



**II Campeonato de Formación Profesional
de
Andalucía
34. Cocina**



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 2012.
- Estar cursando alguno de los siguientes Ciclos Formativos en centros de Andalucía sostenidos con fondos públicos:
 - C.F.G.M. de Cocina y Gastronomía
 - C.F.G.S. de Restauración

Inscripción:

Del 15 de septiembre al 15 de octubre, remitiendo la hoja de inscripción, debidamente cumplimentada, firmada por la dirección del centro y sellada, al correo electrónico: 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:

La competición tendrá lugar en febrero de 2012 en el IES La Rosaleda de Málaga. No obstante, esta fecha y lugar pueden verse modificados en función del número de solicitudes recibidas.

Indumentaria:

Uniforme de cada centro, adecuado a la especialidad de cocina (pantalón de cocina, chaqueta, mandil y gorro)

Materiales y herramientas a aportar por los participantes:

Las herramientas propias del maletín de un cocinero.

Descripción de las Pruebas:

La prueba consistirá en una elaboración dulce y otra salada, con un listado de ingredientes que la organización hará público antes de la prueba, no pudiendo aportar los participantes ni ingredientes, ni elaboraciones.

Estas elaboraciones deberán presentarlas dentro del tiempo determinado, penalizando el jurado, las que se presenten fuera de tiempo.

El jurado valorará tanto la parte técnica (manejo de herramientas, cortes, limpieza, orden etc, durante la elaboración), como la parte de cata (sabores, texturas, combinaciones, etc).

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.

En 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 2013, que se celebrará en Madrid en febrero del 2013.

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

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

Firma y sello de la dirección del Centro

Remitir a: desarrollofp.ced@juntadeandalucia.es una copia escaneada de esta hoja, sellada y firmada por la dirección del centro antes del 15 de octubre de 2011.

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