



**I Campeonato de Formación Profesional  
de  
Andalucía**

**35. Servicio de Restaurante**



## Objetivos:

- Promocionar y potenciar la Formación Profesional.
- Estimular al alumnado de Formación Profesional en su rendimiento académico y profesional.
- Reconocer y estimular la labor del profesorado en los centros educativos de formación profesional. Colaborar en su actualización científico-técnica.
- Potenciar la relación entre los centros educativos y las empresas.
- Proporcionar un punto de encuentro para el alumnado, los profesionales y las empresas de este sector.

## Requisitos para participar:

- Cada centro presentará a un único participante, el cual deberá ir acompañado por un profesor o profesora que se comprometa a ejercer el papel de tutor o tutora.
- Los participantes deben tener un máximo de 21 años cumplidos a fecha 31 de diciembre de 2010.
- Estar cursando alguno de los siguientes Ciclos Formativos en centros de Andalucía sostenidos con fondos públicos:
  - C.F.G.M. Servicio en Restauración.
  - C.F.G.S. Restauración.

## Inscripción:

Antes del 15 de junio, remitiendo la hoja de inscripción, debidamente cumplimentada, al correo electrónico: [desarrollofp.ced@juntadeandalucia.es](mailto:desarrollofp.ced@juntadeandalucia.es)

**En el asunto del correo electrónico debe figurar el nombre del Skill en el que se quiere participar.**

## Lugar y Fecha de Celebración de las pruebas:

Se determinará en función del número de solicitudes recibidas.

## Indumentaria:

La uniformidad requerida para realizar la competición se compone de:

- |                                |                                 |
|--------------------------------|---------------------------------|
| <u>Competidores:</u>           | <u>Competidoras:</u>            |
| - Pantalón negro.              | - Pantalón negro o falda negra. |
| - Calcetines negros.           | - Medias negras.                |
| - Zapatos negros..             | - Zapatos negros.               |
| - Camisa blanca manga larga.   | - Camisa blanca manga larga.    |
| - Pajarita negra.              | - Pajarita negra.               |
| - Chaquetilla francesa blanca. | - Chaquetilla francesa blanca.  |

Sólo este uniforme será el aceptado para participar en la competición.

## **Materiales y herramientas a aportar por los participantes:**

El participante deberá aportar el material propio de trabajo en la profesión de camarero/a.

## **Descripción de las Pruebas:**

- Preparación del servicio, disponibilidad del material, doblado de servilletas.
- Preparación y disponibilidad de las bebidas y de los utensilios necesarios para mezclar bebidas y/o cócteles.
- Preparación de diferentes mesas incluidas las de buffet.
- Arreglo de las decoraciones florales. Arreglo y decoración de las mesas.
- Trabajo en la mesa del cliente:
  - Preparación de platos contemporáneos.
  - Preparación de filetes tártaros, aliños para ensaladas o entremeses de cócteles.
  - Corte châteaubriand, entrecot doble, salmón ahumado, salmón fileteado, aves (pularda, pato) o costillar de cordero.
  - Preparación y flambeado de filetes
  - Fileteado de pescado
  - Preparación y corte de frutas
  - Flambeado de crepes o fruta
  - Preparación de bebidas calientes (té o café)
  - Preparación de combinados entre los que se pueden incluir:
    - Alexander
    - Gin-Fizz
    - Singapore Sling
    - Grasshopper
    - White Lady
    - Manhattan
    - Bloody Mary
    - Martini Seco
    - Margarita
    - Sidecar
    - Tom Collins
    - Whisky sour
    - Daiquiri
    - Cocteles sin alcohol
- Servicio de bebidas y comidas:
  - Servir todos los platos anteriormente mencionados
  - Servir champán
  - Decantar y servir vino tinto
  - Servir vino blanco
  - Poner la mesa
  - Servir un menú de varios platos y sus correspondientes bebidas a los huéspedes presentes
  - Servir a más de una mesa
  - Prestar atención al cliente durante toda su estancia
  - Despedir a los huéspedes.

- Conversar con los clientes en inglés de forma fluida.
- Identificación de vinos:
  - Reconocer las bebidas alcohólicas más populares únicamente mediante la vista y el olfato.
  - Tomar nota del vino.

