

SpainSkills

Modalidad de competición 34: Cocina

Plan de Pruebas

Dirección General de Formación Profesional

01/02/2024

Índice

1. Introducción	3
2. Plan de Pruebas	3
2.1. Definición de las pruebas.....	3
2.2. Programa de la competición.....	3
2.3. Esquema de calificación.....	8
3. Módulo I.....	9
3.1. Instrucciones de trabajo del módulo I.....	9
3.2. Criterios de evaluación relacionados con el módulo I.....	10
3.3. Calificación del módulo I.....	12
4. Módulo II.....	15
4.1. Instrucciones de trabajo del módulo II.....	15
4.2. Criterios de evaluación relacionados con el módulo II.....	15
4.3. Calificación del módulo II.....	18
5. Módulo III.....	20
5.1. Instrucciones de trabajo del módulo III.....	20
5.2. Criterios de evaluación relacionados con el módulo III.....	21
5.3. Calificación del módulo III.....	23
6. Módulo IV	25
6.1. Instrucciones de trabajo del módulo IV.....	25
6.2. Criterios de evaluación relacionados con el módulo IV.....	26
6.3. Calificación del módulo IV	28
7. Módulo V	30
7.1. Instrucciones de trabajo del módulo V.....	30
7.2. Criterios de evaluación relacionados con el módulo V.....	31
7.3. Calificación del módulo V.	33
8. Módulo VI	35
8.1. Instrucciones de trabajo del módulo VI.....	35
8.2. Criterios de evaluación relacionados con el módulo VI.....	35
8.3. Calificación del módulo VI.	37
9. Módulo VII.....	39
9.1. Instrucciones de trabajo módulo VII.....	39
9.2. Criterios de calificación del módulo VII.	39

9.3. Calificación del módulo VII. 40

1. Introducción

Este documento establece el Plan de Pruebas para la Modalidad de competición 34 “Cocina”

El presente Plan de Pruebas está definido de acuerdo con las especificaciones contenidas en el documento Descripción Técnica Modalidad de Competición 34: “Cocina”.

2. Plan de Pruebas

2.1. Definición de las pruebas

El competidor tendrá que realizar el trabajo práctico de los módulos, descrito 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 7 módulos evaluables independientemente y secuenciados de acuerdo con el programa establecido.

2.2. Programa de la competición

Las pruebas se desarrollan a lo largo de tres días en jornadas de 5:30 horas de duración, de acuerdo con el siguiente programa:

Módulo: Descripción del trabajo a realizar	Día 1	Día 2	Día 3	H/M
Módulo I: Elaborar un entrante vegetariano	1:15			2:30
Módulo II: Elaboración de un plato de carne, guarnición y salsa.	1:30			3:00
Módulo III: Elaboración de un plato de pescado, guarnición y salsa.		1:15		2:30
Módulo IV: Preparar un postre.		1:30		3
Módulo V: Black box cooking battle			1:00	2
Módulo VI: Prueba speed cooking.			25	50
Módulo VII: Prueba de reconocimiento de género (prueba en inglés).			15	30
TOTAL	5:30 h	5:30 h	3:20 h	14 h

G1+G2				20 min
-------	--	--	--	--------

2.2.1. Día antes del comienzo de la competición (22 marzo).

El día 9 de abril se realizará el sorteo de puestos para establecer el orden de participación a la hora y lugar indicados por el Coordinador Técnico del Skill de cocina.

Los participantes se agruparán de la siguiente manera y en orden de elección:

- Grupo 1 (G-1): los primeros 9 participante elegidos al azar.
- Grupo 2 (G-2): Los participantes elegidos al azar de la 10ª a la 18ª posición.

Tabla 1: Agrupación participantes

	Miércoles 10	Jueves 11	Viernes 12
MAÑANA	G-1	G-2	G-1
TARDE	G-2	G-1	G-2

Se darán a conocer cuáles son los ingredientes (en forma de listado y con cantidades) para poder llevar a cabo la realización de los diferentes módulos y que la organización les entregará en la “caja de competición”

Se darán a conocer las “elaboraciones sorpresa” a realizar por módulo. Los ingredientes necesarios formarán parte de la “caja de competición”.

A partir del momento en el que se conozcan los ingredientes y las “elaboraciones sorpresa” a realizar de carácter obligatorio, tendrán que realizar las fichas técnicas correspondientes a las elaboraciones diseñadas para los módulos 2, 3, y 5, teniendo en cuenta los siguientes parámetros de manera obligatoria:

Denominación de la elaboración

Nº de pax

Ingredientes y cantidades

Elaboración

Alérgenos del plato

Acabado y montaje

Las fichas técnicas de cada módulo serán recogidas por el jurado al comienzo de las pruebas.

2.2.2. Día de la competición por módulos (10 de abril).

Todos los participantes estarán convocados a la misma hora, en función del orden establecido en el sorteo y correctamente uniformados.

Cada día y antes del comienzo de la competición por módulos, el jurado informará a los competidores sobre las tareas a realizar y los aspectos críticos de las mismas. En este momento se incluirán obligatoriamente los equipos que necesiten ser contrastados con los del jurado, si procede.

En el momento de la convocatoria para su participación (mañana o tarde) y una vez que comience la prueba, todos los competidores han de estar en la zona de competición habilitada hasta el momento de su participación sin establecer contacto alguno con los tutores.

Para el módulo 1 - 2 y 3 - 4 tienen 20 minutos para realizar “in situ” y en el documento que la organización facilitará, un croquis secuencial de la prueba que pueden conservar en el transcurso de la misma y que debe ser entregado después de la competición al Coordinador Técnico. Esta documentación es de carácter obligatorio.

El participante puede hacer uso del tiempo de la manera que crea conveniente, teniendo en cuenta los tiempos de entrega.

Los participantes no serán ayudados por los ayudantes de cocina proporcionados por la organización, hasta que no hayan efectuado el pase de las elaboraciones. En ese momento los ayudantes de cocina ayudarán a limpiar, recoger, fregar, secar y colocar en el sitio correspondiente todos los materiales y utensilios dejando el box tal y como se lo han encontrado.

2..2.3. Horario de cocina y competición.

Tabla 2 Horario de cocina y competición

Día 10

Hora	Módulo 1 y 2
9:00	Recepción de los participantes que realizan el módulo 1 y 2. Cambio de ropa. Revisión de material y utillaje
9:15	Entrega de género por participante (caja de competición) Exposición de las normas por parte del Coordinador Técnico. Resolución de dudas por parte de los participantes.
9:30	Comprobación caja de competición y realización plan de trabajo
9:50	Comienzo de la prueba
11:05	Pase del entrante vegetariano
12:35	Pase del plato de carne
12:35	Recogida y limpieza del box
13:05	
13:30	Reunión y debate por parte del jurado y Coordinador Técnico. Entrega de puntuaciones
Hora	Módulo 1 y 2
15:00	Recepción de participantes que realizaran el módulo 1 y 2. Cambio de ropa. Revisión de material y utillaje.
15:15	Entrega de género por participante (caja de competición) Exposición de las normas por parte del Coordinador Técnico. Resolución de dudas por parte de los participantes.
15:30	Comprobación caja de competición y realización plan de trabajo
15:50	Comienzo de la prueba
17:05	Pase del entrante vegetariano
18:35	Pase del plato de carne
18:35	Recogida y limpieza box
19:05	
19:30	Reunión y debate por parte del jurado y Coordinador Técnico. Entrega de puntuaciones.

