

MINISTERIO DE EDUCACIÓN, FORMACIÓN PROFESIONAL Y DEPORTES



**Modalidad de competición 35:
SERVICIO DE RESTAURANTE Y BAR _**

PLAN DE PRUEBA

SECRETARÍA GENERAL DE FORMACIÓN PROFESIONAL

COORDINADOR TECNICO: ANTONIO DIAZ PEREZ

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 2026. 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 tres 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	G1	G3	G2	8
Módulo II: SERVICIO GALA	G2	G1	G3	8
Módulo III: 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	TOTAL
A Uniformidad e higiene	1%	2%	1%	4%
B Mise en place	2%	4%	4%	10%
c Desarrollo del trabajo habilidades y destrezas	5%	5%	5%	15%
D Servicio y elaboración de bebidas	5%	7%	4%	16%
E Elaboraciones a la vista del comensal	6%	5%	7%	18%
F Cata de bebidas	4%	3%	2%	9%

G	Servicio de alimentos	4%	7%	6%	17%
H	Atenciones con el cliente	3%	4%	4%	11%
		30	37	33	100%

2.4. Módulo I Instrucciones de trabajo.

MÓDULO I: SERVICIO DE BAR				
Horarios: 10:00H-10:15h	Bienvenida, reunión competidor tutor.			
10:10h-11:30h GRUPO DE 2	<table border="1"> <tr> <td>1.- Ensalada de frutas. (20 min). (1naranja, 2fresas, 1plátano, 1kiwi, 1 Manzana roja). (2 Raciones) plato trincherero</td> <td>7.-Servicio en barra de café, elegir por el cliente. (20 min) 1 latte macchiato. 1 CAPUCCINO. 2 café autor. 1 irish coffe.</td> <td>5.-Piña tropical, pelar entera. (15min) (2 rodajas)</td> </tr> </table>	1.- Ensalada de frutas. (20 min). (1naranja, 2fresas, 1plátano, 1kiwi, 1 Manzana roja). (2 Raciones) plato trincherero	7.-Servicio en barra de café, elegir por el cliente. (20 min) 1 latte macchiato. 1 CAPUCCINO. 2 café autor. 1 irish coffe.	5.-Piña tropical, pelar entera. (15min) (2 rodajas)
1.- Ensalada de frutas. (20 min). (1naranja, 2fresas, 1plátano, 1kiwi, 1 Manzana roja). (2 Raciones) plato trincherero	7.-Servicio en barra de café, elegir por el cliente. (20 min) 1 latte macchiato. 1 CAPUCCINO. 2 café autor. 1 irish coffe.	5.-Piña tropical, pelar entera. (15min) (2 rodajas)		
11:20h-11:40h GRUPO DE 3	<table border="1"> <tr> <td>3.- Elaboración de steak tartar. (15 min) (3 raciones)</td> <td>4.- Elaboración ensalada cesar. (15min) (3 raciones)</td> </tr> </table>	3.- Elaboración de steak tartar. (15 min) (3 raciones)	4.- Elaboración ensalada cesar. (15min) (3 raciones)	
3.- Elaboración de steak tartar. (15 min) (3 raciones)	4.- Elaboración ensalada cesar. (15min) (3 raciones)			
11:40h-12:00h GRUPO DE 3	<table border="1"> <tr> <td>3.- Elaboración de steak tartar. (15 min) (3 raciones)</td> <td>4.- Elaboración ensalada cesar. (15min) (3 raciones)</td> </tr> </table>	3.- Elaboración de steak tartar. (15 min) (3 raciones)	4.- Elaboración ensalada cesar. (15min) (3 raciones)	
3.- Elaboración de steak tartar. (15 min) (3 raciones)	4.- Elaboración ensalada cesar. (15min) (3 raciones)			
12:0H-13:30H GRUPO DE 2	<table border="1"> <tr> <td>6.-Servicio en barra cocteles, elegir por el cliente. (20 min) 2 en coctelera, 2 en vaso mezclador. Dry Martini, Margarita. Manhattan, Daiquiri.</td> <td>2.-Cata de: (10/12) (10 min) Oporto Ruby, Oporto Tawny, Vermut Rojo, Vermut Blanco, Oloroso Dulce, Oloroso Seco, Drambuie, Grand Marnier, Cointreau, Triple Seco, Chartreuse.</td> <td>8.-Servicio en barra de aperitivo y vermut. (20 min) 2 Vermut loa 2 Aperitivo rives</td> </tr> </table>	6.-Servicio en barra cocteles, elegir por el cliente. (20 min) 2 en coctelera, 2 en vaso mezclador. Dry Martini, Margarita. Manhattan, Daiquiri.	2.-Cata de: (10/12) (10 min) Oporto Ruby, Oporto Tawny, Vermut Rojo, Vermut Blanco, Oloroso Dulce, Oloroso Seco, Drambuie, Grand Marnier, Cointreau, Triple Seco, Chartreuse.	8.-Servicio en barra de aperitivo y vermut. (20 min) 2 Vermut loa 2 Aperitivo rives
6.-Servicio en barra cocteles, elegir por el cliente. (20 min) 2 en coctelera, 2 en vaso mezclador. Dry Martini, Margarita. Manhattan, Daiquiri.	2.-Cata de: (10/12) (10 min) Oporto Ruby, Oporto Tawny, Vermut Rojo, Vermut Blanco, Oloroso Dulce, Oloroso Seco, Drambuie, Grand Marnier, Cointreau, Triple Seco, Chartreuse.	8.-Servicio en barra de aperitivo y vermut. (20 min) 2 Vermut loa 2 Aperitivo rives		
14:00h-15:00h	Comidas competidores			

