



**Modalidad de competición 35:
Servicio de Restaurante y Bar
Plan de Pruebas**

Secretaría General de Formación Profesional

08/04/2024

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.....	2
3. Módulo I.....	3
3.1. Instrucciones de trabajo del módulo I.....	3
3.2. Criterios de evaluación relacionados con el módulo I.....	4
3.3. Calificación del módulo I.....	4
4. Módulo II.....	¡Error! Marcador no definido.
4.1. Instrucciones de trabajo del módulo II.....	¡Error! Marcador no definido.
4.2. Criterios de evaluación relacionados con el módulo II.....	¡Error! Marcador no definido.
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.....	¡Error! Marcador no definido.
5.3. Calificación del módulo III.....	71
6. Módulo IV.....	11
6.1. Instrucciones de trabajo del módulo IV.....	12
6.2. Criterios de evaluación relacionados con el módulo IV.....	12
6.3. Calificación del módulo IV.....	13

1. Introducción

Este documento establece el plan de pruebas para la Modalidad de competición 35: “Servicio de Restaurante y Bar” incluida en la competición Spainskills 2024. El presente Plan de Pruebas está definido acuerdo con las especificaciones contenidas en el documento Descripción Técnica Modalidad de competición 35: “Servicio de Restaurante y Bar”.

2. Plan de Pruebas

2.1. Definición de las pruebas

El competidor tendrá que realizar las pruebas descritas en este Plan de Pruebas, utilizando de manera segura los recursos suministrados y las herramientas y materiales permitidos.

El plan propuesto se realiza de manera individual y está compuesto por cuatro módulos evaluables independientemente y secuenciados de acuerdo al programa establecido.

2.2. Programa de la competición

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

Módulo: Descripción del trabajo a realizar	Día 1	Día 2	Día 3	h/mód.
Módulo I: SERVICIO DE BAR // MODULO II: CARTA	G1	G3	G2	8
Módulo III: SERVICIO GALA	G2	G1	G3	8
Módulo IV: SERVICIO DE BANQUETE	G3	G2	G1	8
TOTAL	8 horas	8 horas	8 horas	24 horas

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				
		I	II	III	IV	total
A	Uniformidad e higiene	1%	1%	1%	1%	4%
B	Mise en place	2%	2%	3%	3%	10%
c	Desarrollo del trabajo habilidades y destrezas	4%	3%	4%	4%	15%
D	Servicio y elaboración de bebidas	5%	5%	3%	3%	16%
E	Elaboraciones a la vista del comensal	4%	5%	5%	4%	18%
F	Cata de bebidas	3%	2%	2%	2%	9%
G	Servicio de alimentos	2%	4%	6%	5%	17%
H	Atenciones con el cliente	3%	2%	3%	3%	11%
		24	24	27	25	100%

2.4. Módulo I y II, Instrucciones de trabajo.

MÓDULO I:	SERVICIO DE BAR grupo de 3	MODULO II: SERVICIO CARTA grupo de 3
Horarios: 10:00H-10:15h	Bienvenida, reunión competidor tutor.	
10:15h-10:30h todos	1.-Cata de: (10/11)(10 min) Oporto ruby, Oporto tawny, Madeira Sweet, Fino, oloroso dulce, oloroso seco, Marsala sweet, Drambuie, Grand Marnier, Cointreau, Triple seco	
10:30h-11:00h todos	2.-Mise en place. servicio a la carta 2 mesas 2pax cada una (30min)	
11:10h-11:40h	5.- Elaboración de steak tartar. (15 min) (2 raciones) 6.- Elaboración ensalada cesar. (15min) (2 raciones)	3.- Ensalada de frutas. (30 min). (1naranja, 2fresas, 1plátano, 1kiwi, 1 Manzana roja). (2 Raciones) plato trincherero. 4.-Piña tropical, pelar entera.
11:40h-12:10h	3.- Ensalada de frutas. (30 min). (1naranja, 2fresas, 1 plátano, 1kiwi, 1 Manzana roja). (2 Raciones) plato trincherero. 4.-Piña tropical, pelar entera.	5.- Elaboración de steak tartar. (15 min) (2 raciones) 6.- Elaboración ensalada cesar. (15min) (2 raciones)
12:30H-13:30H	7.-Servicio en mesa de cocteles, elegir por el cliente. 2 en coctelera, 2 en vaso mezclador. (10min) Dry Martini, Manhattan, Daiquiri, Margarita. 8.-Servicio en mesa de café, elegir por el cliente. 2 latte macchiato, 1 café autor, 1 irish coffe.(10min)	9.-Servicio a la carta...2 mesas de 2 comensales. -Menú: -Steak tartar (2) o ensalada cesar. (2). -Macarrones boloñesa (2) o Lasaña de verduras (2). - Ensalada de frutas (2) o tarta de queso. (2) 10.- Servir bebidas por copas, agua, cocteles, blanco, tinto, café.
13:30h-14:30h	Comidas competidores	