Día 11

Hora	Módulo 3 y 4
9:00	Recepción de los participantes que realizan el módulo 3 y 4. Cambio de ropa. Revisión de material y utillaje
9:15	Entrega de género por participante (caja de competición) Exposición de las normas por parte del Coordinador Técnico. Resolución de dudas por parte de los participantes.
9:30	Comprobación caja de competición y realización plan de trabajo
9:50	Comienzo de la prueba
11:05	Pase del plato de pescado
12:35	Pase del postre
12:35 13:05	Recogida y limpieza del box
13:30	Reunión y debate por parte del jurado y Coordinador Técnico. Entrega de puntuaciones
Hora	Módulo 3 y 4
15:00	Recepción de participantes que realizaran el módulo 3 y 4. Cambio de ropa. Revisión de material y utillaje.
15:15	Entrega de género por participante (caja de competición) Exposición de las normas por parte del Coordinador Técnico. Resolución de dudas por parte de los participantes.
15:30	Comprobación caja de competición y realización plan de trabajo
15:50	Comienzo de la prueba
17:05	Pase del plato de pescado
18:35	Pase del postre
18:35 19:05	Recogida y limpieza box
19:30	Reunión y debate por parte del jurado y Coordinador Técnico. Entrega de puntuaciones.

Día 12

Hora	Módulo 5,6 y 7
------	----------------

9:00	Recepción de los participantes que realizan el módulo 5,6 y 7. Cambio de ropa. Revisión de material y utillaje
9:15	Entrega de género por participante (caja de competición) Exposición de las normas por parte del Coordinador Técnico. Resolución de dudas por parte de los participantes.
9:30	Comprobación caja de competición y realización plan de trabajo
9:50	Comienzo de la prueba
10:50	Pase elaboración módulo V
11:00	Módulo VI
11:25	
11:30	Recogida y limpieza del box
12:00	
12:30	Reunión y debate por parte del jurado y Coordinador Técnico. Entrega de puntuaciones
13:00	Recepción de todos los participantes Grupo 1 y grupo 2. Uniformados
13:15	Realización Módulo VII. (Todos los competidores/as).
13:30	
Hora	Módulo 5 y 6
15:00	Recepción de participantes que realizaran el módulo 5 y 6. Cambio de ropa. Revisión de material y utillaje.
15:15	Entrega de género por participante (caja de competición) Exposición de las normas por parte del Coordinador Técnico. Resolución de dudas por parte de los participantes.
15:30	Comprobación caja de competición y realización plan de trabajo
15:50	Comienzo de la prueba
16:50	Pase elaboración módulo V
17:00	Módulo VII
17:25	
17:25	Recogida y limpieza box
17:55	
18:30	Reunión y debate por parte del jurado y Coordinador Técnico. Entrega de puntuaciones.

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	VII	
A Higiene, aseo personal y medioambiente.	1	1	1	1	1	1		6%
B Habilidades de organización.	1	2	2	2	2	1		10%
C Desarrollo del trabajo, habilidades y destrezas.	2	3	3	3	2	2		15%
D Calidad de la comida producida.	1	2	2	2	2	1		10%
E Presenta las elaboraciones en el tiempo marcado.	2	2	2	2	2	2		12%
F Presentación.	2	2	2	2	2	1		11%
G Aplicación de métodos de cocinado.	2	2	2	2	2	3		13%
H Degustación.	2	2	2	2	2	2		12%
I Entrega de documentación.	1	1	1	1				4%
J Identificación de las materias primas.							7	7%
TOTAL	14%	17%	17%	17%	15%	13%	7%	100

3. Módulo I

3.1. Instrucciones de trabajo del módulo I

MÓDULO I: INSTRUCCIONES DE TRABAJO		
MÓDULO I	Elaborar un entrante vegetariano	PUERRO
Observaciones	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Se deberá utilizar mínimo tres técnicas de cocinado. ✓ Se aceptan lácteos y huevos. ✓ La elaboración debe de llevar obligatoriamente: <ul style="list-style-type: none"> ○ Puerro (ingrediente principal) ○ Avellana ○ Cilantro ○ Los ingredientes misteriosos son: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Mango ▪ Comino 	

	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Los ingredientes a utilizar para la realización del módulo serán aquellos que formen parte de la caja de competición. ✓ Al competidor le será proporcionado el primer día de competición todos los ingredientes necesarios para realizar el módulo. ✓ La elaboración puede ser fría o caliente. ✓ El peso total de la preparación comprenderá entre 80 y 100 gr.
Detalles del servicio	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Se deben realizar 4 raciones presentadas de forma individual: <ul style="list-style-type: none"> ○ 3 raciones para el jurado. ○ 1 ración para el display.
Duración	<ul style="list-style-type: none"> ✓ 1 hora y 15 minutos.
Observaciones	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Se tendrá en cuenta la ficha técnica aportada por el competidor, la cual deberá coincidir con la elaboración presentada. En caso de que la ficha técnica no se corresponda con todos los aspectos de la elaboración presentada, será calificada con un 0.

3.2. Criterios de evaluación relacionados con el módulo I

CRITERIOS DE EVALUACIÓN MÓDULO I		
CRITERIOS DE EVALUACIÓN		SE HA COMPROBADO QUE...
A	Higiene.	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Uniformidad completa y limpia. ➤ Aseo correcto. ➤ Buenas Prácticas Higiénicas atendiendo a las normas de higiene establecidas ➤ Mantiene las herramientas y superficie de trabajo limpias. ➤ Mantiene las cámaras y estanterías de trabajo limpias. ➤ Mantiene la estación, cámaras, estanterías y mesas de trabajo ordenadas. ➤ Recicla correctamente los residuos orgánicos. ➤ Recicla correctamente los residuos vidrio, papel, plástico y metal.

		<ul style="list-style-type: none"> ➤ No ha comida cruda o cocinada en la basura, está correctamente envasada y etiquetada.
B	Habilidades de organización.	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Trabaja con el equipo de cocina de manera adecuada y segura. ➤ Realiza una correcta “mise en place” para realizar la prueba. ➤ La programación del trabajo y el flujo de trabajo son adecuados.
C	Desarrollo del trabajo, habilidades y destrezas.	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Manipula correctamente el género. ➤ Preelabora correctamente el género. ➤ Conserva correctamente el género. ➤ Cocina correctamente el género. ➤ Los desperdicios generados son los adecuados. ➤ Adapta los métodos de trabajo a la situación y recursos. ➤ Trabaja de manera eficiente en todas las áreas de la cocina. ➤ Mantiene los estándares de calidad durante toda la producción.
D	Calidad de la comida producida.	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Combina diferentes ingredientes y produce platos interesantes e innovadores.
E	Presenta las elaboraciones en el tiempo marcado.	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Se entiende por retraso de presentación, la presentación terminada y mostrada en su totalidad fuera de la hora establecida. ➤ Por cada minuto de retraso se descontará 0,1. ➤ Si el retraso es igual o superior a 5 minutos, se descontará como máximo 0,4 y no se evaluarán los criterios F y H.
F	Presentación.	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Las elaboraciones incluyen todos los parámetros obligatorios. ➤ Es una elaboración equilibrada, con una apariencia atractiva y significativa. ➤ Los platos se presentan limpios. Tienen ausencia de huellas en el borde del plato. ➤ La presentación tiene una distribución espacial adecuada. ➤ El tamaño de las porciones es el establecido.
G	Aplicación de métodos de cocinado.	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Se selecciona el método de cocinado apropiado en función del equipamiento. ➤ Se aplica el correcto método de cocinado a cada uno de los ingredientes y elaboraciones. ➤ Los tiempos de cocinado son los correctos. ➤ Hay armonía en los productos, métodos de preparación y técnicas de cocinado. ➤ Las elaboraciones tienen una combinación proporcionada de sabores.

H	Degustación.	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Los componentes del plato encajan en cuanto a sabor, color y textura. ➤ Hay variedad de texturas y técnicas. ➤ Hay variedad de sabores y se equilibran bien ➤ Las materias primas esta correctamente cocinadas y sazonadas. ➤ Los elementos del plato se integran perfectamente.
I	Entrega de la documentación.	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Entrega las fichas técnicas en el momento establecido. ➤ Entrega los esquemas de trabajo al finalizar la prueba.

