

MINISTERIO DE EDUCACIÓN, FORMACIÓN PROFESIONAL Y DEPORTES



---

## **Modalidad de competición XX:**

---

Plan de pruebas

**SECRETARÍA GENERAL DE FORMACIÓN PROFESIONAL**

Documento elaborado por: \_\_\_\_\_

## 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 .....	10
3. Módulo I.....	10
3.1. Instrucciones de Trabajo del módulo I.....	10
3.2. Criterios de evaluación relacionados con el módulo I .....	11
3.3. Calificación del módulo I .....	13
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 .....	17
5. Módulo III.....	19
5.1. Instrucciones de trabajo del módulo III .....	19
5.2. Criterios de evaluación relacionados con el módulo III .....	20
5.3. Calificación del módulo III.....	21
6. Módulo IV.....	23
6.1. Instrucciones de trabajo del módulo IV .....	23
6.2. Criterios de evaluación relacionados con el módulo IV .....	24
6.3. Calificación del módulo IV.....	26
7. Módulo V .....	28
7.1. Instrucciones de trabajo del módulo V .....	28
7.2. Criterios de evaluación relacionados con el módulo V.....	29
7.3. Calificación del módulo V .....	30
8. Módulo VI.....	31

8.1. Instrucciones de trabajo del módulo VI ..... 31

8.2. Criterios de evaluación relacionados con el módulo VI. .... 32

8.3. Calificación del módulo VI..... 33

## 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 6 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 para los días 1 y 2 y 4:30 horas el día 3, de acuerdo con el siguiente programa:

Módulo: Descripción del trabajo a realizar	Día 1	Día 2	Día 3	H/M G1+G2
Módulo I: Elaboración de un entrante vegetariano	1:15			2:30
Módulo II: Elaboración de un postre	1:30			3
Módulo III: Elaboración de un plato de pasta rellena.		1:15		2:30
Módulo IV: Elaboración de un plato de pescado, guarnición y salsa.		1:30		3
Módulo V: Elaboración de Pruebas de habilidades			0:45	1:30
Módulo VI: Elaboración de un plato de carne, guarnición y salsa.			1:30	3
<b>TOTAL G1+G2</b>	<b>5:30 h</b>	<b>5.30h.</b>	<b>4:30h.</b>	<b>15:30h</b>

### 2.2.1. Día antes del comienzo de la competición (24 Febrero).

El día 24 de febrero 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 25	Jueves 26	Viernes 27
MAÑANA	G-1	G-2	G-1
TARDE	G-2	G-1	G-2

En este mismo día, se revisarán las toolbox (caja de herramientas) de cada participante, conforme cumpla con las normas estipuladas en las Directrices técnicas y quedarán guardadas bajo custodia sin poder hacer ninguna modificación. El participante, entregará la toolbox, debidamente etiquetada y con un listado de todo el material que incluye, para verificarlo.

Este mismo día, se entregará la caja con los ingredientes escogidos por los competidores, para poder llevar a cabo la realización de los diferentes módulos. La organización, les entregará la “caja de competición” con dichos ingredientes. Los participantes, verificarán que todos los ingredientes escogidos en la hoja de pedido, se encuentran en su caja de competición. En caso de que falte algún ingrediente, se le proporcionará lo más pronto posible o en el momento más próximo en el que la organización lo permita. A partir del 1er día de competición, ya no se podrá reclamar ningún ingrediente extra o ingrediente que no se haya comprobado el día anterior a la competición, salvo que se encuentre en la mesa común.

Se darán a conocer los ingredientes sorpresa a utilizar en cada módulo, estos se encontrarán en la tabla común los días de competición que se requieran. Los ingredientes necesarios para la elaboración, formarán parte de la “caja de competición” de cada competidor.

Seguidamente cada competidor podrá dirigirse a su box de competición para comprobar que toda la maquinaria funcione y no falte ningún utensilio.

A partir del momento en el que se conozcan los ingredientes y las “elaboraciones sorpresa” a realizar de carácter obligatorio, tendrán que entregar las fichas técnicas

correspondientes a las elaboraciones diseñadas para los módulos 1, 2, 3, 4 y 6, 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 cada prueba. Es responsabilidad del competidor entregar las fichas técnicas.

El orden de trabajo será entregado al finalizar cada día. Es responsabilidad del competidor, entregar las fichas técnicas.

### 2.2.2. Día de la competición por módulos (25 de febrero).

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.

Antes de empezar, el participante dispondrá de 15 minutos para organizar su zona de competición de la manera que crea oportuna. No se podrá encender ningún fuego ni

empezar ninguna elaboración. **Si** podrá guardar alimentos en la nevera, verificar y encender maquinaria, sacar utensilios de la toolbox, coger alimentos de la mesa común, etc. Pero en ningún caso se podrá empezar a elaborar.

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

Los participantes nunca serán ayudados por los ayudantes de cocina, en caso de que puedan ser 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 con la finalidad de dejar el box tal y como se lo han encontrado. La responsabilidad final será del competidor.

El ayudante de cocina no podrá manipular ningún tipo de alimento, el competidor será el responsable de todas las tareas que realice el ayudante, supervisando su trabajo y explicándole como quiere que realice su trabajo, siempre desde el máximo respeto.

### 2..2.3. Horario del día anterior a la competición.

Día 24 de febrero

Tabla 1 Horario de cocina y competición

Hora	Módulo 1 y 2
17:30	Recepción de los participantes y tutores
17:45	Reunión con los tutores y competidores Explicar las normas de competición. Explicar las normas caja herramientas Explicar normas sobre el uso ingredientes y Tabla común Explicar las normas de reciclaje Explicar normas ayudantes de cocina Explicar las normas de seguridad Explicar cuando se recogerá la documentación Explicar funcionamiento de los tiempos de entrega de platos (Open Window)
18:30	Explicación de los módulos Entrega del Plan de pruebas definitivo
18:45	Explicación de los ingredientes sorpresa Sorteo de orden de participación y boxes
19:00	Resolución de dudas

19:30	Verificación y almacenaje de la Toolbox (caja herramientas)
20:00	Verificación y almacenaje de los alimentos escogidos en el PEDIDO de Ingredientes de la caja de competición
20:30	Comprobación de toda la maquinaria y utensilios de los espacios de competición
21:00	Reunión y consenso por parte del jurado y Coordinador Técnico.

#### 2..2.4. Horario de cocina y competición.

Día 25 de febrero

Tabla 2 Horario de cocina y competición

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 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 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 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 26 de febrero

Tabla 3 Horario de cocina y competición

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 pasta rellena

12:35	Pase del plato de pescado
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 pasta
18:35	Pase del plato de pescado
18:35 19:05	Recogida y limpieza box
19:30	Reunión y debate por parte del jurado y Coordinador Técnico. Entrega de puntuaciones.

Día 27 de Febrero

Tabla 4 Horario de cocina y competición

Hora	Módulo 5 y 6
9:00	Recepción de los participantes que realizan el módulo 5 y 6. 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
10:35	Pase de las Pruebas de habilidades
12:05	Pase del plato de carne
12:05 12:35	Recogida y limpieza del box
13:00	Reunión y debate por parte del jurado y Coordinador Técnico. Entrega de puntuaciones
14:30	Recepción de los participantes que realizan el módulo 5 y 6. Cambio de ropa. Revisión de material y utillaje
14:45	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.
15:00	Comprobación caja de competición y realización plan de trabajo
15:20	Comienzo de la prueba
16:05	Pase de las Pruebas de habilidades
17:35	Pase del plato de carne
17:35 18:05	Recogida y limpieza del box
18:05	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		I	II	III	IV	V	VI	Total
A	Higiene, aseo personal y medioambiente.	2	2	2	2	2	2	12%
B	Habilidades de organización.	2	2	2	2	2	2	12%
C	Desarrollo del trabajo, habilidades y destrezas.	3	3	3	3	2	3	17%
D	Calidad de la comida producida.	2	2	2	2	2	2	12%
E	Presenta las elaboraciones en el tiempo marcado.	2	2	2	2	2	2	12%
F	Presentación.	2	2	2	2		2	10%
G	Aplicación de métodos de cocinado.	2	2	2	2		2	10%
H	Degustación.	2	2	2	2		2	10%
I	Entrega de documentación.	1	1	1	1		1	5%
	<b>TOTAL</b>	<b>18%</b>	<b>18%</b>	<b>18%</b>	<b>18%</b>	<b>10%</b>	<b>18%</b>	<b>100%</b>

