evaluación		Calificación	Puntos
A	Higiene, proceso de trabajo y residuos	- Se valorará la higiene, el uso correctos de herramientas y residuos en la elaboración de la prueba tenido en cuenta los estándares del sector productivo.	3
B	Tiempo	- Se valorará que las diferentes pizzas sean presentados antes de la finalización de la jornada de trabajo del día 3.	3
C	Grado de dificultad e innovación	- Se valorara la inclusión de nuevas técnicas en innovación y su grado de dificultad.	4
D	Creatividad, originalidad y finura	- Se valorará la creatividad, originalidad y finura de las diferentes piezas.	5
E	Diseño, tamaño, tema e impresión general.	- Se valorará el diseño, impresión general y el tema donde aparecerá reflejado connotaciones que hagan referencia a Rusia.	5
F	Presentación de la pieza en inglés.	- Se valorará las habilidades del competidor en la presentación de la pieza en inglés (2 minutos).	5
TOTAL			25