3.3. Calificación del módulo I

CRITERIOS DE EVALUACIÓN MÓDULO II			
CRITERIOS DE EVALUACIÓN		SE HA COMPROBADO QUE...	PUNTOS
A	Higiene.	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Uniformidad completa y limpia. 0,07% ➤ Aseo correcto. 0,07% ➤ Buenas Prácticas Higiénicas atendiendo a las normas de higiene establecidas 0,13% ➤ Mantiene las herramientas y superficie de trabajo limpias. 0,15% ➤ Mantiene las cámaras y estanterías de trabajo limpias. 0,15% ➤ Mantiene la estación, cámaras, estanterías y mesas de trabajo ordenadas. 0,15% ➤ Recicla correctamente los residuos orgánicos. 0,07% ➤ Recicla correctamente los residuos vidrio, papel, plástico y metal. 0,07% ➤ No ha comida cruda o cocinada en la basura, está correctamente envasada y etiquetada. 0,14% 	
B	Habilidades de organización.	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Trabaja con el equipo de cocina de manera adecuada y segura. 0,26% 	0,37%

		<ul style="list-style-type: none"> ➤ Realiza una correcta “mise en place” para realizar la prueba. ➤ La programación del trabajo y el flujo de trabajo son adecuados. 	0,37%
C	Desarrollo del trabajo, habilidades y destrezas.	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Manipula correctamente el género. 0,25% ➤ Preelabora correctamente el género. 0,25% ➤ Conserva correctamente el género. 0,25% ➤ Cocina correctamente el género. 0,25% ➤ Los desperdicios generados son los adecuados. 0,25% ➤ Adapta los métodos de trabajo a la situación y recursos. 0,25% ➤ Trabaja de manera eficiente en todas las áreas de la cocina. 0,25% ➤ Mantiene los estándares de calidad durante toda la producción. 0,25% 	
D	Calidad de la comida producida.	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Combina diferentes ingredientes y produce platos interesantes e innovadores. 1% 	
E	Presenta las elaboraciones en el tiempo marcado.	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Se entiende por retraso de presentación, la presentación terminada y mostrada en su totalidad fuera de la hora establecida. ➤ Por cada minuto de retraso se descontará 0,1. ➤ Si el retraso es igual o superior a 5 minutos, se descontará como máximo 0,4 y no se evaluarán los criterios F y H. 	2%
F	Presentación.	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Las elaboraciones incluyen todos los parámetros obligatorios. 0,4% ➤ Es una elaboración equilibrada, con una apariencia atractiva y significativa. 0,4% ➤ Los platos se presentan limpios. Tienen ausencia de huellas en el borde del plato. 0,4% ➤ La presentación tiene una distribución espacial adecuada. 0,4% ➤ El tamaño de las porciones es el establecido. 0,4% 	
G	Aplicación de métodos de cocinado.	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Se selecciona el método de cocinado apropiado en función del equipamiento. 0,4% ➤ Se aplica el correcto método de cocinado a cada uno de los ingredientes y elaboraciones. 0,4% ➤ Los tiempos de cocinado son los correctos. 0,4% ➤ Hay armonía en los productos, métodos de preparación y técnicas de cocinado. 0,4% 	

		<ul style="list-style-type: none"> ➤ Las elaboraciones tienen una combinación proporcionada de sabores. 	0,4%
H	Degustación.	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Los componentes del plato encajan en cuanto a sabor, color y textura. ➤ Hay variedad de texturas y técnicas. ➤ Hay variedad de sabores y se equilibran bien ➤ Las materias primas están correctamente cocinadas y sazonadas. ➤ Los elementos del plato se integran perfectamente. 	0,4% 0,4% 0,4% 0,4%
I	Entrega de la documentación.	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Entrega las fichas técnicas en el momento establecido. ➤ Entrega los esquemas de trabajo al finalizar la prueba. 	0,5% 0,5%
TOTAL			14%

Nota: El jurado lo integraran 6 jueces y el Coordinador Técnico, los jueces evaluarán la totalidad de los criterios.

El Coordinador Técnico no hará de juez durante la competición, salvo que exista un empate técnico al final de la misma. Tendrá la obligación de repasar todo el trabajo de los competidores implicados y establecer un debate con los jueces involucrados. Será responsable del veredicto final en este caso.

4. Módulo II

4.1. Instrucciones de trabajo del módulo II

MÓDULO II: INSTRUCCIONES DE TRABAJO	
MÓDULO II	Preparar codornices rellenas, guarnición y salsa.
Observaciones	<ul style="list-style-type: none"> ✓ La elaboración estará compuesta mínimo de una salsa, una guarnición y un elemento de decoración. ✓ Se deberá utilizar tres técnicas de cocinado mínimo. ✓ Los ingredientes a utilizar para la realización del módulo serán aquellos que formen parte de la caja de competición. ✓ Al competidor le será proporcionado el primer día de competición todos los ingredientes necesarios para realizar el módulo. ✓ Ha de ser una elaboración caliente. ✓ Deberá incluir el ingrediente misterioso, calabaza. Mínimo 50%. ✓ El peso total de la preparación comprenderá entre 160 y 200gr.
Detalles del servicio	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Se deben realizar 4 raciones presentadas de forma individual: <ul style="list-style-type: none"> ○ 3 raciones con una salsera para el jurado. ○ 1 ración para el display.
Duración	<ul style="list-style-type: none"> ✓ 1 hora y 30 minutos.
Observaciones	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Se tendrá en cuenta la ficha técnica aportada por el competidor, la cual deberá coincidir con la elaboración presentada. En caso de que la ficha técnica no se corresponda con todos los aspectos de la elaboración presentada, será calificada con un 0.

4.2. Criterios de evaluación relacionados con el módulo II

CRITERIOS DE EVALUACIÓN MÓDULO II	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	SE HA COMPROBADO QUE...
	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Uniformidad completa y limpia. ➤ Aseo correcto. ➤ Buenas Prácticas Higiénicas atendiendo a las normas de higiene establecidas

A	Higiene.	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Mantiene las herramientas y superficie de trabajo limpias. ➤ Mantiene las cámaras y estanterías de trabajo limpias. ➤ Mantiene la estación, cámaras, estanterías y mesas de trabajo ordenadas. ➤ Recicla correctamente los residuos orgánicos. ➤ Recicla correctamente los residuos vidrio, papel, plástico y metal. ➤ No ha comida cruda o cocinada en la basura, está correctamente envasada y etiquetada.
B	Habilidades de organización.	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Trabaja con el equipo de cocina de manera adecuada y segura. ➤ Realiza una correcta “mise en place” para realizar la prueba. ➤ La programación del trabajo y el flujo de trabajo son adecuados.
C	Desarrollo del trabajo, habilidades y destrezas.	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Manipula correctamente el género. ➤ Preelabora correctamente el género. ➤ Conserva correctamente el género. ➤ Cocina correctamente el género. ➤ Los desperdicios generados son los adecuados. ➤ Adapta los métodos de trabajo a la situación y recursos. ➤ Trabaja de manera eficiente en todas las áreas de la cocina. ➤ Mantiene los estándares de calidad durante toda la producción.
D	Calidad de la comida producida.	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Combina diferentes ingredientes y produce platos interesantes e innovadores.
E	Presenta las elaboraciones en el tiempo marcado.	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Se entiende por retraso de presentación, la presentación terminada y mostrada en su totalidad fuera de la hora establecida. ➤ Por cada minuto de retraso se descontará 0,1. ➤ Si el retraso es igual o superior a 5 minutos, se descontará como máximo 0,4 y no se evaluarán los criterios F y H.
		<ul style="list-style-type: none"> ➤ Las elaboraciones incluyen todos los parámetros obligatorios. ➤ Es una elaboración equilibrada, con una apariencia atractiva y significativa.