### 3. Módulo I

#### 3.1. Instrucciones de Trabajo del módulo I

MÓDULO I: INSTRUCCIONES DE TRABAJO		
MÓDULO I	Elaboración de un entrante vegetariano	ALCACHOFA
Observaciones	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> Se deberá utilizar mínimo tres técnicas de cocinado.</li> <li><input type="checkbox"/> Se aceptan lácteos y huevos.</li> <li><input type="checkbox"/> La elaboración puede ser fría o caliente.</li> <li><input type="checkbox"/> La elaboración debe de llevar obligatoriamente:               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Alcachofa (ingrediente Principal)</li> <li>- Anacardo o Cúrcuma</li> <li>- El ingrediente misterioso es: <b>- Habas</b></li> </ul> </li> <li><input type="checkbox"/> El peso total de la preparación comprenderá entre 80 y 100 gr</li> <li><input type="checkbox"/> Los ingredientes a utilizar para la realización del módulo serán aquellos que formen parte de la caja de competición.</li> <li><input type="checkbox"/> Al competidor le será proporcionado el primer día de competición todos los ingredientes necesarios para realizar el módulo.</li> </ul>	
Detalles del servicio	<p>Se deben realizar 4 raciones presentadas de forma individual:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input checked="" type="checkbox"/> 3 raciones para el jurado.</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> 1 ración para el display.</li> </ul>	
Duración	<ul style="list-style-type: none"> <li><input checked="" type="checkbox"/> 1 hora y 15 minutos.</li> </ul>	
Observaciones	<ul style="list-style-type: none"> <li><input checked="" type="checkbox"/> 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.</li> </ul>	

#### 3.2. Criterios de evaluación relacionados con el módulo I

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

A	Higiene.	<input checked="" type="checkbox"/> Uniformidad completa y limpia. <input type="checkbox"/> Aseo correcto. <input type="checkbox"/> Buenas Prácticas Higiénicas atendiendo a las normas de higiene establecidas <input type="checkbox"/> Mantiene las herramientas y superficie de trabajo limpias. <input type="checkbox"/> Mantiene las cámaras y estanterías de trabajo limpias. <input type="checkbox"/> Mantiene la estación, cámaras, estanterías y mesas de trabajo ordenadas. <input type="checkbox"/> Recicla correctamente los residuos orgánicos. <input type="checkbox"/> Recicla correctamente los residuos vidrio, papel, plástico y metal. <input checked="" type="checkbox"/> No hay comida cruda o cocinada en la basura, está correctamente envasada y etiquetada.
B	Habilidades de organización.	<input checked="" type="checkbox"/> Trabaja con el equipo de cocina de manera adecuada y segura. <input checked="" type="checkbox"/> Realiza una correcta “mise en place” para realizar la prueba. <input checked="" type="checkbox"/> La programación del trabajo y el flujo de trabajo son adecuados. <input checked="" type="checkbox"/>
C	Desarrollo del trabajo, habilidades y destrezas.	<input type="checkbox"/> Manipula correctamente el género. <input type="checkbox"/> Preelabora correctamente el género. <input type="checkbox"/> Conserva correctamente el género. <input type="checkbox"/> Cocina correctamente el género. <input type="checkbox"/> Los desperdicios generados son los adecuados. <input type="checkbox"/> Adapta los métodos de trabajo a la situación y recursos. <input type="checkbox"/> Trabaja de manera eficiente en todas las áreas de la cocina. <input checked="" type="checkbox"/> Mantiene los estándares de calidad durante toda la producción.
D	Calidad de la comida producida.	<input type="checkbox"/> Combina diferentes ingredientes y produce platos interesantes e innovadores.
E	Presenta las elaboraciones en el tiempo marcado.	<input type="checkbox"/> Se entiende por retraso de presentación, la presentación terminada y mostrada en su totalidad fuera de la hora establecida. <input type="checkbox"/> Por cada minuto de retraso se descontará 0,1. <input checked="" type="checkbox"/> 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.	<input checked="" type="checkbox"/> Las elaboraciones incluyen todos los parámetros obligatorios. <input type="checkbox"/> Es una elaboración equilibrada, con una apariencia atractiva y significativa. <input type="checkbox"/> Los platos se presentan limpios. Tienen ausencia de huellas en el borde del plato. <input type="checkbox"/> La presentación tiene una distribución espacial adecuada. <input type="checkbox"/> El tamaño de las porciones es el establecido.
G	Aplicación de métodos de cocinado.	<input checked="" type="checkbox"/> Se selecciona el método de cocinado apropiado en función del equipamiento. <input type="checkbox"/> Se aplica el correcto método de cocinado a cada uno de los ingredientes y elaboraciones. <input type="checkbox"/> Los tiempos de cocinado son los correctos. <input type="checkbox"/> Hay armonía en los productos, métodos de preparación y técnicas de cocinado. <input type="checkbox"/> Las elaboraciones tienen una combinación proporcionada de sabores.
H	Degustación.	<input type="checkbox"/> Los componentes del plato encajan en cuanto a sabor, color y textura. <input type="checkbox"/> Hay variedad de texturas y técnicas. <input type="checkbox"/> Hay variedad de sabores y se equilibran bien <input type="checkbox"/> Las materias primas esta correctamente cocinadas y sazonadas. <input type="checkbox"/> Los elementos del plato se integran perfectamente.
I	Entrega de la documentación.	<input checked="" type="checkbox"/> Entrega las fichas técnicas en el momento establecido. <input checked="" type="checkbox"/> Entrega los esquemas de trabajo al finalizar la prueba.

### 3.3. Calificación del módulo I

CALIFICACIÓN Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN MÓDULO I		
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	SE HA COMPROBADO QUE...	PUNTOS

A	Higiene.	<input checked="" type="checkbox"/> Uniformidad completa y limpia. <input type="checkbox"/> Aseo correcto. <input type="checkbox"/> Buenas Prácticas Higiénicas atendiendo a las normas de higiene establecidas <input type="checkbox"/> Mantiene las herramientas y superficie de trabajo limpias. <input type="checkbox"/> Mantiene las cámaras y estanterías de trabajo limpias. <input type="checkbox"/> Mantiene la estación, cámaras, estanterías y mesas de trabajo ordenadas. <input type="checkbox"/> Recicla correctamente los residuos orgánicos. <input type="checkbox"/> Recicla correctamente los residuos vidrio, papel, plástico y metal. <input type="checkbox"/> No hay comida cruda o cocinada en la basura, está correctamente envasada y etiquetada.	0,14% 0,14% 0,26% 0,30% 0,30% 0,30% 0,14% 0,14% 0,28% <b>Total 2%</b>
B	Habilidades de organización.	<input checked="" type="checkbox"/> Trabaja con el equipo de cocina de manera adecuada y segura. <input type="checkbox"/> Realiza una correcta “mise en place” para realizar la prueba. <input type="checkbox"/> La programación del trabajo y el flujo de trabajo son adecuados. <input checked="" type="checkbox"/>	0,52% 0,74% 0,74% <b>Total 2%</b>
C	Desarrollo del trabajo, habilidades y destrezas.	<input checked="" type="checkbox"/> Manipula correctamente el género. <input type="checkbox"/> Preelabora correctamente el género. <input type="checkbox"/> Conserva correctamente el género. <input type="checkbox"/> Cocina correctamente el género. <input type="checkbox"/> Los desperdicios generados son los adecuados. <input type="checkbox"/> Adapta los métodos de trabajo a la situación y recursos. <input type="checkbox"/> Trabaja de manera eficiente en todas las áreas de la cocina. <input type="checkbox"/> Mantiene los estándares de calidad durante toda la producción.	0,37% 0,38% 0,37% 0,38% 0,37% 0,38% 0,37% 0,38% <b>Total 3%</b>
D	Calidad de la comida producida.	<input checked="" type="checkbox"/> Combina diferentes ingredientes <input checked="" type="checkbox"/> Produce platos interesantes e innovadores.	1% 1% <b>Total 2%</b>

