

MINISTERIO DE EDUCACIÓN Y FORMACIÓN PROFESIONAL

Spainskills 2022

Modalidad de competición 47: Panadería

Plan de Pruebas

Secretaría General de Formación Profesional



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 2022. 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 en 2 turnos , 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 laminados		4 horas		4
Módulo V: Productos de brioche dulce Módulo VI: Piezas artística.			4horas	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	4	4	5	22
B	Tiempo.		2	2	2	2	5	13
C	Cantidad, peso y diámetro		2	2	2	2		8
D	Grado de dificultad e innovación.			2	2	2		6
E	Sabor, textura		2	4	5	5		16
F	Creatividad, originalidad y finura		2	4	5	5	10	26
G	Diseño, tema e impresión general			4			5	9
	Total	5	10	20	20	20	25	100





3. Módulo I

3.1. Instrucciones de trabajo del módulo I

MÓDULO I: PREELABORACIÓN 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

MÓDULO 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:	El competidor deberá realizar diferentes Quiches. <ul style="list-style-type: none">• El mismo sabor para todas las raciones y será a elección del competidor.• 6 raciones o 6 tartaletas individuales,
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.

E. Sabor y textura.

F. 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, uso de herramientas y equipos.	- Se valorará la higiene, el uso correcto de herramientas y residuos en la elaboración de la prueba teniendo 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, peso y diámetro	- Deberá realizar un total de 6 piezas individuales de ración	2
E	Sabor y textura	- Se valorará el sabor y la textura, siendo estos aptos para su venta y consumo en un obrador.	2
F	Creatividad, originalidad y finura	- Se valorará la creatividad, originalidad y finura de los diferentes quiches.	2
TOTAL			10





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 2 tipos de pan de trigo: Peso de la masa 6 x 500 gr.</p> <ul style="list-style-type: none">• 3 panes de 500 gr. forma libre.• 3 panes de 500 gr. forma libre. <p>Pan de centeno: La masa del pan de centeno debe contener un mínimo del 60 % de centeno del total de la masa.</p> <ul style="list-style-type: none">• 4 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, uso de herramientas y equipos.
- B. Tiempo
- C. Cantidad, peso y diámetro
- D. Grado de dificultad e innovación.
- E. Sabor y textura
- F. Creatividad, originalidad y finura.
- G. 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, uso de herramientas y equipos.	- Se valorará la higiene, el uso correcto de herramientas y residuos en la elaboración de la prueba teniendo 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, peso y diámetro	- Se valorará que se presenten todos los panes de trigo del estilo 1 (0,5 puntos) - Se valorará que se presenten todos los panes de trigo del estilo 2 (0,5 puntos) - Se valorará que se presenten todos los panes de centeno (0,5 puntos) - Se valorará el peso de los panes siendo los pesos los establecidos. (0,5 puntos)	2
D	Grado de dificultad e innovación.	- Se valorarán la inclusión de nuevas técnicas en innovación y su grado de dificultad en: ○ Pan de trigo estilo 1 (0,5 puntos) ○ Pan de trigo estilo 2 (0,5 puntos) ○ Pan de centeno (1 punto)	2
E	Sabor, Textura	- Se valorará el sabor y la textura, siendo estos aptos para su venta y consumo en un obrador: ○ Pan de trigo estilo 1 (1,5 punto) ○ Pan de trigo estilo 2 (1,5 punto) ○ Pan de centeno (1 punto)	4
F	Creatividad, originalidad y finura.	- Se valorará la creatividad, originalidad y finura de los diferentes panes. ○ Pan de trigo estilo 1 (1,5 punto) ○ Pan de trigo estilo 2 (1,5 punto) ○ Pan de centeno (1 punto)	4





G	Diseño, tema e impresión general.	- Se valorará el diseño e impresión general <ul style="list-style-type: none">○ Pan de trigo estilo 1 (1,5 punto)○ Pan de trigo estilo 2 (1,5 punto)○ Pan de centeno (1 punto)	4
TOTAL			20





6. Módulo IV

6.1. Instrucciones de trabajo del módulo IV

MÓDULO IV: PRODUCTOS LAMINADOS (CROISSANTS Y SIMILARES).	
Descripción:	Después de laminar la masa se requiere que el competidor realice 4 elaboraciones diferentes: <ul style="list-style-type: none">• 7 “croissants” con o sin cuernos. 50/60gr• 7 napolitanas / “pain au chocolat” 75/85gr• 7 piezas de elección libre dulces, rellenas antes o después de la cocción 75/85gr• 7 piezas elección libre relleno salado. 75/85gr. El competidor puede aportar el ingrediente principal para este relleno.
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, uso de herramientas y equipos.
- B. Tiempo
- C. Cantidad, peso y diámetro
- D. Grado de dificultad e innovación.
- E. Sabor y textura
- F. Creatividad, originalidad y finura.