F	Presentación.	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Los platos se presentan limpios. Tienen ausencia de huellas en el borde del plato. ➤ La presentación tiene una distribución espacial adecuada. ➤ La salsa está perfectamente emulsionada. ➤ El tamaño de las porciones es el establecido.
G	Aplicación de métodos de cocinado.	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Se selecciona el método de cocinado apropiado en función del equipamiento. ➤ Se aplica el correcto método de cocinado a cada uno de los ingredientes y elaboraciones. ➤ Los tiempos de cocinado son los correctos. ➤ Hay armonía en los productos, métodos de preparación y técnicas de cocinado. ➤ Las elaboraciones tienen una combinación proporcionada de sabores.
H	Degustación.	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Los componentes del plato encajan en cuanto a sabor, color y textura. ➤ Hay variedad de texturas y técnicas. ➤ Hay variedad de sabores y se equilibran bien ➤ Las materias primas esta correctamente cocinadas y sazonadas. ➤ Los elementos del plato se integran perfectamente. ➤ Las guarniciones están calientes, correctamente cocinadas y sazonadas. ➤ La salsa tiene una correcta textura y sabor. ➤ La salsa tiene la temperatura adecuada.
I	Entrega de la documentación.	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Entrega las fichas técnicas en el momento establecido. ➤ Entrega los esquemas de trabajo al finalizar la prueba.

Nota: El jurado lo integraran 6 jueces y el Coordinador Técnico, los jueces evaluarán la totalidad de los criterios.

El Coordinador Técnico no hará de juez durante la competición, salvo que exista un empate técnico al final de la misma. Tendrá la obligación de repasar todo el trabajo de los competidores implicados y establecer un debate con los jueces involucrados. Será responsable del veredicto final en este caso.

4.3. Calificación del módulo II

CRITERIOS DE EVALUACIÓN MÓDULO II			
CRITERIOS DE EVALUACIÓN		SE HA COMPROBADO QUE...	PUNTOS
A	Higiene.	➤ Uniformidad completa y limpia.	0,07%
		➤ Aseo correcto.	0,07%
		➤ Buenas Prácticas Higiénicas atendiendo a las normas de higiene establecidas	0,13%
		➤ Mantiene las herramientas y superficie de trabajo limpias.	0,15%
		➤ Mantiene las cámaras y estanterías de trabajo limpias.	0,15%
		➤ Mantiene la estación, cámaras, estanterías y mesas de trabajo ordenadas.	0,15%
		➤ Recicla correctamente los residuos orgánicos.	0,07%
		➤ Recicla correctamente los residuos vidrio, papel, plástico y metal.	0,07%
		➤ No ha comida cruda o cocinada en la basura, está correctamente envasada y etiquetada.	0,14%
B	Habilidades de organización.	➤ Trabaja con el equipo de cocina de manera adecuada y segura.	0,6%
		➤ Realiza una correcta “mise en place” para realizar la prueba.	0,7%
		➤ La programación del trabajo y el flujo de trabajo son adecuados.	0,7%
C	Desarrollo del trabajo, habilidades y destrezas.	➤ Manipula correctamente el género.	0,30%
		➤ Preelabora correctamente el género.	0,30%
		➤ Conserva correctamente el género.	0,30%
		➤ Cocina correctamente el género.	0,40%
		➤ Los desperdicios generados son los adecuados.	0,40%
		➤ Adapta los métodos de trabajo a la situación y recursos.	0,40%
		➤ Trabaja de manera eficiente en todas las áreas de la cocina.	0,30%
		➤ Mantiene los estándares de calidad durante toda la producción.	0,30%
		➤ Utiliza en la proporción adecuada el género misteriosos	0,30%

D	Calidad de la comida producida.	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Combina diferentes ingredientes y produce platos interesantes e innovadores. 	2%
E	Presenta las elaboraciones en el tiempo marcado.	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Se entiende por retraso de presentación, la presentación terminada y mostrada en su totalidad fuera de la hora establecida. ➤ Por cada minuto de retraso se descontará 0,1. ➤ Si el retraso es igual o superior a 5 minutos, se descontará como máximo 0,4 y no se evaluarán los criterios F y H. 	2%
F	Presentación.	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Las elaboraciones incluyen todos los parámetros obligatorios. ➤ Es una elaboración equilibrada, con una apariencia atractiva y significativa. ➤ Los platos se presentan limpios. Tienen ausencia de huellas en el borde del plato. ➤ La presentación tiene una distribución espacial adecuada. ➤ La salsa está perfectamente emulsionada. ➤ El tamaño de las porciones es el establecido. 	0,4% 0,3% 0,3% 0,3% 0,3% 0,4%
G	Aplicación de métodos de cocinado.	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Se selecciona el método de cocinado apropiado en función del equipamiento. ➤ Se aplica el correcto método de cocinado a cada uno de los ingredientes y elaboraciones. ➤ Los tiempos de cocinado son los correctos. ➤ Hay armonía en los productos, métodos de preparación y técnicas de cocinado. ➤ Las elaboraciones tienen una combinación proporcionada de sabores. 	0,4% 0,4% 0,4% 0,4% 0,4%
H	Degustación.	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Los componentes del plato encajan en cuanto a sabor, color y textura. ➤ Hay variedad de texturas y técnicas. ➤ Hay variedad de sabores y se equilibran bien ➤ Las materias primas están correctamente cocinadas y sazonadas. ➤ Los elementos del plato se integran perfectamente. ➤ Las guarniciones están calientes, correctamente cocinadas y sazonadas. ➤ La salsa tiene una correcta textura y sabor. ➤ La salsa tiene la temperatura adecuada. 	0,25% 0,25% 0,25% 0,25% 0,25% 0,25% 0,25%
		<ul style="list-style-type: none"> ➤ Entrega las fichas técnicas en el momento establecido. 	0,5%

I	Entrega de la documentación.	➤ Entrega los esquemas de trabajo al finalizar la prueba.	0,5%
TOTAL			17%

Nota: El jurado lo integraran 6 jueces y el Coordinador Técnico, los jueces evaluarán la totalidad de los criterios.

El Coordinador Técnico no hará de juez durante la competición, salvo que exista un empate técnico al final de la misma. Tendrá la obligación de repasar todo el trabajo de los competidores implicados y establecer un debate con los jueces involucrados. Será responsable del veredicto final en este caso.

5. Módulo III

5.1. Instrucciones de trabajo del módulo III

MÓDULO III: INSTRUCCIONES DE TRABAJO	
MÓDULO III	Preparar un plato principal con pescado, guarnición y salsa.
Observaciones	<ul style="list-style-type: none"> ✓ La elaboración estará compuesta mínimo de una salsa, una guarnición y un elemento de decoración. ✓ Se deberá utilizar dos técnicas de cocinado con el pescado. ✓ El pescado será salmonete. ✓ Los ingredientes a utilizar para la realización del módulo serán aquellos que formen parte de la caja de competición. ✓ Al competidor le será proporcionado el primer día de competición todos los ingredientes necesarios para realizar el módulo. ✓ Ha de ser una elaboración caliente. ✓ El peso total de la preparación comprenderá entre 120 y 180 gr. ✓ El tipo de pescado se desvelará el día de antes de la competición.
Detalles del servicio	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Se deben realizar 4 raciones presentadas de forma individual: <ul style="list-style-type: none"> ○ 3 raciones con una salsera para el jurado. ○ 1 ración para el display.
Duración	✓ 1 hora y 15 minutos.
Observaciones	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Se tendrá en cuenta la ficha técnica aportada por el competidor, la cual deberá coincidir con la elaboración presentada. En caso de que la ficha técnica no se corresponda con todos los aspectos de la elaboración presentada, será calificada con un 0.