E	Presenta las elaboraciones en el tiempo marcado.	<input checked="" type="checkbox"/> Se entiende por retraso de presentación, la presentación terminada y mostrada en su totalidad fuera de la hora establecida. <input checked="" type="checkbox"/> Por cada minuto de retraso se descontará 0,1. <input checked="" type="checkbox"/> 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.	<p>2%</p> <p><b>Total 2%</b></p>
F	Presentación.	<input checked="" type="checkbox"/> Las elaboraciones incluyen todos los parámetros obligatorios. <input type="checkbox"/> Es una elaboración equilibrada, con una apariencia atractiva y significativa. <input type="checkbox"/> Los platos se presentan limpios. Tienen ausencia de huellas en el borde del plato. <input type="checkbox"/> La presentación tiene una distribución espacial adecuada. <input type="checkbox"/> El tamaño de las porciones es el establecido.	<p>0,4%</p> <p>0,4%</p> <p>0,4%</p> <p>0,4%</p> <p>0,4%</p> <p><b>Total 2%</b></p>
G	Aplicación de métodos de cocinado.	<input checked="" type="checkbox"/> Se selecciona el método de cocinado apropiado en función del equipamiento. <input type="checkbox"/> Se aplica el correcto método de cocinado a cada uno de los ingredientes y elaboraciones. <input type="checkbox"/> Los tiempos de cocinado son los correctos. <input type="checkbox"/> Hay armonía en los productos, métodos de preparación y técnicas de cocinado. <input checked="" type="checkbox"/> 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> <p><b>Total 2%</b></p>
H	Degustación.	<input checked="" type="checkbox"/> Los componentes del plato encajan en cuanto a sabor, color y textura. <input type="checkbox"/> Hay variedad de texturas y técnicas. <input type="checkbox"/> Hay variedad de sabores y se equilibran bien <input type="checkbox"/> Las materias primas están correctamente cocinadas y sazonadas. <input type="checkbox"/> Los elementos del plato se integran perfectamente.	<p>0,4%</p> <p>0,4%</p> <p>0,4%</p> <p>0,4%</p> <p>0,4%</p> <p><b>Total 2%</b></p>

I	Entrega de la documentación.	<input checked="" type="checkbox"/> Entrega las fichas técnicas en el momento establecido.	0,5%
		<input type="checkbox"/> Entrega los esquemas de trabajo al finalizar la prueba.	0,5%
			<b>Total 1%</b>
			<b>Total 18%</b>

Nota: El jurado lo integraran 7 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 una versión moderna del St Honoré

Observaciones	<input checked="" type="checkbox"/> La elaboración estará compuesta mínimo de una salsa, y un elemento de decoración. <input type="checkbox"/> Se deberá utilizar tres técnicas de cocinado mínimo. <input type="checkbox"/> Deberá incluir el ingrediente misterioso <b>Mango</b> <input type="checkbox"/> El peso total de la preparación comprenderá un mínimo de 100gr. <input type="checkbox"/> Los ingredientes a utilizar para la realización del módulo serán aquellos que formen parte de la caja de competición. <input type="checkbox"/> Al competidor le será proporcionado el primer día de competición todos los ingredientes necesarios para realizar el módulo.
Detalles del servicio	<input checked="" type="checkbox"/> Se deben realizar 4 raciones presentadas de forma individual: <input checked="" type="checkbox"/> 3 raciones con una salsera para el jurado. <input checked="" type="checkbox"/> 1 ración para el display.
Duración	<input checked="" type="checkbox"/> 1 hora y 30 minutos.
Observaciones	<input checked="" type="checkbox"/> 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...
A	Higiene.	<input checked="" type="checkbox"/> Uniformidad completa y limpia. <input type="checkbox"/> Aseo correcto. <input type="checkbox"/> Buenas Prácticas Higiénicas atendiendo a las normas de higiene establecidas <input type="checkbox"/> Mantiene las herramientas y superficie de trabajo limpias. <input type="checkbox"/> Mantiene las cámaras y estanterías de trabajo limpias. <input type="checkbox"/> Mantiene la estación, cámaras, estanterías y mesas de trabajo ordenadas. <input type="checkbox"/> Recicla correctamente los residuos orgánicos. <input type="checkbox"/> Recicla correctamente los residuos vidrio, papel, plástico y metal. <input checked="" type="checkbox"/> No hay comida cruda o cocinada en la basura, está correctamente envasada y etiquetada.

B	Habilidades de organización.	<input checked="" type="checkbox"/> Trabaja con el equipo de cocina de manera adecuada y segura. <input checked="" type="checkbox"/> Realiza una correcta “mise en place” para realizar la prueba. <input checked="" type="checkbox"/> La programación del trabajo y el flujo de trabajo <input checked="" type="checkbox"/> son adecuados.
C	Desarrollo del trabajo, habilidades y destrezas.	<input type="checkbox"/> Manipula correctamente el género. <input type="checkbox"/> Preelabora correctamente el género. <input type="checkbox"/> Conserva correctamente el género. <input type="checkbox"/> Cocina correctamente el género. <input type="checkbox"/> Los desperdicios generados son los adecuados. <input type="checkbox"/> Adapta los métodos de trabajo a la situación y recursos. <input type="checkbox"/> Trabaja de manera eficiente en todas las áreas de la cocina. <input checked="" type="checkbox"/> Mantiene los estándares de calidad durante toda la producción.
D	Calidad de la comida producida.	<input type="checkbox"/> Combina diferentes ingredientes y produce platos interesantes e innovadores.
E	Presenta las elaboraciones en el tiempo marcado.	<input type="checkbox"/> Se entiende por retraso de presentación, la presentación terminada y mostrada en su totalidad fuera de la hora establecida. <input type="checkbox"/> Por cada minuto de retraso se descontará 0,1. <input checked="" type="checkbox"/> 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.	<input checked="" type="checkbox"/> Las elaboraciones incluyen todos los parámetros obligatorios. <input type="checkbox"/> Es una elaboración equilibrada, con una apariencia atractiva y significativa. <input type="checkbox"/> Los platos se presentan limpios. Tienen ausencia de huellas en el borde del plato. <input type="checkbox"/> La presentación tiene una distribución espacial adecuada. <input type="checkbox"/> El tamaño de las porciones es el establecido.

G	Aplicación de métodos de cocinado.	<input checked="" type="checkbox"/> Se selecciona el método de cocinado apropiado en función del equipamiento. <input type="checkbox"/> Se aplica el correcto método de cocinado a cada uno de los ingredientes y elaboraciones. <input type="checkbox"/> Los tiempos de cocinado son los correctos. <input type="checkbox"/> Hay armonía en los productos, métodos de preparación y técnicas de cocinado. <input type="checkbox"/> Las elaboraciones tienen una combinación proporcionada de sabores.
H	Degustación.	<input type="checkbox"/> Los componentes del plato encajan en cuanto a sabor, color y textura. <input type="checkbox"/> Hay variedad de texturas y técnicas. <input type="checkbox"/> Hay variedad de sabores y se equilibran bien. <input type="checkbox"/> Las materias primas están correctamente cocinadas y sazonadas. <input type="checkbox"/> Los elementos del plato se integran perfectamente. <input type="checkbox"/> La decoración es acorde con el postre. <input type="checkbox"/> La salsa tiene una correcta textura y sabor.
I	Entrega de la documentación.	<input checked="" type="checkbox"/> Entrega las fichas técnicas en el momento establecido. <input checked="" type="checkbox"/> Entrega los esquemas de trabajo al finalizar la prueba.

#### 4.3. Calificación del módulo II

CALIFICACIÓN Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN MÓDULO II		
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	SE HA COMPROBADO QUE...	PUNTOS

Higiene.	<input checked="" type="checkbox"/> Uniformidad completa y limpia. <input type="checkbox"/> Aseo correcto. <input type="checkbox"/> Buenas Prácticas Higiénicas atendiendo a las normas de higiene establecidas <input type="checkbox"/> Mantiene las herramientas y superficie de trabajo limpias. <input type="checkbox"/> Mantiene las cámaras y estanterías de trabajo limpias. <input type="checkbox"/> Mantiene la estación, cámaras, estanterías y mesas de trabajo ordenadas. <input type="checkbox"/> Recicla correctamente los residuos orgánicos. <input type="checkbox"/> Recicla correctamente los residuos vidrio, papel, plástico y metal. <input type="checkbox"/> No hay comida cruda o cocinada en la basura, está correctamente envasada y etiquetada.	0,14% 0,14% 0,26% 0,30% 0,30% 0,30% 0,14% 0,14% 0,28% <b>Total 2%</b>
Habilidades de organización.	<input checked="" type="checkbox"/> Trabaja con el equipo de cocina de manera adecuada y segura. <input type="checkbox"/> Realiza una correcta “mise en place” para realizar la prueba. <input type="checkbox"/> La programación del trabajo y el flujo de <input checked="" type="checkbox"/> trabajo son adecuados.	0,52% 0,74% 0,74% <b>Total 2%</b>
Desarrollo del trabajo, habilidades y destrezas.	<input checked="" type="checkbox"/> Manipula correctamente el género. <input type="checkbox"/> Preelabora correctamente el género. <input type="checkbox"/> Conserva correctamente el género. <input type="checkbox"/> Cocina correctamente el género. <input type="checkbox"/> Los desperdicios generados son los adecuados. <input type="checkbox"/> Adapta los métodos de trabajo a la situación y recursos. <input type="checkbox"/> Trabaja de manera eficiente en todas las áreas de la cocina. <input type="checkbox"/> Mantiene los estándares de calidad durante toda la producción.	0,37% 0,38% 0,37% 0,38% 0,37% 0,38% 0,37% 0,38% <b>Total 3%</b>
Calidad de la comida producida.	<input checked="" type="checkbox"/> Combina diferentes ingredientes <input checked="" type="checkbox"/> Produce platos interesantes e innovadores.	1% 1% <b>Total 2%</b>