Bibliografía de referencia:

- Food and beverage service 7 edition, autores: Dennis Lillicrap & John Cousins, ISBN: 9780340905241.
- Professional food service, autores: Sergio Andrioli & Peter Douglas. ISBN: 0434900664.

Página web:

<http://iba-world.net/english/cocktails/>

## Requisitos de seguridad específicos de la profesión:

### Higiene:

Los concursantes deben asegurarse de que las manos y las herramientas están limpias. Una buena higiene es particularmente importante en las especialidades que impliquen manejo de productos alimenticios o el trato con clientes.

### Instrucciones de Seguridad Relativas a la Higiene de Alimentos

Las instrucciones siguientes hacen referencia a las categorías de especialidades en las que se manejen materiales alimenticios.

Toda persona que trabaje en la zona de la competición debe saber reconocer los peligros relativos a la seguridad de alimentos en relación con sus actividades, y aplicar la adecuada gestión de riesgos. Debe prestarse especial cuidado en evitar la exposición de los materiales alimenticios a su descomposición o contaminación, el manejo de productos en ambientes demasiado calurosos, y el uso incorrecto de los ingredientes.

Serán vigilados el control de la higiene, las temperaturas y los diversos tiempos de preparación y almacenamiento. Los concursantes y expertos deben familiarizarse con este plan de autovigilancia y seguir las instrucciones establecidas.

### Instrucciones para los concursantes:

- Los concursantes deben tener una estricta higiene personal.
- El pelo debe estar arreglado y estar sujeto de forma que no dificulte el trabajo y que no caigan cabellos en los alimentos y bebidas que se sirvan.
- Está prohibido el uso de cualquier elemento de joyería que dificulte el trabajo.
- Las manos deben estar siempre limpias, mediante el uso de los productos de limpieza especificados en las instrucciones.
- Las manos deben lavarse al empezar el trabajo o al entrar en las instalaciones de producción, antes de preparar los alimentos, cuando se cambie de una fase a otra del trabajo, tras manejar residuos y basura, y después de lavar y limpiar los utensilios.

- Está prohibido el uso de esmalte de uñas.
- Deben evitarse riesgos al manejar y servir alimentos.
- Los concursantes son responsables de la limpieza de las zonas de trabajo, tableros de mesa, tableros de corte, cuchillos y otras herramientas.
- Los concursantes deben asegurarse de que todos los alimentos servidos hayan sido correctamente almacenados y servidos a la temperatura adecuada, y asegurarse de que cualquier alimento o bebida no se vea expuesta a cambios de temperatura (la comida caliente debe servirse caliente, y la fría, fría).

### **Jurado:**

Estará constituido por el experto o experta del Skill en Andalucía, que será presidente del jurado, por representantes de las empresas patrocinadoras y, en su caso, por profesores y profesoras de la especialidad.

Es este caso, si algún miembro del jurado es profesor o profesora en el centro donde cursa sus estudios alguno de los participantes, se abstendrá de evaluarlo.

### **Premios:**

El participante que obtenga la mejor puntuación representará a Andalucía en el Campeonato de España de Formación Profesional Spainskills 2011, que se celebrará en Madrid en abril del 2011.

Todos los participantes recibirán un diploma expedido por la D.G. de Formación Profesional y Educación Permanente certificando su participación en AndalucíaSkills.

## ANDALUCÍASKILLS

### CAMPEONATO DE FORMACIÓN PROFESIONAL

#### HOJA DE INSCRIPCIÓN

<b>CENTRO EDUCATIVO</b>	
<b>PARTICIPANTE</b>	
Apellidos	
Nombre	
Fecha de nacimiento	
Dirección	
Teléfono / Móvil	
e-mail	
Ciclo Formativo que cursa	
<b>PROFESOR/A ACOMPañANTE</b>	
Apellidos	
Nombre	
Teléfono de contacto	
e-mail	

Remitir a: [desarrollofp.ced@juntadeandalucia.es](mailto:desarrollofp.ced@juntadeandalucia.es) antes del 15 de junio de 2010.

**En el asunto del correo electrónico debe figurar el nombre del Skill en el que se quiere participar.**