6.3. Calificación del módulo IV





MODULO IV: CALIFICACIÓN			
Criterios de evaluación		Calificación	Puntos
A	Higiene, proceso de trabajo y residuos	<ul style="list-style-type: none">- Se valorará la higiene, el uso correctos de herramientas y residuos en la elaboración de la prueba teniendo en cuenta los estándares del sector productivo.(2 Puntos)- Se valorarán las técnicas y habilidades en proceso del laminado de las masas. (2 Puntos)	4
B	Tiempo	<ul style="list-style-type: none">- Se valorará que las diferentes piezas sean presentadas antes de la finalización de la jornada de trabajo del día 2. (0,5 puntos por variedad)	2
C	Cantidad, peso y diámetro	<ul style="list-style-type: none">- Se valorará que el número de piezas presentadas sean las solicitadas. (0,25 puntos por variedad)Se valorará que el peso se corresponda a los exigidos. Cruasanes: 50-60 gr./ Piezas relleno : 75-85 gr. (0,25puntos por variedad)	2
D	Grado de dificultad e innovación.	<ul style="list-style-type: none">- Se valorarán la inclusión de nuevas técnicas en innovación y su grado de dificultad. (1 punto)- Se valorarán las técnicas y habilidades en proceso del laminado de las masas. (1 punto)	2
E	Sabor y textura	<ul style="list-style-type: none">- Se valorarán el sabor de cada una de las variedades (0,5 puntos)= 2 puntos- Se valorará la textura de cada una de las variedades (0,75 puntos)= 3 puntos	5
F	Creatividad, originalidad y finura.	<ul style="list-style-type: none">- Se valorará la creatividad, originalidad y finura de las diferentes piezas. Croissant y napolitana (1,5 puntos cada una de las piezas) Libre dulce y libre salado (1 punto cada una de las piezas)	5
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). 4 tipos diferentes de 6 piezas cada uno:</p> <ul style="list-style-type: none">- 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 puede hacerse antes o después del cocinado.
Duración:	4 horas (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, uso de herramientas y equipos.**
- B. Tiempo**
- C. Cantidad, peso y diámetro**
- D. Grado de dificultad e innovación.**
- E. Sabor y textura**
- F. Creatividad, originalidad y finura.**





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 teniendo en cuenta los estándares del sector productivo.	4
B	Tiempo	- Se valorará que las diferentes piezas sean presentadas antes de la finalización de la jornada de trabajo del día 3. (0,5 puntos por variedad)	2
C	Cantidad, peso y diámetro	-- Se valorará que el número de piezas presentadas sean las solicitadas. (0,25 puntos por variedad) - Se valorará que el peso se corresponda a los exigidos. Pieza sin relleno: 40-50gr/pieza con relleno 60-80 gr. (0,25puntos por variedad)	2
D	Grado de dificultad e innovación.	- Se valorarán la inclusión de nuevas técnicas en innovación y su grado de dificultad. (0,5 puntos por variedad)	2
E	Sabor y Textura	- Se valorarán el sabor de cada una de las variedades (0,5 puntos)= 2 puntos - Se valorará la textura de cada una de las variedades (0,75 puntos)= 3 puntos	5
F	Creatividad, originalidad y finura.	- Se valorarán la creatividad, originalidad y finura de las diferentes piezas del estilo libre. (3 puntos) - Se valorará la creatividad, originalidad y finura de las diferentes piezas del relleno con el ingrediente misterioso. (2puntos)	5
TOTAL			20





8. Módulo VI

8.1. Instrucciones de trabajo del módulo VI

MÓDULO VI: PIEZA DE PRESENTACIÓN ARTÍSTICA (TEMÁTICA: CHINA)	
Descripción:	<p>Se requiere que cada competidor trabaje con varios tipos de masa, una con levadura y 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. aprox.• Se puede utilizar 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.<ul style="list-style-type: none">• 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 cómo va a favorecer en la venta del resto de productos. (Valoración a cargo del experto/coordinador del Skills 47)
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 China, país donde se celebrará el próximo campeonato de Europa. La pieza deberá reflejar aspectos del país mencionado.





8.2. Criterios de evaluación relacionados con el módulo VI

- A. Higiene, proceso de trabajo y residuos
- B. Tiempo
- F. Creatividad, originalidad y finura
- G. Diseño, tamaño, tema e impresión general.

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 correcto de herramientas y residuos en la elaboración de la prueba teniendo en cuenta los estándares del sector productivo.	5
B	Tiempo	- Se valorará que la pieza sea presentada antes de la finalización de la jornada de trabajo del día 3.	5
F	Creatividad, originalidad y finura	- Se valorará en la pieza: Creatividad (4 puntos) Originalidad (3 puntos) Finura (3 puntos)	10
G	Diseño, tamaño, tema e impresión general.	- Se valorará Tamaño (1 punto) Impresión general (1 punto) El Tema donde aparecerá reflejado connotaciones que hagan referencia a China. (1 punto) - Se valorará las habilidades del competidor en la presentación de la pieza en inglés (2 minutos). (2 puntos)	5
TOTAL			25