Presenta las elaboraciones en el tiempo marcado.	<input checked="" type="checkbox"/> Se entiende por retraso de presentación, la presentación terminada y mostrada en su totalidad fuera de la hora establecida. <input checked="" type="checkbox"/> Por cada minuto de retraso se descontará 0,1. <input checked="" type="checkbox"/> 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.	<p>2%</p> <p><b>Total 2%</b></p>
Presentación.	<input checked="" type="checkbox"/> Las elaboraciones incluyen todos los parámetros obligatorios. <input type="checkbox"/> Es una elaboración equilibrada, con una apariencia atractiva y significativa. <input type="checkbox"/> Los platos se presentan limpios. Tienen ausencia de huellas en el borde del plato. <input type="checkbox"/> La presentación tiene una distribución espacial adecuada. <input type="checkbox"/> El tamaño de las porciones es el establecido.	<p>0,4%</p> <p>0,4%</p> <p>0,4%</p> <p>0,4%</p> <p>0,4%</p> <p><b>Total 2%</b></p>
Aplicación de métodos de cocinado.	<input checked="" type="checkbox"/> Se selecciona el método de cocinado apropiado en función del equipamiento. <input type="checkbox"/> Se aplica el correcto método de cocinado a cada uno de los ingredientes y elaboraciones. <input type="checkbox"/> Los tiempos de cocinado son los correctos. <input type="checkbox"/> Hay armonía en los productos, métodos de preparación y técnicas de cocinado. <input checked="" type="checkbox"/> 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> <p><b>Total 2%</b></p>
Degustación.	<input checked="" type="checkbox"/> Los componentes del plato encajan en cuanto a sabor, color y textura. <input type="checkbox"/> Hay variedad de texturas y técnicas. <input type="checkbox"/> Hay variedad de sabores y se equilibran bien <input type="checkbox"/> Las materias primas están correctamente cocinadas y sazonadas. <input type="checkbox"/> Los elementos del plato se integran perfectamente. <input type="checkbox"/> La decoración es acorde con el postre. <input type="checkbox"/> La salsa tiene una correcta textura y sabor.	<p>0,3%</p> <p>0,3%</p> <p>0,3%</p> <p>0,3%</p> <p>0,3%</p> <p>0,3%</p> <p>0,3%</p> <p><b>Total 2%</b></p>

Entrega de la documentación.	<input checked="" type="checkbox"/> Entrega las fichas técnicas en el momento establecido.	0,5%
	<input type="checkbox"/> Entrega los esquemas de trabajo al finalizar la prueba.	0,5%
		<b>Total 1%</b>
		<b>Total 18%</b>

Nota: El jurado lo integraran 7 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 de pasta rellena con una salsa
Observaciones	<ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> La elaboración estará compuesta mínimo de una salsa, y un elemento de decoración.</li> <li><input type="checkbox"/> Deberá de ser una elaboración caliente (mínimo 30 grados).</li> <li><input type="checkbox"/> Deberá incluir obligatoriamente los ingredientes:</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> Harina, huevo y el ingrediente <b>misterioso calabaza</b>.</li> <li><input type="checkbox"/> El peso total de la preparación comprenderá un mínimo de 80gr.</li> <li><input type="checkbox"/> Los ingredientes a utilizar para la realización del módulo serán aquellos que formen parte de la caja de competición.</li> <li><input type="checkbox"/> Al competidor le será proporcionado el primer día de competición todos los ingredientes necesarios para realizar el módulo.</li> </ul>
Detalles del servicio	<ul style="list-style-type: none"> <li><input checked="" type="checkbox"/> Se deben realizar 4 raciones presentadas de forma individual:</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> 3 raciones con una salsera para el jurado.</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> 1 ración para el display.</li> </ul>
Duración	<input checked="" type="checkbox"/> 1 hora y 15 minutos.
Observaciones	<input checked="" type="checkbox"/> 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.	<input checked="" type="checkbox"/> Uniformidad completa y limpia. <input type="checkbox"/> Aseo correcto. <input type="checkbox"/> Buenas Prácticas Higiénicas atendiendo a las normas de higiene establecidas <input type="checkbox"/> Mantiene las herramientas y superficie de trabajo limpias. <input type="checkbox"/> Mantiene las cámaras y estanterías de trabajo limpias. <input type="checkbox"/> Mantiene la estación, cámaras, estanterías y mesas de trabajo ordenadas. <input type="checkbox"/> Recicla correctamente los residuos orgánicos. <input type="checkbox"/> Recicla correctamente los residuos vidrio, papel, plástico y metal. <input checked="" type="checkbox"/> No hay comida cruda o cocinada en la basura, está correctamente envasada y etiquetada.
B	Habilidades de organización.	<input checked="" type="checkbox"/> Trabaja con el equipo de cocina de manera adecuada y segura. <input checked="" type="checkbox"/> Realiza una correcta “mise en place” para realizar la prueba. <input checked="" type="checkbox"/> La programación del trabajo y el flujo de trabajo son adecuados. <input checked="" type="checkbox"/>
C	Desarrollo del trabajo, habilidades y destrezas.	<input type="checkbox"/> Manipula correctamente el género. <input type="checkbox"/> Preelabora correctamente el género. <input type="checkbox"/> Conserva correctamente el género. <input type="checkbox"/> Cocina correctamente el género. <input type="checkbox"/> Los desperdicios generados son los adecuados. <input type="checkbox"/> Adapta los métodos de trabajo a la situación y recursos. <input type="checkbox"/> Trabaja de manera eficiente en todas las áreas de la cocina. <input checked="" type="checkbox"/> Mantiene los estándares de calidad durante toda la producción.
D	Calidad de la comida producida.	<input type="checkbox"/> Combina diferentes ingredientes y produce platos interesantes e innovadores.

E	Presenta las elaboraciones en el tiempo marcado.	<input type="checkbox"/> Se entiende por retraso de presentación, la presentación terminada y mostrada en su totalidad fuera de la hora establecida. <input type="checkbox"/> Por cada minuto de retraso se descontará 0,1. <input checked="" type="checkbox"/> 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.	<input checked="" type="checkbox"/> Las elaboraciones incluyen todos los parámetros obligatorios. <input type="checkbox"/> Es una elaboración equilibrada, con una apariencia atractiva y significativa. <input type="checkbox"/> Los platos se presentan limpios. Tienen ausencia de huellas en el borde del plato. <input type="checkbox"/> La presentación tiene una distribución espacial adecuada. <input type="checkbox"/> El tamaño de las porciones es el establecido.
G	Aplicación de métodos de cocinado.	<input checked="" type="checkbox"/> Se selecciona el método de cocinado apropiado en función del equipamiento. <input type="checkbox"/> Se aplica el correcto método de cocinado a cada uno de los ingredientes y elaboraciones. <input type="checkbox"/> Los tiempos de cocinado son los correctos. <input type="checkbox"/> Hay armonía en los productos, métodos de preparación y técnicas de cocinado. <input type="checkbox"/> Las elaboraciones tienen una combinación proporcionada de sabores.
H	Degustación.	<input type="checkbox"/> Los componentes del plato encajan en cuanto a sabor, color y textura. <input type="checkbox"/> Hay variedad de texturas y técnicas. <input type="checkbox"/> Hay variedad de sabores y se equilibran bien <input type="checkbox"/> Las materias primas esta correctamente cocinadas y sazonadas. <input type="checkbox"/> Los elementos del plato se integran perfectamente.
I	Entrega de la documentación.	<input checked="" type="checkbox"/> Entrega las fichas técnicas en el momento establecido. <input checked="" type="checkbox"/> Entrega los esquemas de trabajo al finalizar la prueba.