15:00h-16:0h Grupo de 2 competidores	9.-Elaboración: cocteles de autor. (20min) 2 sin alcohol (FUZE TEA), 2 con alcohol	10.- Decoraciones de coctelería (20 min). (4 copas).
15:15h	11.- Prueba de Inglés, 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.	5%
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. - Aplica las normas de seguridad e higiene.	6%
F	Cata de bebidas	- Identificación de la variedad de uva. - Identifica la bebida.	4%
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.	4%
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			30%

Módulo II, Instrucciones de trabajo.

MÓDULO II: 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, cabernet sauvignon, Tempranillo, Monastrel, Malbec, Bobal.
11:00h-12:00h	4.- Mise en place para servicio de una mesa (4) personas. Menú concertado. (40min)
12:00h-12:40h GRUPO DE 3 COMPETIDORES	5.-Mise en place y decantación de vino tinto. (10 min). 6.- Cata de vinos tintos (5/6) (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. (PRESA) en gueridon. 12.- Surtido De 4 Quesos. 13.- Postres flambear piña. (gueridon) (2 rodajas) (4 platos de postre) <u>Bodega:</u> 14.-Agua, VINO BLANCO, Vino tinto (decantado).

2.7. Calificación del módulo II

MODULO II: 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. 	2%
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. 	4%
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. 	5%
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. 	7%
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. 	3%
G	Servicio de alimentos	<ul style="list-style-type: none"> - Realiza el servicio de alimento aplicando la técnica adecuada. 	7%
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. 	4%
TOTAL			37%

Módulo III Instrucciones de trabajo del módulo

MÓDULO III: SERVICIO DE RESTAURANTE BANQUETE	
Horarios: 10:00H-10:15H	Bienvenida, reunión competidor tutor.
10:10h-10:50h	1.- Mise en place para servicio de una mesa (6) personas. Menú concertado. (40min)
10:50H-11:00H	2.-Cata de: (10/12) Vodka, gyn, mezcal, ron blanco, ron oscuro, whisky canadiense, bourbon, w. escocés, irlandés, tequila, coñac, armañac. (10 min)
11:10h-11:20h	3.-Hacer dobles de servilletas (10). (10 min).
11:20h-11:30h	4.-. Familiarización de vinos blancos (10min) Sauvignon Blanc, Chardonnay, Verdejo, Albariño, Godello, Gewurztraminer, Riesling
11:30h-12:00h	5.-Elaboracion de plato frío, canapés 4 variedades 4 und de cada uno. (20 min)
12:20H – 12:30H	6.-Cata de vinos blancos (5/7) (10min)
12:30h-13:30h	Comidas competidores
13:30h – 13:40h	Final mise en place. (SERVIR SOLO DOS TIRADAS POR COPA) 7.-Servicio de CAVA ROSE 6 COPAS, con un aperitivo CANAPES.
14:00h-16:00h	Servicio de 1 mesa de (5) personas. Menú: 8.- 1º plato. (Servicio emplatado). Steak tartare con ensalada. 9.- 2ºplato. Pechuga de pollo horno con guarnición. (servicio inglesa) 10.- Postre, tarta Santiago (racionar en guerdón). (SALSA) Bodega: 12.-Agua, Vino blanco, Vino tinto. (OFRECER)

2.8. 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. 	4%
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. 	5%
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. 	4%
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. 	7%
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. 	4%
TOTAL			33%

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