14:30h-15:30h (todos)	9.-Servicio a la carta...2 mesas de 2 comensales. -Menú: -Steak tartar (2) o ensalada cesar. (2). -Macarrones boloñesa (2) o Lasaña de verduras (2). - Ensalada de frutas (2) o tarta de queso.(2) 10.- Servir bebidas por copas, agua, cocteles, blanco, tinto, café.	7.-Servicio en mesa de cocteles y snack. Elegir por el cliente. 2 en coctelera, 2 en vaso mezclador. (10 min) Dry Martini, Manhattan, Daiquiri, Margarita. 8.-Servicio en mesa de café, elegir por el cliente. 1 mesa 4 pax 2 latte macchiato, 1 café autor, 1 irish coffe.(10min)
15:40h-16:10h	11.- Decoraciones de coctelería (30 min). (4 copas).	12.-Elaboración: cocteles de autor. (15min) 2 sin alcohol, 2 con alcohol
16:15h-16:45h	12.-Elaboración: cocteles de autor. (15min) 2 sin alcohol, 2 con alcohol	11.- Decoraciones de coctelería (30 min). (4 copas).
13.- Prueba de Ingles, técnico de la profesión.		

2.5. Criterios de evaluación relacionados con el módulo I

2.6. Calificación del módulo I

MODULO I: CALIFICACIÓN			
Criterios de evaluación		Calificación	Puntos
A	Uniformidad e higiene	- Uniformidad adecuada según el trabajo. - Aseo correcto. Aplica a las normas de higiene.	1%
B	Mise en place	- realiza la puesta a punto correcta del material. - Acopio de material según las necesidades del servicio. - Mantiene las normas de seguridad e higiene.	2%
c	Desarrollo del trabajo habilidades y destrezas	- Manipula de forma correcta según la técnica adecuada. - Desarrolla el trabajo de forma correcta en tiempos y forma.	4%
D	Servicio y elaboración de bebidas	- Elabora la bebida según receta. - Sirve la bebida según tipo de forma adecuada. - Aplica las normas de seguridad e higiene.	5%

		- Realiza la apertura correcta según tipo de vino.	
E	Elaboraciones a la vista del comensal	- Utiliza la técnica adecuada. - Aplica las normas de seguridad e higiene.	4%
F	Cata de bebidas	- Identificación de la variedad de uva. - Identifica la bebida.	3%
G	Servicio de alimentos	- Realiza el servicio de alimento aplicando la técnica adecuada. Aplica las normas de seguridad e higiene. - Aplica el protocolo en el servicio.	2%
H	Atenciones con el cliente	- Aplica las normas de protocolo según tipo de servicio. - Explica el menú a servir y las bebidas. - Explica al comensal el menú en la lengua inglesa y mantiene una conversación fluida.	3%
		TOTAL	24%

2.7. Calificación del módulo II

MODULO II: CALIFICACIÓN			
Criterios de evaluación		Calificación	Puntos
A	Uniformidad e higiene	- Uniformidad adecuada según el trabajo. - Aseo correcto. Aplica a las normas de higiene.	1%
B	Mise en place	- realiza la puesta a punto correcta del material. - Acopio de material según las necesidades del servicio. - Mantiene las normas de seguridad e higiene.	2%
c	Desarrollo del trabajo habilidades y destrezas	- Manipula de forma correcta según la técnica adecuada. - Desarrolla el trabajo de forma correcta en tiempos y forma.	3%
D	Servicio y elaboración de bebidas	- Elabora la bebida según receta. - Sirve la bebida según tipo de forma adecuada. - Aplica las normas de seguridad e higiene. - Realiza la apertura correcta según tipo de vino.	5%
E	Elaboraciones a la vista del comensal	- Utiliza la técnica adecuada. Manipula con destreza. - Aplica las normas de seguridad e higiene.	5%
F	Cata de bebidas	- Identificación de la variedad de uva. Identifica la bebida.	2%
G	Servicio de alimentos	- Realiza el servicio de alimento aplicando la técnica adecuada.	4%
H	Atenciones con el cliente	- Aplica las normas de protocolo según tipo de servicio. - Realiza una comunicación fluida con el cliente. - Explica el menú a servir y las bebidas. - Explica al comensal el menú en la lengua inglesa y mantiene una conversación fluida.	2%