### 5.3. Calificación del módulo III

CALIFICACIÓN Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN MÓDULO III		
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	SE HA COMPROBADO QUE...	PUNTOS
A Higiene.	<input checked="" type="checkbox"/> Uniformidad completa y limpia.	0,14%
	<input type="checkbox"/> Aseo correcto.	0,14%
	<input type="checkbox"/> Buenas Prácticas Higiénicas atendiendo a las normas de higiene establecidas	0,26%
	<input type="checkbox"/> Mantiene las herramientas y superficie de trabajo limpias.	0,30%
	<input type="checkbox"/> Mantiene las cámaras y estanterías de trabajo limpias.	0,30%
	<input type="checkbox"/> Mantiene la estación, cámaras, estanterías y mesas de trabajo ordenadas.	0,30%
	<input type="checkbox"/> Recicla correctamente los residuos orgánicos.	0,14%
	<input type="checkbox"/> Recicla correctamente los residuos vidrio, papel, plástico y metal.	0,14%
	<input type="checkbox"/> No hay comida cruda o cocinada en la basura, está correctamente envasada y etiquetada.	0,28%
		<b>Total 2%</b>

B	Habilidades de organización.	<input checked="" type="checkbox"/> Trabaja con el equipo de cocina de manera adecuada y segura. <input type="checkbox"/> Realiza una correcta “mise en place” para realizar la prueba. <input type="checkbox"/> La programación del trabajo y el flujo de trabajo son adecuados. <input checked="" type="checkbox"/>	<p>0,52%</p> <p>0,74%</p> <p>0,74%</p> <p><b>Total 2%</b></p>
C	Desarrollo del trabajo, habilidades y destrezas.	<input checked="" type="checkbox"/> Manipula correctamente el género. <input type="checkbox"/> Preelabora correctamente el género. <input type="checkbox"/> Conserva correctamente el género. <input type="checkbox"/> Cocina correctamente el género. <input type="checkbox"/> Los desperdicios generados son los adecuados. <input type="checkbox"/> Adapta los métodos de trabajo a la situación y recursos. <input type="checkbox"/> Trabaja de manera eficiente en todas las áreas de la cocina. <input type="checkbox"/> Mantiene los estándares de calidad durante toda la producción.	<p>0,37%</p> <p>0,38%</p> <p>0,37%</p> <p>0,38%</p> <p>0,37%</p> <p>0,38%</p> <p>0,37%</p> <p>0,38%</p> <p><b>Total 3%</b></p>
D	Calidad de la comida producida.	<input checked="" type="checkbox"/> Combina diferentes ingredientes <input checked="" type="checkbox"/> Produce platos interesantes e innovadores. <input checked="" type="checkbox"/> La temperatura es la adecuada	<p>0,75%</p> <p>0,75%</p> <p>0,50%</p> <p><b>Total 2%</b></p>
E	Presenta las elaboraciones en el tiempo marcado.	<input checked="" type="checkbox"/> Se entiende por retraso de presentación, la presentación terminada y mostrada en su totalidad fuera de la hora establecida. <input checked="" type="checkbox"/> Por cada minuto de retraso se descontará 0,1. <input checked="" type="checkbox"/> 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.	<p>2%</p> <p><b>Total 2%</b></p>

F	Presentación.	<input checked="" type="checkbox"/> Las elaboraciones incluyen todos los parámetros obligatorios. <input type="checkbox"/> Es una elaboración equilibrada, con una apariencia atractiva y significativa. <input type="checkbox"/> Los platos se presentan limpios. Tienen ausencia de huellas en el borde del plato. <input type="checkbox"/> La presentación tiene una distribución espacial adecuada. <input type="checkbox"/> El tamaño de las porciones es el establecido.	0,4% 0,4% 0,4% 0,4% 0,4% <b>Total 2%</b>
G	Aplicación de métodos de cocinado.	<input checked="" type="checkbox"/> Se selecciona el método de cocinado apropiado en función del equipamiento. <input type="checkbox"/> Se aplica el correcto método de cocinado a cada uno de los ingredientes y elaboraciones. <input type="checkbox"/> Los tiempos de cocinado son los correctos. <input type="checkbox"/> Hay armonía en los productos, métodos de preparación y técnicas de cocinado. <input checked="" type="checkbox"/> Las elaboraciones tienen una combinación proporcionada de sabores.	0,4% 0,4% 0,4% 0,4% 0,4% <b>Total 2%</b>
H	Degustación.	<input checked="" type="checkbox"/> Los componentes del plato encajan en cuanto a sabor, color y textura. <input type="checkbox"/> Hay variedad de texturas y técnicas. <input type="checkbox"/> Hay variedad de sabores y se equilibran bien <input type="checkbox"/> Las materias primas están correctamente cocinadas y sazonadas. <input type="checkbox"/> Los elementos del plato se integran perfectamente.	0,4% 0,4% 0,4% 0,4% 0,4% <b>Total 2%</b>
I	Entrega de la documentación.	<input checked="" type="checkbox"/> Entrega las fichas técnicas en el momento establecido. <input type="checkbox"/> Entrega los esquemas de trabajo al finalizar la prueba.	0,5% 0,5% <b>Total 1%</b>
			<b>Total 18%</b>

Nota: El jurado lo integraran 7 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 plato principal con pescado, guarnición y salsa.
Observaciones	<ul style="list-style-type: none"> <li><input checked="" type="checkbox"/> La elaboración estará compuesta mínimo de una salsa, una guarnición y un elemento de decoración.</li> <li><input type="checkbox"/> Se deberá utilizar dos técnicas de cocinado con el pescado.</li> <li><input type="checkbox"/> El pescado será <b>Corvina 2-3 kg</b></li> <li><input type="checkbox"/> Deberá incluir una juliana del ingrediente misterioso <b>bulbo de hinojo</b>.</li> <li><input type="checkbox"/> Ha de ser una elaboración caliente, mínimo 30 °C.</li> <li><input type="checkbox"/> El peso total de la preparación comprenderá entre 120 y 180 gr.</li> <li><input type="checkbox"/> Los ingredientes a utilizar para la realización del módulo serán aquellos que formen parte de la caja de competición.</li> <li><input type="checkbox"/> Al competidor le será proporcionado el primer día de competición todos los ingredientes necesarios para realizar el módulo.</li> <li><input type="checkbox"/> El tipo de pescado se desvelará el día de antes de la competición.</li> </ul>
Detalles del servicio	<ul style="list-style-type: none"> <li><input checked="" type="checkbox"/> Se deben realizar 4 raciones presentadas de forma individual:</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> 3 raciones con una salsera para el jurado.</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> 1 ración para el display.</li> </ul>
Duración	<input checked="" type="checkbox"/> 1 hora y 30 minutos.
Observaciones	<input checked="" type="checkbox"/> 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.	<input checked="" type="checkbox"/> Uniformidad completa y limpia. <input type="checkbox"/> Aseo correcto. <input type="checkbox"/> Buenas Prácticas Higiénicas atendiendo a las normas de higiene establecidas <input type="checkbox"/> Mantiene las herramientas y superficie de trabajo limpias. <input type="checkbox"/> Mantiene las cámaras y estanterías de trabajo limpias. <input type="checkbox"/> Mantiene la estación, cámaras, estanterías y mesas de trabajo ordenadas. <input type="checkbox"/> Recicla correctamente los residuos orgánicos. <input type="checkbox"/> Recicla correctamente los residuos vidrio, papel, plástico y metal. <input checked="" type="checkbox"/> No hay comida cruda o cocinada en la basura, está correctamente envasada y etiquetada.
B	Habilidades de organización.	<input checked="" type="checkbox"/> Trabaja con el equipo de cocina de manera adecuada y segura. <input checked="" type="checkbox"/> Realiza una correcta “mise en place” para realizar la prueba. <input checked="" type="checkbox"/> La programación del trabajo y el flujo de trabajo son adecuados.
C	Desarrollo del trabajo, habilidades y destrezas.	<input type="checkbox"/> Manipula correctamente el género. <input type="checkbox"/> Preelabora correctamente el género. <input type="checkbox"/> Conserva correctamente el género. <input type="checkbox"/> Cocina correctamente el género. <input type="checkbox"/> Los desperdicios generados son los adecuados. <input type="checkbox"/> Adapta los métodos de trabajo a la situación y recursos. <input type="checkbox"/> Trabaja de manera eficiente en todas las áreas de la cocina. <input checked="" type="checkbox"/> Mantiene los estándares de calidad durante toda la producción.
D	Calidad de la comida producida.	<input type="checkbox"/> Combina diferentes ingredientes y produce platos interesantes e innovadores.
E	Presenta las elaboraciones en el tiempo marcado.	<input type="checkbox"/> Se entiende por retraso de presentación, la presentación terminada y mostrada en su totalidad fuera de la hora establecida. <input type="checkbox"/> Por cada minuto de retraso se descontará 0,1. <input checked="" type="checkbox"/> 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.	<input checked="" type="checkbox"/> Las elaboraciones incluyen todos los parámetros obligatorios. <input type="checkbox"/> Es una elaboración equilibrada, con una apariencia atractiva y significativa. <input type="checkbox"/> Los platos se presentan limpios. Tienen ausencia de huellas en el borde del plato. <input type="checkbox"/> La presentación tiene una distribución espacial adecuada. <input type="checkbox"/> El tamaño de las porciones es el establecido.
G	Aplicación de métodos de cocinado.	<input checked="" type="checkbox"/> Se selecciona el método de cocinado apropiado en función del equipamiento. <input type="checkbox"/> Se aplica el correcto método de cocinado a cada uno de los ingredientes y elaboraciones. <input type="checkbox"/> Los tiempos de cocinado son los correctos. <input type="checkbox"/> Hay armonía en los productos, métodos de preparación y técnicas de cocinado. <input type="checkbox"/> Las elaboraciones tienen una combinación proporcionada de sabores.
H	Degustación.	<input checked="" type="checkbox"/> Los componentes del plato encajan en cuanto a sabor, color y textura. <input checked="" type="checkbox"/> Hay variedad de texturas y técnicas. <input checked="" type="checkbox"/> Hay variedad de sabores y se equilibran bien <input checked="" type="checkbox"/> Las materias primas están correctamente cocinadas y sazonadas. <input checked="" type="checkbox"/> Los elementos del plato se integran perfectamente. <input checked="" type="checkbox"/> Las guarniciones están calientes, correctamente cocinadas y sazonadas. <input checked="" type="checkbox"/> La salsa tiene una correcta textura y sabor. <input checked="" type="checkbox"/> La salsa tiene la temperatura adecuada.
I	Entrega de la documentación.	<input checked="" type="checkbox"/> Entrega las fichas técnicas en el momento establecido. <input checked="" type="checkbox"/> Entrega los esquemas de trabajo al finalizar la prueba.