5.2. Criterios de evaluación relacionados con el módulo III

CRITERIOS DE EVALUACIÓN MÓDULO III		
CRITERIOS DE EVALUACIÓN		SE HA COMPROBADO QUE...
A	Higiene.	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Uniformidad completa y limpia. ➤ Aseo correcto. ➤ Buenas Prácticas Higiénicas atendiendo a las normas de higiene establecidas ➤ Mantiene las herramientas y superficie de trabajo limpias. ➤ Mantiene las cámaras y estanterías de trabajo limpias. ➤ Mantiene la estación, cámaras, estanterías y mesas de trabajo ordenadas. ➤ Recicla correctamente los residuos orgánicos. ➤ Recicla correctamente los residuos vidrio, papel, plástico y metal. ➤ No ha comida cruda o cocinada en la basura, está correctamente envasada y etiquetada.
B	Habilidades de organización.	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Trabaja con el equipo de cocina de manera adecuada y segura. ➤ Realiza una correcta “mise en place” para realizar la prueba. ➤ La programación del trabajo y el flujo de trabajo son adecuados.
C	Desarrollo del trabajo, habilidades y destrezas.	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Manipula correctamente el género. ➤ Praelabora correctamente el género. ➤ Conserva correctamente el género. ➤ Cocina correctamente el género. ➤ Los desperdicios generados son los adecuados. ➤ Adapta los métodos de trabajo a la situación y recursos. ➤ Trabaja de manera eficiente en todas las áreas de la cocina. ➤ Mantiene los estándares de calidad durante toda la producción.
D	Calidad de la comida producida.	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Combina diferentes ingredientes y produce platos interesantes e innovadores.
E	Presenta las elaboraciones en el tiempo marcado.	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Se entiende por retraso de presentación, la presentación terminada y mostrada en su totalidad fuera de la hora establecida. ➤ Por cada minuto de retraso se descontará 0,1.

		<ul style="list-style-type: none"> ➤ Si el retraso es igual o superior a 5 minutos, se descontará como máximo 0,4 y no se evaluarán los criterios F y H.
F	Presentación.	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Las elaboraciones incluyen todos los parámetros obligatorios. ➤ Es una elaboración equilibrada, con una apariencia atractiva y significativa. ➤ Los platos se presentan limpios. Tienen ausencia de huellas en el borde del plato. ➤ La presentación tiene una distribución espacial adecuada. ➤ La salsa está perfectamente emulsionada. ➤ El tamaño de las porciones es el establecido.
G	Aplicación de métodos de cocinado.	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Se selecciona el método de cocinado apropiado en función del equipamiento. ➤ Se aplica el correcto método de cocinado a cada uno de los ingredientes y elaboraciones. ➤ Los tiempos de cocinado son los correctos. ➤ Hay armonía en los productos, métodos de preparación y técnicas de cocinado. ➤ Las elaboraciones tienen una combinación proporcionada de sabores.
H	Degustación.	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Los componentes del plato encajan en cuanto a sabor, color y textura. ➤ Hay variedad de texturas y técnicas. ➤ Hay variedad de sabores y se equilibran bien ➤ Las materias primas esta correctamente cocinadas y sazonadas. ➤ Los elementos del plato se integran perfectamente. ➤ Las guarniciones están calientes, correctamente cocinadas y sazonadas. ➤ La salsa tiene una correcta textura y sabor. ➤ La salsa tiene la temperatura adecuada.
I	Entrega de la documentación.	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Entrega las fichas técnicas en el momento establecido. ➤ Entrega los esquemas de trabajo al finalizar la prueba.

5.3. Calificación del módulo III

CRITERIOS DE EVALUACIÓN MÓDULO III			
CRITERIOS DE EVALUACIÓN		SE HA COMPROBADO QUE...	PUNTOS
A	Higiene.	➤ Uniformidad completa y limpia.	0,07%
		➤ Aseo correcto.	0,07%
		➤ Buenas Prácticas Higiénicas atendiendo a las normas de higiene establecidas	0,13%
		➤ Mantiene las herramientas y superficie de trabajo limpias.	0,15%
		➤ Mantiene las cámaras y estanterías de trabajo limpias.	0,15%
		➤ Mantiene la estación, cámaras, estanterías y mesas de trabajo ordenadas.	0,15%
		➤ Recicla correctamente los residuos orgánicos.	0,07%
		➤ Recicla correctamente los residuos vidrio, papel, plástico y metal.	0,07%
		➤ No ha comida cruda o cocinada en la basura, está correctamente envasada y etiquetada.	0,14%
B	Habilidades de organización.	➤ Trabaja con el equipo de cocina de manera adecuada y segura.	0,6%
		➤ Realiza una correcta “mise en place” para realizar la prueba.	0,7%
		➤ La programación del trabajo y el flujo de trabajo son adecuados.	0,7%
C	Desarrollo del trabajo, habilidades y destrezas.	➤ Manipula correctamente el género.	0,40%
		➤ Preelabora correctamente el género.	0,40%
		➤ Conserva correctamente el género.	0,40%
		➤ Cocina correctamente el género.	0,40%
		➤ Los desperdicios generados son los adecuados.	0,40%
		➤ Adapta los métodos de trabajo a la situación y recursos.	0,40%
		➤ Trabaja de manera eficiente en todas las áreas de la cocina.	0,30%
		➤ Mantiene los estándares de calidad durante toda la producción.	0,30%
D	Calidad de la comida producida.	➤ Combina diferentes ingredientes y produce platos interesantes e innovadores.	2%

E	Presenta las elaboraciones en el tiempo marcado.	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Se entiende por retraso de presentación, la presentación terminada y mostrada en su totalidad fuera de la hora establecida. ➤ Por cada minuto de retraso se descontará 0,1. ➤ Si el retraso es igual o superior a 5 minutos, se descontará como máximo 0,4 y no se evaluarán los criterios F y H. 	2%
F	Presentación.	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Las elaboraciones incluyen todos los parámetros obligatorios. ➤ Es una elaboración equilibrada, con una apariencia atractiva y significativa. ➤ Los platos se presentan limpios. Tienen ausencia de huellas en el borde del plato. ➤ La presentación tiene una distribución espacial adecuada. ➤ La salsa está perfectamente emulsionada. ➤ El tamaño de las porciones es el establecido. 	<p>0,4%</p> <p>0,3%</p> <p>0,3%</p> <p>0,3%</p> <p>0,3%</p> <p>0,4%</p>
G	Aplicación de métodos de cocinado.	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Se selecciona el método de cocinado apropiado en función del equipamiento. ➤ Se aplica el correcto método de cocinado a cada uno de los ingredientes y elaboraciones. ➤ Los tiempos de cocinado son los correctos. ➤ Hay armonía en los productos, métodos de preparación y técnicas de cocinado. ➤ Las elaboraciones tienen una combinación proporcionada de sabores. 	<p>0,4%</p> <p>0,4%</p> <p>0,4%</p> <p>0,4%</p> <p>0,4%</p>
H	Degustación.	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Los componentes del plato encajan en cuanto a sabor, color y textura. ➤ Hay variedad de texturas y técnicas. ➤ Hay variedad de sabores y se equilibran bien ➤ Las materias primas están correctamente cocinadas y sazonadas. ➤ Los elementos del plato se integran perfectamente. ➤ Las guarniciones están calientes, correctamente cocinadas y sazonadas. ➤ La salsa tiene una correcta textura y sabor. ➤ La salsa tiene la temperatura adecuada. 	<p>0,25%</p> <p>0,25%</p> <p>0,25%</p> <p>0,25%</p> <p>0,25%</p> <p>0,25%</p> <p>0,25%</p>
I	Entrega de la documentación.	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Entrega las fichas técnicas en el momento establecido. ➤ Entrega los esquemas de trabajo al finalizar la prueba. 	<p>0,5%</p> <p>0,5%</p>
TOTAL			17%

Nota: El jurado lo integraran 6 jueces y el Coordinador Técnico, los jueces evaluarán la totalidad de los criterios.

El Coordinador Técnico no hará de juez durante la competición, salvo que exista un empate técnico al final de la misma. Tendrá la obligación de repasar todo el trabajo de los competidores implicados y establecer un debate con los jueces involucrados. Será responsable del veredicto final en este caso.

6. Módulo IV

6.1. Instrucciones de trabajo del módulo IV

MÓDULO IV: INSTRUCCIONES DE TRABAJO	
MÓDULO IV	Preparar un éclair de chocolate que sea igual que en la foto.
Descripción	<ul style="list-style-type: none"> ✓ El competidor deberá replicar el éclair que aparece en la foto. ✓ La foto se mostrará el día antes de la competición. ✓ Al competidor le será proporcionado el primer día de competición todos los ingredientes necesarios para realizar el módulo.
Detalles del servicio	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Se deben realizar 4 raciones presentadas de forma individual: <ul style="list-style-type: none"> ○ 3 raciones para el jurado. ○ 1 ración para el display.
Duración	<ul style="list-style-type: none"> ✓ 1 hora y 30 minutos.
Observaciones	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Se tendrá en cuenta la ficha técnica aportada por el competidor, la cual deberá coincidir con la elaboración presentada. En caso de que la ficha técnica no se corresponda con todos los aspectos de la elaboración presentada, será calificada con un 0.