TOTAL	24%
--------------	------------

2.8. Módulo III, Instrucciones de trabajo.

MÓDULO III: INSTRUCCIONES DE TRABAJO	
Descripción:	
SERVICIO DE RESTAURANTE GALA	
Horarios: 10:00H-10:15H	Bienvenida, reunión competidor tutor.
10:15h-10:30h	1.-cata de espumosos: Catas de cavas, (brut nature, brut, semi), champagne y prosecco: (10min) .
10:30H-10:40H	2.-Vestir mesa buffet: (petaca). (10 min)
10:50h-11:00h	3.- Familiarización VINOS tintos (10min). Garnacha, syrah, cabernet sauvignon, Tempranillo, Bobal, Monastrel, Malbec
11:00h-12:00h	4.- Mise en place para servicio de una mesa (4) personas. Menú concertado. (40min)
12:00h-12:20h	5.-Mise en place y decantación de vino tinto. (10 min).
12:20H – 12:30H	6.- Cata de vinos tintos (5/7) (10min).
12:40H – 13:00H	7.- Corte de salmón ahumado, 4 platos de postre (20 MIN)
13:00h-14:00h	Comidas competidores
14:00h – 14:10h	Final mise en place. 8.-Servicio de cerveza, 2 cañas 2 cerveza de botella, con un aperitivo.
14:10h-16:00h	Servicio de 1 mesa de (4) personas. <u>Menú:</u> 9.-Aperitivo. (Emplatado). salmón ahumado 10.-1º plato. (Servicio inglesa). Crema de calabaza. 11.-2ºplato. Trinchaje de carne y servicio de guarnición. (LOMO ALTO) 12.- Surtido De 4 Quesos, Ofrecer Vino Oporto O Px. 13.- Postres flambear piña. (gueridon) (2 rodajas) (4 platos de postre)

	Bodega: 14.- Agua, VINO BLANCO, Vino tinto (decantado).
--	--

2.9. Calificación del módulo III

MODULO III: CALIFICACIÓN			
Criterios de evaluación		Calificación	Puntos
A	Uniformidad e higiene	<ul style="list-style-type: none"> - Uniformidad adecuada según el trabajo. - Aseo correcto. - Aplica a las normas de higiene. 	1%
B	Mise en place	<ul style="list-style-type: none"> - realiza la puesta a punto correcta del material. - Acopio de material según las necesidades del servicio. - Mantiene las normas de seguridad e higiene. 	3%
c	Desarrollo del trabajo habilidades y destrezas	<ul style="list-style-type: none"> - Manipula de forma correcta según la técnica adecuada. - Desarrolla el trabajo de forma correcta en tiempos y forma. 	4%
D	Servicio y elaboración de bebidas	<ul style="list-style-type: none"> - Elabora la bebida según receta. - Sirve la bebida según tipo de forma adecuada. - Aplica las normas de seguridad e higiene. - Realiza la apertura correcta según tipo de vino. 	3%
E	Elaboraciones a la vista del comensal	<ul style="list-style-type: none"> - Utiliza la técnica adecuada. - Manipula con destreza. - Aplica las normas de seguridad e higiene. 	5%
F	Cata de bebidas	<ul style="list-style-type: none"> - Identificación de la variedad de uva. - Identifica la bebida. 	2%
G	Servicio de alimentos	<ul style="list-style-type: none"> - Realiza el servicio de alimento aplicando la técnica adecuada. - Aplica las normas de seguridad e higiene. - Aplica el protocolo en el servicio. 	6%
H	Atenciones con el cliente	<ul style="list-style-type: none"> - Aplica las normas de protocolo según tipo de servicio. - Realiza una comunicación fluida con el cliente. - Explica el menú a servir y las bebidas. - Explica al comensal el menú en la lengua inglesa y mantiene una conversación fluida. 	3%
TOTAL			27%