### 6.3. Calificación del módulo IV

CALIFICACIÓN Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN MÓDULO IV		
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	SE HA COMPROBADO QUE...	PUNTOS

A	Higiene.	<input checked="" type="checkbox"/> Uniformidad completa y limpia. <input type="checkbox"/> Aseo correcto. <input type="checkbox"/> Buenas Prácticas Higiénicas atendiendo a las normas de higiene establecidas <input type="checkbox"/> Mantiene las herramientas y superficie de trabajo limpias. <input type="checkbox"/> Mantiene las cámaras y estanterías de trabajo limpias. <input type="checkbox"/> Mantiene la estación, cámaras, estanterías y mesas de trabajo ordenadas. <input type="checkbox"/> Recicla correctamente los residuos orgánicos. <input type="checkbox"/> Recicla correctamente los residuos vidrio, papel, plástico y metal. <input type="checkbox"/> No hay comida cruda o cocinada en la basura, está correctamente envasada y etiquetada.	0,14% 0,14% 0,26% 0,30% 0,30% 0,30% 0,14% 0,14% 0,28% <b>Total 2%</b>
B	Habilidades de organización.	<input checked="" type="checkbox"/> Trabaja con el equipo de cocina de manera adecuada y segura. <input type="checkbox"/> Realiza una correcta “mise en place” para realizar la prueba. <input type="checkbox"/> La programación del trabajo y el flujo de trabajo son adecuados. <input checked="" type="checkbox"/>	0,52% 0,74% 0,74% <b>Total 2%</b>
C	Desarrollo del trabajo, habilidades y destrezas.	<input checked="" type="checkbox"/> Manipula correctamente el género. <input type="checkbox"/> Preelabora correctamente el género. <input type="checkbox"/> Conserva correctamente el género. <input type="checkbox"/> Cocina correctamente el género. <input type="checkbox"/> Los desperdicios generados son los adecuados. <input type="checkbox"/> Adapta los métodos de trabajo a la situación y recursos. <input type="checkbox"/> Trabaja de manera eficiente en todas las áreas de la cocina. <input type="checkbox"/> Mantiene los estándares de calidad durante toda la producción.	0,37% 0,38% 0,37% 0,38% 0,37% 0,38% 0,37% 0,38% <b>Total 3%</b>
D	Calidad de la comida producida.	<input checked="" type="checkbox"/> Combina diferentes ingredientes <input checked="" type="checkbox"/> Produce platos interesantes e innovadores. <input checked="" type="checkbox"/> La temperatura es la adecuada (min 30 grados)	0,75% 0,75% 0,50% <b>Total 2%</b>

E	Presenta las elaboraciones en el tiempo marcado.	<input checked="" type="checkbox"/> Se entiende por retraso de presentación, la presentación terminada y mostrada en su totalidad fuera de la hora establecida. <input checked="" type="checkbox"/> Por cada minuto de retraso se descontará 0,1. <input checked="" type="checkbox"/> 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.	<p>2%</p> <p><b>Total 2%</b></p>
F	Presentación.	<input checked="" type="checkbox"/> Las elaboraciones incluyen todos los parámetros obligatorios. <input type="checkbox"/> Es una elaboración equilibrada, con una apariencia atractiva y significativa. <input type="checkbox"/> Los platos se presentan limpios. Tienen ausencia de huellas en el borde del plato. <input type="checkbox"/> La presentación tiene una distribución espacial adecuada. <input type="checkbox"/> El tamaño de las porciones es el establecido.	<p>0,4%</p> <p>0,4%</p> <p>0,4%</p> <p>0,4%</p> <p>0,4%</p> <p><b>Total 2%</b></p>
G	Aplicación de métodos de cocinado.	<input checked="" type="checkbox"/> Se selecciona el método de cocinado apropiado en función del equipamiento. <input type="checkbox"/> Se aplica el correcto método de cocinado a cada uno de los ingredientes y elaboraciones. <input type="checkbox"/> Los tiempos de cocinado son los correctos. <input type="checkbox"/> Hay armonía en los productos, métodos de preparación y técnicas de cocinado. <input checked="" type="checkbox"/> 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> <p><b>Total 2%</b></p>
H	Degustación.	<input checked="" type="checkbox"/> Los componentes del plato encajan en cuanto a sabor, color y textura. <input checked="" type="checkbox"/> Hay variedad de texturas y técnicas. <input checked="" type="checkbox"/> Hay variedad de sabores y se equilibran bien <input checked="" type="checkbox"/> Las materias primas están correctamente cocinadas y sazonadas. <input checked="" type="checkbox"/> Los elementos del plato se integran perfectamente. <input checked="" type="checkbox"/> Las guarniciones están calientes, correctamente cocinadas y sazonadas. <input checked="" type="checkbox"/> La salsa tiene una correcta textura y sabor.	<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>

		<input checked="" type="checkbox"/> La salsa tiene la temperatura adecuada.	0,25% <b>Total 2%</b>
I	Entrega de la documentación.	<input checked="" type="checkbox"/> Entrega las fichas técnicas en el momento establecido. <input type="checkbox"/> Entrega los esquemas de trabajo al finalizar la prueba.	0,5% 0,5% <b>Total 1%</b>
			<b>Total 18%</b>

Nota: El jurado lo integraran 7 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	Elaboración de las Pruebas de habilidades
Descripción	<input checked="" type="checkbox"/> El competidor deberá realizar 3 de las 4 pruebas de habilidades propuestas en el tiempo establecido. <ol style="list-style-type: none"> <li>1- Realizar 100gr <b>zanahoria</b> cortado a Brunoise.</li> <li>2- Montar 200gr de merengue francés a mano.</li> <li>3- Realizar 200ml de salsa holandesa debidamente sazonada.</li> <li>4- Prueba sorpresa realizar una <b>omelette</b>.</li> </ol> <input checked="" type="checkbox"/> Al competidor le será proporcionado el día de competición todos los ingredientes necesarios para realizar el módulo en la tabla común.