6.2. Criterios de evaluación relacionados con el módulo IV

CRITERIOS DE EVALUACIÓN MÓDULO IV		
CRITERIOS DE EVALUACIÓN		SE HA COMPROBADO QUE...
A	Higiene.	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Uniformidad completa y limpia. ➤ Aseo correcto. ➤ Buenas Prácticas Higiénicas atendiendo a las normas de higiene establecidas ➤ Mantiene las herramientas y superficie de trabajo limpias. ➤ Mantiene las cámaras y estanterías de trabajo limpias. ➤ Mantiene la estación, cámaras, estanterías y mesas de trabajo ordenadas. ➤ Recicla correctamente los residuos orgánicos. ➤ Recicla correctamente los residuos vidrio, papel, plástico y metal. ➤ No ha comida cruda o cocinada en la basura, está correctamente envasada y etiquetada.
B	Habilidades de organización.	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Trabaja con el equipo de cocina de manera adecuada y segura. ➤ Realiza una correcta “mise en place” para realizar la prueba. ➤ La programación del trabajo y el flujo de trabajo son adecuados.
C	Desarrollo del trabajo, habilidades y destrezas.	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Manipula correctamente el género. ➤ Praelabora correctamente el género. ➤ Conserva correctamente el género. ➤ Cocina correctamente el género. ➤ Los desperdicios generados son los adecuados. ➤ Adapta los métodos de trabajo a la situación y recursos. ➤ Trabaja de manera eficiente en todas las áreas de la cocina. ➤ Mantiene los estándares de calidad durante toda la producción.

D	Calidad de la comida producida.	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Combina los ingredientes de manera adecuada, produciendo alimentos interesantes, partiendo de la elaboración dada.
E	Presenta las elaboraciones en el tiempo marcado.	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Se entiende por retraso de presentación, la presentación terminada y mostrada en su totalidad fuera de la hora establecida. ➤ Por cada minuto de retraso se descontará 0,1. ➤ Si el retraso es igual o superior a 5 minutos, se descontará como máximo 0,5 y no se evaluarán los criterios F y H.
F	Presentación.	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Las elaboraciones incluyen todos los parámetros obligatorios. ➤ Es una elaboración equilibrada, con una apariencia atractiva y significativa. ➤ La elaboración presenta similitud con la original. ➤ Los platos se presentan limpios. Tienen ausencia de huellas en el borde del plato.
G	Aplicación de métodos de cocinado.	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Se selecciona el método de cocinado apropiado en función de la elaboración. ➤ Se aplica el correcto método de cocinado a cada uno de los ingredientes y elaboraciones. ➤ Los tiempos de cocinado son los correctos. ➤ Hay armonía en los productos, métodos de preparación y técnicas de cocinado. ➤ Las elaboraciones tienen una combinación proporcionada de sabores.
H	Degustación.	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Los componentes del plato encajan en cuanto a sabor, color y textura. ➤ Los sabores se equilibran bien. ➤ Las materias primas están correctamente cocinadas y sazonadas. ➤ Los elementos del plato se integran perfectamente.
I	Entrega de la documentación.	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Entrega las fichas técnicas en el momento establecido. ➤ Entrega los esquemas de trabajo al finalizar la prueba.

6.3. Calificación del módulo IV

CRITERIOS DE EVALUACIÓN MÓDULO IV			
CRITERIOS DE EVALUACIÓN		SE HA COMPROBADO QUE...	PUNTOS
A	Higiene.	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Uniformidad completa y limpia. 0,07% ➤ Aseo correcto. 0,07% ➤ Buenas Prácticas Higiénicas atendiendo a las normas de higiene establecidas 0,13% ➤ Mantiene las herramientas y superficie de trabajo limpias. 0,15% ➤ Mantiene las cámaras y estanterías de trabajo limpias. 0,15% ➤ Mantiene la estación, cámaras, estanterías y mesas de trabajo ordenadas. 0,15% ➤ Recicla correctamente los residuos orgánicos. 0,07% ➤ Recicla correctamente los residuos vidrio, papel, plástico y metal. 0,07% ➤ No ha comida cruda o cocinada en la basura, está correctamente envasada y etiquetada. 0,14% 	
B	Habilidades de organización.	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Trabaja con el equipo de cocina de manera adecuada y segura. 0,6% ➤ Realiza una correcta “mise en place” para realizar la prueba. 0,7% ➤ La programación del trabajo y el flujo de trabajo son adecuados. 0,7% 	
C	Desarrollo del trabajo, habilidades y destrezas.	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Manipula correctamente el género. 0,40% ➤ Preelabora correctamente el género. 0,40% ➤ Conserva correctamente el género. 0,40% ➤ Cocina correctamente el género. 0,40% ➤ Los desperdicios generados son los adecuados. 0,40% ➤ Adapta los métodos de trabajo a la situación y recursos. 0,40% ➤ Trabaja de manera eficiente en todas las áreas de la cocina. 0,30% ➤ Mantiene los estándares de calidad durante toda la producción. 0,30% 	
D	Calidad de la comida producida.		2%

		<ul style="list-style-type: none"> ➤ Combina los ingredientes de manera adecuada, produciendo alimentos interesantes, partiendo de la elaboración dada. ➤ 	
E	Presenta las elaboraciones en el tiempo marcado.	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Se entiende por retraso de presentación, la presentación terminada y mostrada en su totalidad fuera de la hora establecida. ➤ Por cada minuto de retraso se descontará 0,1. ➤ Si el retraso es igual o superior a 5 minutos, se descontará como máximo 0,5 y no se evaluarán los criterios F y H. 	2%
F	Presentación.	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Las elaboraciones incluyen todos los parámetros obligatorios. ➤ Es una elaboración equilibrada, con una apariencia atractiva y significativa. ➤ La elaboración presenta similitud con la original. ➤ Los platos se presentan limpios. Tienen ausencia de huellas en el borde del plato. 	0,4% 0,2% 1% 0,4%
G	Aplicación de métodos de cocinado.	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Se selecciona el método de cocinado apropiado en función del equipamiento. ➤ Se aplica el correcto método de cocinado a cada uno de los ingredientes y elaboraciones. ➤ Los tiempos de cocinado son los correctos. ➤ Hay armonía en los productos, métodos de preparación y técnicas de cocinado. ➤ Las elaboraciones tienen una combinación proporcionada de sabores. 	0,4% 0,4% 0,4% 0,4% 0,4%
H	Degustación.	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Los componentes del plato encajan en cuanto a sabor, color y textura. ➤ Los sabores se equilibran bien. ➤ Las materias primas están correctamente cocinadas y sazonadas. ➤ Los elementos del plato se integran perfectamente. 	0,5% 0,5% 0,5% 0,5%
I	Entrega de la documentación.	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Entrega las fichas técnicas en el momento establecido. ➤ Entrega los esquemas de trabajo al finalizar la prueba. 	0,5% 0,5%
TOTAL			17%

Nota: El jurado lo integraran 6 jueces y el Coordinador Técnico, los jueces evaluarán la totalidad de los criterios.

El Coordinador Técnico no hará de juez durante la competición, salvo que exista un empate técnico al final de la misma. Tendrá la obligación de repasar todo el trabajo de los competidores implicados y establecer un debate con los jueces involucrados. Será responsable del veredicto final en este caso.