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

3. Módulo IV

3.1. Instrucciones de trabajo del módulo IV

MÓDULO III: INSTRUCCIONES DE TRABAJO	
Descripción:	
SERVICIO DE RESTAURANTE BANQUETE	
Horarios: 10:00H-10:15H	Bienvenida, reunión competidor tutor.
10:15h-10:30h	1.-Cata de: (10/14) Vodka, gyn, mezcal, ron blanco, ron oscuro, whisky canadiense, bourbon, w. escocés, irlandés, tequila, chartreuse, coñac, kirsch, armañac. (10 min)
10:30H-11:10H	2.- Mise en place para servicio de una mesa (5) personas. Menú concertado. (40min)
11:10h-11:20h	3.-. Familiarización de vinos blancos (10min) Sauvignon Blanc, Chardonnay, Verdejo, Albariño, Godello, riesling.
11:20h-11:30h	4.-Hacer dobles de servilletas (8). (10 min). 2 EN COPA
11:30h-12:00h	5.-Elaboracion de plato frio, canapés 3 variedades 5 und de cada uno. (20 min)
12:20H – 12:30H	6.-Cata de vinos blancos (5/6) (10min)
12:30h-13:30h	Comidas competidores
13:30h – 13:40h	Final mise en place. 7.-Servicio de CAVA ROSE 6 COPAS, con un aperitivo CANAPES. (SERVIR SOLO 2 TIRADAS POR COPA)
14:00h-16:00h	Servicio de 1 mesa de (5) personas. Menú: 8.- 1º plato. (Servicio emplatado). Salmorejo con guarnición. (Huevo y jamón) 9.- 2ºplato. Pechuga de pollo horno con guarnición. (servicio inglesa) 10.- Postre, tarta milhoja (racionar en guerdón). (SALSA) 11.- Servicio sobremesa: 2 gin tonic, 3 combinados de RON.

	<p>RON LEGENDARIO (3 unidades). .- Gin tonic BOWTIE (2 unidades).</p> <p><u>Bodega:</u></p> <p>12.-Agua, Vino blanco, Vino tinto. (OFRECER)</p>
--	---

5.2. Calificación del módulo IV

MODULO III: CALIFICACIÓN			
Criterios de evaluación		Calificación	Puntos
A	Uniformidad e higiene	<ul style="list-style-type: none"> - Uniformidad adecuada según el trabajo. - Aseo correcto. - Aplica a las normas de higiene. 	1%
B	Mise en place	<ul style="list-style-type: none"> - realiza la puesta a punto correcta del material. - Acopio de material según las necesidades del servicio. - Mantiene las normas de seguridad e higiene. 	3%
c	Desarrollo del trabajo habilidades y destrezas	<ul style="list-style-type: none"> - Manipula de forma correcta según la técnica adecuada. - Desarrolla el trabajo de forma correcta en tiempos y forma. 	4%
D	Servicio y elaboración de bebidas	<ul style="list-style-type: none"> - Elabora la bebida según receta. - Sirve la bebida según tipo de forma adecuada. - Aplica las normas de seguridad e higiene. - Realiza la apertura correcta según tipo de vino. 	3%
E	Elaboraciones a la vista del comensal	<ul style="list-style-type: none"> - Utiliza la técnica adecuada. - Manipula con destreza. - Aplica las normas de seguridad e higiene. 	4%
F	Cata de bebidas	<ul style="list-style-type: none"> - Identificación de la variedad de uva. - Identifica la bebida. 	2%
G	Servicio de alimentos	<ul style="list-style-type: none"> - Realiza el servicio de alimento aplicando la técnica adecuada. - Aplica las normas de seguridad e higiene. - Aplica el protocolo en el servicio. 	5%
H	Atenciones con el cliente	<ul style="list-style-type: none"> - Aplica las normas de protocolo según tipo de servicio. - Realiza una comunicación fluida con el cliente. - Explica el menú a servir y las bebidas. - Explica al comensal el menú en la lengua inglesa y mantiene una conversación fluida. 	3%

	TOTAL	25%
--	--------------	------------