Detalles del servicio	<input type="checkbox"/> Se deben presentar 3 de las 4 elaboraciones de forma individual: <input type="checkbox"/> 1 plato con la Brunoise del ingrediente misterioso. <input type="checkbox"/> 1 bol con el merengue francés. <input type="checkbox"/> 1 salsa con 200 ml de salsa holandesa <input type="checkbox"/> 1 plato con una omelette
Duración	<input type="checkbox"/> 45 minutos.
Observaciones	✓ No constan

## 7.2. Criterios de evaluación relacionados con el módulo V

CRITERIOS DE EVALUACIÓN MÓDULO V		
CRITERIOS DE EVALUACIÓN		SE HA COMPROBADO QUE...
A	Higiene.	<input type="checkbox"/> Uniformidad completa y limpia. <input type="checkbox"/> Aseo correcto. <input type="checkbox"/> Buenas Prácticas Higiénicas atendiendo a las normas de higiene establecidas <input type="checkbox"/> Mantiene las herramientas y superficie de trabajo limpias. <input type="checkbox"/> Mantiene las cámaras y estanterías de trabajo limpias. <input type="checkbox"/> Mantiene la estación, cámaras, estanterías y mesas de trabajo ordenadas. <input type="checkbox"/> Recicla correctamente los residuos orgánicos. <input type="checkbox"/> Recicla correctamente los residuos vidrio, papel, plástico y metal. <input type="checkbox"/> No hay comida cruda o cocinada en la basura, está correctamente envasada y etiquetada.
B	Habilidades de organización.	<input type="checkbox"/> Trabaja con el equipo de cocina de manera adecuada y segura. <input type="checkbox"/> Realiza una correcta “mise en place” para realizar la prueba. <input type="checkbox"/> La programación del trabajo y el flujo de trabajo son adecuados.

C	Desarrollo del trabajo, habilidades y destrezas.	<input type="checkbox"/> Manipula correctamente el género. <input type="checkbox"/> Preelabora correctamente el género. <input type="checkbox"/> Conserva correctamente el género. <input type="checkbox"/> Cocina correctamente el género. <input type="checkbox"/> Los desperdicios generados son los adecuados. <input type="checkbox"/> Adapta los métodos de trabajo a la situación y recursos. <input type="checkbox"/> Trabaja de manera eficiente en todas las áreas de la cocina. <input type="checkbox"/> Mantiene los estándares de calidad durante toda la producción.
D	Calidad de la comida producida.	<input type="checkbox"/> La Brunoise está correctamente elaborada. <input type="checkbox"/> El merengue está correctamente elaborado <input type="checkbox"/> La salsa está correctamente elaborada.
E	Presenta las elaboraciones en el tiempo marcado.	<input type="checkbox"/> Se entiende por retraso de presentación, la presentación terminada y mostrada en su totalidad fuera de la hora establecida. <input type="checkbox"/> Por cada minuto de retraso se descontará 0,20. <input type="checkbox"/> Si el retraso es igual o superior a 4 minutos, se descontará como máximo 0,63 por elaboración.

### 7.3. Calificación del módulo V

CALIFICACIÓN Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN MÓDULO V		
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	SE HA COMPROBADO QUE...	PUNTOS

A	Higiene.	<input checked="" type="checkbox"/> Uniformidad completa y limpia. <input type="checkbox"/> Aseo correcto. <input type="checkbox"/> Buenas Prácticas Higiénicas atendiendo a las normas de higiene establecidas <input type="checkbox"/> Mantiene las herramientas y superficie de trabajo limpias. <input type="checkbox"/> Mantiene las cámaras y estanterías de trabajo limpias. <input type="checkbox"/> Mantiene la estación, cámaras, estanterías y mesas de trabajo ordenadas. <input type="checkbox"/> Recicla correctamente los residuos orgánicos. <input type="checkbox"/> Recicla correctamente los residuos vidrio, papel, plástico y metal. <input type="checkbox"/> No hay comida cruda o cocinada en la basura, está correctamente envasada y etiquetada.	0,14% 0,14% 0,26% 0,30% 0,30% 0,30% 0,14% 0,14% 0,28% <b>Total 2%</b>
B	Habilidades de organización.	<input type="checkbox"/> Trabaja con el equipo de cocina de manera adecuada y segura. <input type="checkbox"/> Realiza una correcta “mise en place” para realizar la prueba. <input type="checkbox"/> La programación del trabajo y el flujo de trabajo son adecuados.	0,52% 0,74% 0,74% <b>Total 2%</b>
C	Desarrollo del trabajo, habilidades y destrezas.	<input type="checkbox"/> Manipula correctamente el género. <input type="checkbox"/> Preelabora correctamente el género. <input type="checkbox"/> Conserva correctamente el género. <input type="checkbox"/> Cocina correctamente el género. <input type="checkbox"/> Los desperdicios generados son los adecuados. <input type="checkbox"/> Adapta los métodos de trabajo a la situación y recursos. <input type="checkbox"/> Trabaja de manera eficiente en todas las áreas de la cocina. <input type="checkbox"/> Mantiene los estándares de calidad durante toda la producción. <input checked="" type="checkbox"/> producción.	0,25% 0,25% 0,25% 0,25% 0,25% 0,25% 0,25% 0,38% <b>Total 2%</b>
D	Calidad de la comida producida.	<input checked="" type="checkbox"/> La Brunoise está correctamente elaborada. <input checked="" type="checkbox"/> La salsa está correctamente elaborada <input checked="" type="checkbox"/> El merengue está correctamente elaborado.	0,50% 0,75% 0,75% <b>Total 2%</b>

E	Presenta las elaboraciones en el tiempo marcado.	<input type="checkbox"/> Presenta la Brunoise en el tiempo marcado	0,50%
		<input type="checkbox"/> Presenta el merengue en el tiempo marcado	0,75%
		<input type="checkbox"/> Presenta la salsa en el tiempo marcado	0,75%
			<b>Total 2%</b>
<b>TOTAL</b>			<b>10%</b>

Nota: El jurado lo integraran 7 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 VI	Preparar un plato principal con carne, guarnición y salsa.
Observaciones	<input type="checkbox"/> La elaboración estará compuesta mínimo de una salsa, una guarnición y un elemento de decoración. <input type="checkbox"/> Se deberá utilizar tres técnicas de cocinado mínimo. <input type="checkbox"/> La carne será de ave serán 2 unidades de <b>coquelet</b> de aproximadamente 500gr <input type="checkbox"/> Deberá incluir el ingrediente misterioso <b>Naranja</b> . <input type="checkbox"/> Ha de ser una elaboración caliente, min 40 °C. <input type="checkbox"/> El peso total de la preparación comprenderá entre 160 y 200 gr. <input type="checkbox"/> El tipo de carne se desvelará el día de antes de la competición. <input type="checkbox"/> Los ingredientes a utilizar para la realización del módulo serán aquellos que formen parte de la caja de competición. <input type="checkbox"/> Al competidor le será proporcionado el primer día de competición todos los ingredientes necesarios para realizar el módulo.
Detalles del servicio	<input checked="" type="checkbox"/> Se deben realizar 4 raciones presentadas de forma individual: <input checked="" type="checkbox"/> 3 raciones con una salsera para el jurado. <input checked="" type="checkbox"/> 1 ración para el display.
Duración	<input checked="" type="checkbox"/> 1 hora y 30 minutos.

Observaciones	<input checked="" type="checkbox"/> 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.
---------------	---

## 8.2. Criterios de evaluación relacionados con el módulo VI.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN MÓDULO VI		
CRITERIOS DE EVALUACIÓN		SE HA COMPROBADO QUE...
A	Higiene.	<input checked="" type="checkbox"/> Uniformidad completa y limpia. <input type="checkbox"/> Aseo correcto. <input type="checkbox"/> Buenas Prácticas Higiénicas atendiendo a las normas de higiene establecidas <input type="checkbox"/> Mantiene las herramientas y superficie de trabajo limpias. <input type="checkbox"/> Mantiene las cámaras y estanterías de trabajo limpias. <input type="checkbox"/> Mantiene la estación, cámaras, estanterías y mesas de trabajo ordenadas. <input type="checkbox"/> Recicla correctamente los residuos orgánicos. <input type="checkbox"/> Recicla correctamente los residuos vidrio, papel, plástico y metal. <input type="checkbox"/> No hay comida cruda o cocinada en la basura, está <input checked="" type="checkbox"/> correctamente envasada y etiquetada.
B	Habilidades de organización.	<input type="checkbox"/> Trabaja con el equipo de cocina de manera adecuada y segura. <input type="checkbox"/> Realiza una correcta “mise en place” para realizar la prueba. <input type="checkbox"/> La programación del trabajo y el flujo de trabajo <input checked="" type="checkbox"/> son adecuados.