7. Módulo V

7.1. Instrucciones de trabajo del módulo V.

MÓDULO V: INSTRUCCIONES DE TRABAJO	
MÓDULO V	Black box cooking battle
Descripción	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Los ingredientes a utilizar para la realización del módulo no forman parte de la caja de competición. ✓ El género que comprende la black box es: <ul style="list-style-type: none"> ○ 1 conejo ○ 250 g de arroz ○ 1 zanahoria ○ 1 boniato ○ 2 dientes de ajo ○ 10 tomates cherrys ○ 1 manzana ✓ El peso total de la elaboración comprenderá entre 150 a 180 g. ✓ Tres métodos de cocinado. ✓ Al competidor le será proporcionado el género el día que realice el módulo.
Detalles del servicio	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Se deben realizar 2 raciones presentadas de forma individual.
Duración	<ul style="list-style-type: none"> ✓ 1 hora
Observaciones	<ul style="list-style-type: none"> ✓ No se podrá utilizar ningún género que no sea el dispuesto para la realización del módulo.

7.2. Criterios de evaluación relacionados con el módulo V.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN MÓDULO V		
CRITERIOS DE EVALUACIÓN		SE HA COMPROBADO QUE...
A	Higiene.	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Uniformidad completa y limpia. ➤ Aseo correcto. ➤ Buenas Prácticas Higiénicas atendiendo a las normas de higiene establecidas ➤ Mantiene las herramientas y superficie de trabajo limpias. ➤ Mantiene las cámaras y estanterías de trabajo limpias. ➤ Mantiene la estación, cámaras, estanterías y mesas de trabajo ordenadas. ➤ Recicla correctamente los residuos orgánicos. ➤ Recicla correctamente los residuos vidrio, papel, plástico y metal. ➤ No ha comida cruda o cocinada en la basura, está correctamente envasada y etiquetada.
B	Habilidades de organización.	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Trabaja con el equipo de cocina de manera adecuada y segura. ➤ Realiza una correcta “mise en place” para realizar la prueba. ➤ La programación del trabajo y el flujo de trabajo son adecuados.
C	Desarrollo del trabajo, habilidades y destrezas.	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Manipula correctamente el género. ➤ Praelabora correctamente el género. ➤ Conserva correctamente el género. ➤ Cocina correctamente el género. ➤ Los desperdicios generados son los adecuados. ➤ Adapta los métodos de trabajo a la situación y recursos. ➤ Trabaja de manera eficiente en todas las áreas de la cocina. ➤ Mantiene los estándares de calidad durante toda la producción. ➤ Utiliza todos los géneros de la black box
D	Calidad de la comida producida.	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Combina diferentes ingredientes y produce platos interesantes e innovadores.

E	Presenta las elaboraciones en el tiempo marcado.	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Se entiende por retraso de presentación, la presentación terminada y mostrada en su totalidad fuera de la hora establecida. ➤ Por cada minuto de retraso se descontará 0,1. ➤ Si el retraso es igual o superior a 5 minutos, se descontará como máximo 0,4 y no se evaluarán los criterios F y H.
F	Presentación.	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Las elaboraciones incluyen todos los parámetros obligatorios. ➤ Es una elaboración equilibrada, con una apariencia atractiva y significativa. ➤ Los platos se presentan limpios. Tienen ausencia de huellas en el borde del plato. ➤ La presentación tiene una distribución espacial adecuada. ➤ El tamaño de las porciones es el establecido.
G	Aplicación de métodos de cocinado.	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Se selecciona el método de cocinado apropiado en función del equipamiento. ➤ Se aplica el correcto método de cocinado a cada uno de los ingredientes y elaboraciones. ➤ Los tiempos de cocinado son los correctos. ➤ Hay armonía en los productos, métodos de preparación y técnicas de cocinado. ➤ Las elaboraciones tienen una combinación proporcionada de sabores. ➤ La elaboración presenta tres métodos de cocinado.
H	Degustación.	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Los componentes del plato encajan en cuanto a sabor, color y textura. ➤ Hay variedad de texturas y técnicas. ➤ Hay variedad de sabores y se equilibran bien ➤ Las materias primas están correctamente cocinadas y sazonadas. ➤ Los elementos del plato se integran perfectamente. ➤ Las guarniciones están calientes, correctamente cocinadas y sazonadas. ➤ La salsa tiene una correcta textura y sabor. ➤ La salsa tiene la temperatura adecuada.

7.3. Calificación del módulo V.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN MÓDULO V		
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	SE HA COMPROBADO QUE...	PUNTOS
A Higiene.	➤ Uniformidad completa y limpia.	0,15%
	➤ Aseo correcto.	0,15%
	➤ Buenas Prácticas Higiénicas atendiendo a las normas de higiene establecidas	0,25%
	➤ Mantiene las herramientas y superficie de trabajo limpias.	0,30%
	➤ Mantiene las cámaras y estanterías de trabajo limpias.	0,30%
	➤ Mantiene la estación, cámaras, estanterías y mesas de trabajo ordenadas.	0,30%
	➤ Recicla correctamente los residuos orgánicos.	0,15%
	➤ Recicla correctamente los residuos vidrio, papel, plástico y metal.	0,15%
	➤ No ha comida cruda o cocinada en la basura, está correctamente envasada y etiquetada.	0,25%
B Habilidades de organización.	➤ Trabaja con el equipo de cocina de manera adecuada y segura.	0,6%
	➤ Realiza una correcta “mise en place” para realizar la prueba.	0,7%
	➤ La programación del trabajo y el flujo de trabajo son adecuados.	0,7%
C Desarrollo del trabajo, habilidades y destrezas.	➤ Manipula correctamente el género.	0,2%
	➤ Preelabora correctamente el género.	0,2%
	➤ Conserva correctamente el género.	0,2%
	➤ Cocina correctamente el género.	0,2%
	➤ Los desperdicios generados son los adecuados.	0,2%
	➤ Adapta los métodos de trabajo a la situación y recursos.	0,2%
	➤ Trabaja de manera eficiente en todas las áreas de la cocina.	0,2%
	➤ Mantiene los estándares de calidad durante toda la producción.	0,2%
	➤ Utiliza todos los géneros de la black box.	0,4%

D	Calidad de la comida producida.	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Combina diferentes ingredientes y produce platos interesantes e innovadores. 	2%
E	Presenta las elaboraciones en el tiempo marcado.	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Se entiende por retraso de presentación, la presentación terminada y mostrada en su totalidad fuera de la hora establecida. ➤ Por cada minuto de retraso se descontará 0,1. ➤ Si el retraso es igual o superior a 5 minutos, se descontará como máximo 0,4 y no se evaluarán los criterios F y H. 	2%
F	Presentación.	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Las elaboraciones incluyen todos los parámetros obligatorios. ➤ Es una elaboración equilibrada, con una apariencia atractiva y significativa. ➤ Los platos se presentan limpios. Tienen ausencia de huellas en el borde del plato. ➤ La presentación tiene una distribución espacial adecuada. ➤ El tamaño de las porciones es el establecido. 	0,4% 0,4% 0,4% 0,4% 0,4%
G	Aplicación de métodos de cocinado.	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Se selecciona el método de cocinado apropiado en función del equipamiento. ➤ Se aplica el correcto método de cocinado a cada uno de los ingredientes y elaboraciones. ➤ Los tiempos de cocinado son los correctos. ➤ Hay armonía en los productos, métodos de preparación y técnicas de cocinado. ➤ Las elaboraciones tienen una combinación proporcionada de sabores. ➤ La elaboración presenta tres métodos de cocinado. 	0,3% 0,3% 0,4% 0,3% 0,3% 0,4
H	Degustación.	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Los componentes del plato encajan en cuanto a sabor, color y textura. ➤ Hay variedad de texturas y técnicas. ➤ Hay variedad de sabores y se equilibran bien ➤ Las materias primas están correctamente cocinadas y sazonadas. ➤ Los elementos del plato se integran perfectamente. 	0,4% 0,4% 0,4% 0,4%
TOTAL			15%

Nota: El jurado lo integraran 6 jueces y el Coordinador Técnico, los jueces evaluarán la totalidad de los criterios.

El Coordinador Técnico no hará de juez durante la competición, salvo que exista un empate técnico al final de la misma. Tendrá la obligación de repasar todo el trabajo de los competidores implicados y establecer un debate con los jueces involucrados. Será responsable del veredicto final en este caso.