C	Desarrollo del trabajo, habilidades y destrezas.	<input type="checkbox"/> Manipula correctamente el género. <input type="checkbox"/> Preelabora correctamente el género. <input type="checkbox"/> Conserva correctamente el género. <input type="checkbox"/> Cocina correctamente el género. <input type="checkbox"/> Los desperdicios generados son los adecuados. <input type="checkbox"/> Adapta los métodos de trabajo a la situación y recursos. <input type="checkbox"/> Trabaja de manera eficiente en todas las áreas de la cocina. <input type="checkbox"/> Mantiene los estándares de calidad durante toda la producción. <input checked="" type="checkbox"/>
D	Calidad de la comida producida.	<input checked="" type="checkbox"/> Combina diferentes ingredientes y produce platos interesantes e innovadores.
E	Presenta las elaboraciones en el tiempo marcado.	<input type="checkbox"/> Se entiende por retraso de presentación, la presentación terminada y mostrada en su totalidad fuera de la hora establecida. <input type="checkbox"/> Por cada minuto de retraso se descontará 0,1. <input checked="" type="checkbox"/> 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.	<input type="checkbox"/> Las elaboraciones incluyen todos los parámetros obligatorios. <input type="checkbox"/> Es una elaboración equilibrada, con una apariencia atractiva y significativa. <input type="checkbox"/> Los platos se presentan limpios. Tienen ausencia de huellas en el borde del plato. <input type="checkbox"/> La presentación tiene una distribución espacial adecuada. <input type="checkbox"/> La salsa está perfectamente emulsionada. <input type="checkbox"/> El tamaño de las porciones es el establecido.
G	Aplicación de métodos de cocinado.	<input type="checkbox"/> Se selecciona el método de cocinado apropiado en función del equipamiento. <input type="checkbox"/> Se aplica el correcto método de cocinado a cada uno de los ingredientes y elaboraciones. <input type="checkbox"/> Los tiempos de cocinado son los correctos. <input type="checkbox"/> Hay armonía en los productos, métodos de preparación y técnicas de cocinado. <input type="checkbox"/> Las elaboraciones tienen una combinación proporcionada de sabores.

H	Degustación.	<input type="checkbox"/> Los componentes del plato encajan en cuanto a sabor, color y textura. <input type="checkbox"/> Hay variedad de texturas y técnicas. <input type="checkbox"/> Hay variedad de sabores y se equilibran bien <input type="checkbox"/> Las materias primas esta correctamente cocinadas y sazonadas. <input type="checkbox"/> Los elementos del plato se integran perfectamente. <input type="checkbox"/> Las guarniciones están calientes, correctamente cocinadas y sazonadas. <input type="checkbox"/> La salsa tiene una correcta textura y sabor. <input type="checkbox"/> La salsa tiene la temperatura adecuada.
I	Entrega de la documentación.	<input type="checkbox"/> Entrega las fichas técnicas en el momento establecido. <input type="checkbox"/> Entrega los esquemas de trabajo al finalizar la prueba. <input checked="" type="checkbox"/> prueba.

### 8.3. Calificación del módulo VI

CALIFICACIÓN Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN MÓDULO VI			
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	SE HA COMPROBADO QUE...	PUNTOS	
A	Higiene.	<input type="checkbox"/> Uniformidad completa y limpia.	0,14%
		<input type="checkbox"/> Aseo correcto.	0,14%
		<input type="checkbox"/> Buenas Prácticas Higiénicas atendiendo a las normas de higiene establecidas	0,26%
		<input type="checkbox"/> Mantiene las herramientas y superficie de trabajo limpias.	0,30%
		<input type="checkbox"/> Mantiene las cámaras y estanterías de trabajo limpias.	0,30%
		<input type="checkbox"/> Mantiene la estación, cámaras, estanterías y mesas de trabajo ordenadas.	0,30%
		<input type="checkbox"/> Recicla correctamente los residuos orgánicos.	0,14%
		<input type="checkbox"/> Recicla correctamente los residuos vidrio, papel, plástico y metal.	0,14%
		<input type="checkbox"/> No ha comida cruda o cocinada en la basura, está correctamente envasada y etiquetada.	0,28%

B	Habilidades de organización.	<input type="checkbox"/> Trabaja con el equipo de cocina de manera adecuada y segura. <input type="checkbox"/> Realiza una correcta “mise en place” para realizar la prueba. <input type="checkbox"/> La programación del trabajo y el flujo de trabajo son adecuados.	0,6% 0,7% 0,7% <b>Total 2%</b>
C	Desarrollo del trabajo, habilidades y destrezas.	<input type="checkbox"/> Manipula correctamente el género. <input type="checkbox"/> Preelabora correctamente el género. <input type="checkbox"/> Conserva correctamente el género. <input type="checkbox"/> Cocina correctamente el género. <input type="checkbox"/> Los desperdicios generados son los adecuados. <input type="checkbox"/> Adapta los métodos de trabajo a la situación y recursos. <input type="checkbox"/> Trabaja de manera eficiente en todas las áreas de la cocina. <input type="checkbox"/> Mantiene los estándares de calidad durante toda la producción.	0,40% 0,40% 0,40% 0,40% 0,40% 0,40% 0,30% 0,30% <b>Total 3%</b>
D	Calidad de la comida producida.	<input checked="" type="checkbox"/> Combina diferentes ingredientes <input checked="" type="checkbox"/> Produce platos interesantes e innovadores. <input checked="" type="checkbox"/> La temperatura es la adecuada (min 30 grados)	0,75% 0,75% 0,50% <b>Total 2%</b>
E	Presenta las elaboraciones en el tiempo marcado.	<input type="checkbox"/> Se entiende por retraso de presentación, la presentación terminada y mostrada en su totalidad fuera de la hora establecida. <input type="checkbox"/> Por cada minuto de retraso se descontará 0,1. <input type="checkbox"/> 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% <b>Total 2%</b>
F	Presentación.	<input type="checkbox"/> Las elaboraciones incluyen todos los parámetros obligatorios. <input type="checkbox"/> Es una elaboración equilibrada, con una apariencia atractiva y significativa. <input type="checkbox"/> Los platos se presentan limpios. Tienen ausencia de huellas en el borde del plato. <input type="checkbox"/> La presentación tiene una distribución espacial adecuada. <input type="checkbox"/> La salsa está perfectamente emulsionada. <input type="checkbox"/> El tamaño de las porciones es el establecido.	0,4% 0,3% 0,3% 0,3% 0,3% 0,4% <b>Total 2%</b>

G	Aplicación de métodos de cocinado.	<input type="checkbox"/> Se selecciona el método de cocinado apropiado en función del equipamiento.	0,4%
		<input type="checkbox"/> Se aplica el correcto método de cocinado a cada uno de los ingredientes y elaboraciones.	0,4%
		<input type="checkbox"/> Los tiempos de cocinado son los correctos.	0,4%
		<input type="checkbox"/> Hay armonía en los productos, métodos de preparación y técnicas de cocinado.	0,4%
		<input type="checkbox"/> Las elaboraciones tienen una combinación proporcionada de sabores.	0,4%
			<b>Total 2%</b>
H	Degustación.	<input type="checkbox"/> Los componentes del plato encajan en cuanto a sabor, color y textura.	0,25%
		<input type="checkbox"/> Hay variedad de texturas y técnicas.	0,25%
		<input type="checkbox"/> Hay variedad de sabores y se equilibran bien	0,25%
		<input type="checkbox"/> Las materias primas están correctamente cocinadas y sazonadas.	0,25%
		<input type="checkbox"/> Los elementos del plato se integran perfectamente.	0,25%
		<input type="checkbox"/> Las guarniciones están calientes, correctamente cocinadas y sazonadas.	0,25%
		<input type="checkbox"/> La salsa tiene una correcta textura y sabor.	0,25%
		<input type="checkbox"/> La salsa tiene la temperatura adecuada.	0,25%
			<b>Total 2%</b>
I	Entrega de la documentación.	<input checked="" type="checkbox"/> Entrega las fichas técnicas en el momento establecido.	0,5%
		<input checked="" type="checkbox"/> Entrega los esquemas de trabajo al finalizar la prueba.	0,5%
			<b>Total 1%</b>
<b>TOTAL</b>			<b>18%</b>

Nota: El jurado lo integraran 7 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.