8. Módulo VI

8.1. Instrucciones de trabajo del módulo VI.

MÓDULO VI: INSTRUCCIONES DE TRABAJO	
MÓDULO IV	Prueba speed cooking
Descripción	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Los ingredientes a utilizar para la realización del módulo no forman parte de la caja de competición. ✓ Al competidor le será proporcionado el género el día que realice el módulo. ✓ En este módulo los competidores tendrán que preparar 2 raciones: <ul style="list-style-type: none"> ○ 2 Entrecot al punto ○ Una Salsera con salsa Bearnesa
Detalles del servicio	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Se deben realizar 2 raciones presentadas de forma individual
Duración	<ul style="list-style-type: none"> ✓ 25 minutos
Observaciones	<ul style="list-style-type: none"> ✓ No se podrá utilizar ningún género que no sea el dispuesto para la realización del módulo.

8.2. Criterios de evaluación relacionados con el módulo VI.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN MÓDULO VI	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	SE HA COMPROBADO QUE...

A	Higiene.	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Uniformidad completa y limpia. ➤ Aseo correcto. ➤ Buenas Prácticas Higiénicas atendiendo a las normas de higiene establecidas ➤ Mantiene las herramientas y superficie de trabajo limpias. ➤ Mantiene las cámaras y estanterías de trabajo limpias. ➤ Mantiene la estación, cámaras, estanterías y mesas de trabajo ordenadas. ➤ Recicla correctamente los residuos orgánicos. ➤ Recicla correctamente los residuos vidrio, papel, plástico y metal. ➤ No ha comida cruda o cocinada en la basura, está correctamente envasada y etiquetada.
B	Habilidades de organización.	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Trabaja con el equipo de cocina de manera adecuada y segura. ➤ Realiza una correcta “mise en place” para realizar la prueba. ➤ La programación del trabajo y el flujo de trabajo son adecuados.
C	Desarrollo del trabajo, habilidades y destrezas.	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Manipula correctamente el género. ➤ Praelabora correctamente el género. ➤ Conserva correctamente el género. ➤ Cocina correctamente el género. ➤ Los desperdicios generados son los adecuados. ➤ Adapta los métodos de trabajo a la situación y recursos. ➤ Trabaja de manera eficiente en todas las áreas de la cocina. ➤ Mantiene los estándares de calidad durante toda la producción.
D	Calidad de la comida producida.	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Combina diferentes ingredientes y produce platos interesantes e innovadores.
E	Presenta las elaboraciones en el tiempo marcado.	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Se entiende por retraso de presentación, la presentación terminada y mostrada en su totalidad fuera de la hora establecida. ➤ Por cada minuto de retraso se descontará 0,1. ➤ Si el retraso es igual o superior a 5 minutos, se descontará como máximo 0,4 y no se evaluarán los criterios F y H.

F	Presentación.	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Las elaboraciones incluyen todos los parámetros obligatorios. ➤ Los platos se presentan limpios. Tienen ausencia de huellas en el borde del plato. ➤ La salsa está perfectamente emulsionada.
G	Aplicación de métodos de cocinado.	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Se selecciona el método de cocinado apropiado en función del equipamiento. ➤ Se aplica el correcto método de cocinado a cada uno de los ingredientes y elaboraciones. ➤ Los tiempos de cocinado son los correctos.
H	Degustación.	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Las materias primas están correctamente cocinadas y sazonadas. ➤ Los sabores van bien juntos.

8.3. Calificación del módulo VI.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN MÓDULO VI			
CRITERIOS DE EVALUACIÓN		SE HA COMPROBADO QUE...	PUNTOS
A	Higiene.	➤ Uniformidad completa y limpia.	0,15%
		➤ Aseo correcto.	0,15%
		➤ Buenas Prácticas Higiénicas atendiendo a las normas de higiene establecidas	0,25%
		➤ Mantiene las herramientas y superficie de trabajo limpias.	0,30%
		➤ Mantiene las cámaras y estanterías de trabajo limpias.	0,30%
		➤ Mantiene la estación, cámaras, estanterías y mesas de trabajo ordenadas.	0,30%
		➤ Recicla correctamente los residuos orgánicos.	0,15%
		➤ Recicla correctamente los residuos vidrio, papel, plástico y metal.	0,15%
		➤ No ha comida cruda o cocinada en la basura, está correctamente envasada y etiquetada.	0,25%
			0,3%

B	Habilidades de organización.	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Trabaja con el equipo de cocina de manera adecuada y segura. ➤ Realiza una correcta “mise en place” para realizar la prueba. ➤ La programación del trabajo y el flujo de trabajo son adecuados. 	0,3% 0,4%
C	Desarrollo del trabajo, habilidades y destrezas.	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Manipula correctamente el género. ➤ Preelabora correctamente el género. ➤ Conserva correctamente el género. ➤ Cocina correctamente el género. ➤ Los desperdicios generados son los adecuados. ➤ Adapta los métodos de trabajo a la situación y recursos. ➤ Trabaja de manera eficiente en todas las áreas de la cocina. ➤ Mantiene los estándares de calidad durante toda la producción. 	0,25% 0,25% 0,25% 0,25% 0,25% 0,25% 0,25%
D	Calidad de la comida producida.	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Combina diferentes ingredientes y produce platos interesantes e innovadores. 	1%
E	Presenta las elaboraciones en el tiempo marcado.	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Se entiende por retraso de presentación, la presentación terminada y mostrada en su totalidad fuera de la hora establecida. ➤ Por cada minuto de retraso se descontará 0,1. ➤ Si el retraso es igual o superior a 5 minutos, se descontará como máximo 0,4 y no se evaluarán los criterios F y H. 	2%
F	Presentación.	<ul style="list-style-type: none"> ➤ El ingrediente principal tiene la temperatura correcta. ➤ Los platos se presentan limpios. Tienen ausencia de huellas en el borde del plato. ➤ La salsa está perfectamente emulsionada. 	0,4% 0,3% 0,3%
G	Aplicación de métodos de cocinado.	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Se selecciona el método de cocinado apropiado en función del equipamiento. ➤ Se aplica el correcto método de cocinado a cada uno de los ingredientes y elaboraciones. ➤ Los tiempos de cocinado son los correctos. 	1% 1% 1%
H	Degustación.	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Las materias primas están correctamente cocinadas y sazonadas. ➤ Los sabores van bien juntos. 	1 % 1 %

			TOTAL
			13%

Nota: El jurado lo integraran 6 jueces y el Coordinador Técnico, los jueces evaluarán la totalidad de los criterios.

El Coordinador Técnico no hará de juez durante la competición, salvo que exista un empate técnico al final de la misma. Tendrá la obligación de repasar todo el trabajo de los competidores implicados y establecer un debate con los jueces involucrados. Será responsable del veredicto final en este caso.

9. Módulo VII.

9.1. Instrucciones de trabajo módulo VII

CRITERIOS DE EVALUACIÓN MÓDULO VII		
CRITERIOS DE EVALUACIÓN		SE HA COMPROBADO QUE...
J	Identificación de materias primas.	➤ Identifica correctamente las materias primas con su denominación inglesa.

9.2. Criterios de calificación del módulo VII.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN MÓDULO VII		
CRITERIOS DE EVALUACIÓN		SE HA COMPROBADO QUE...
J	Identificación de materias primas.	➤ Identifica correctamente las materias primas con su denominación inglesa.

9.3. Calificación del módulo VII.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN MÓDULO VII			
CRITERIOS DE EVALUACIÓN		SE HA COMPROBADO QUE...	PUNTOS
J	Identificación de materias primas.	➤ Identifica correctamente las materias primas con su denominación inglesa.	7%
TOTAL			7%

Nota: El jurado lo integraran 6 jueces y el Coordinador Técnico, los jueces evaluarán la totalidad de los criterios.

El Coordinador Técnico no hará de juez durante la competición, salvo que exista un empate técnico al final de la misma. Tendrá la obligación de repasar todo el trabajo de los competidores implicados y establecer un debate con los jueces involucrados. Será responsable del veredicto final en este caso.