V CAMPEONATO AUTONÓMICO DE FP

ANDALUCÍASKILLS 2018

47 – PANADERÍA Y PASTELERÍA

DESCRIPCIONES TÉCNICAS

GOBIERNO DE ESPAÑA MINISTERIO DE EDUCACIÓN, CULTURA Y DEPORTE
Programa Operativo de Empleo, Formación y Educación 2014-2020, cofinanciado por el Fondo Social Europeo
UNIÓN EUROPEA
Fondo Social Europeo

47 - Panadería y Pastelería

➢ 1.- Objetivos específicos de la modalidad de competición.

El panadero es un profesional altamente cualificado que produce una amplia gama de productos de pan y pastelería.

Ellos producen diversos productos de panadería tales como panes instantáneos, pastas dulces, panes de centeno, croissants, brioche, panes artesanales y productos de hojaldre.

Estos elementos aparecerán en un gran número de panaderías. Los panaderos también pueden tener que elaborar en algún momento elaboraciones de panes decorativos con gran habilidad decorativa para escaparates o eventos especiales.

Se requiere un alto grado de conocimiento especializado y habilidad, los panaderos deben pasar años de formación para que puedan desarrollar el nivel de destreza requerido. Serán proficientes en una amplia gama de técnicas especializadas; para mezclar, procesar y hornear la variedad de panes necesarios.

Son varios los objetivos perseguidos con la realización del Campeonato Autonómico de Formación Profesional, Andalucíaskills 2018. Entre ellos se establecen como generales los siguientes:

- Promocionar y potenciar la Formación Profesional de Andalucía, dentro y fuera de la comunidad.
- 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.

Como objetivo específico para la especialidad de Panadería y Pastelería:

Seleccionar al alumno/a que representará a la Comunidad Autónoma de Andalucía en el Campeonato Nacional de Formación Profesional, SpainSkills 2019.

GOBIERNO DE ESPAÑA MINISTERIO DE EDUCACIÓN, CULTURA Y DEPORTE
Programa Operativo de Empleo, Formación y Educación 2014-2020, cofinanciado por el Fondo Social Europeo
UNIÓN EUROPEA Fondo Social Europeo

➢ 2.- Instrucciones generales para el desarrollo de la competición.

Los participantes deberán realizar durante la competición una serie de ejercicios prácticos, cuyos enunciados y esquemas serán facilitados por la organización. Para ello se establecen las siguientes reglas de la competición:

- La competición se llevará a cabo en *6 sesiones* repartidas en cuatro días, la segunda semana de abril: *Lunes 9 presentación, martes 10 competición, miércoles 11 competición* y *jueves 12 clausura*. Dos sesiones serán de protocolo y cuatro de competición. Las dos jornadas de competición se desarrollarán en horario de mañana y tarde, en unas ocho horas máximas, aproximadas diarias.
- Los competidores dispondrán de una hora aproximadamente el día de la presentación para familiarizarse con la zona de competición.
- Los competidores antes de cada sesión de competición dispondrán de 15 minutos, aproximadamente para revisar junto con su tutor el plan de prueba de esa sesión y las herramientas y materiales necesarios para llevar a cabo la prueba.
- La prueba se concluirá con la recogida y limpieza de las superficies y zonas de trabajo, individuales y comunes.
- Antes del inicio de la competición, cada participante recibirá un horario detallado en el que se refleje el tiempo permitido para la realización de cada uno de los módulos que componen la misma.
- Se facilitará a los participantes todos los documentos necesarios, incluyendo los criterios de evaluación, antes de comenzar la competición, de forma que puedan estudiar sus requisitos.
- Los competidores tendrán totalmente prohibido el uso de teléfonos móviles, elementos informáticos, cámaras, tabletas, etc..
- No se podrá utilizar materiales ni herramientas no autorizados.
- El competidor tiene prohibido hablar o comunicarse con su tutor o público durante el desarrollo de la competición, para cualquier duda o consulta debe dirigirse al jurado que no sea su tutor.
- Los ejercicios se llevarán a cabo de forma presencial durante los días de competición.
- Cada módulo deberá ser completado estrictamente según el calendario de la competición con el fin de que se pueda realizar una evaluación progresiva. La clasificación se hará pública al final de la competición.
- En ningún momento, ni los competidores/as, tutores/as o miembros del jurado podrán incorporar o extraer documento, fotografía, vídeo o cualquier otro objeto del lugar de la competición.
- Durante el desarrollo de la competición el jurado podrá, en caso absolutamente necesario, modificar parte del plan de prueba. El jurado previa consulta con el experto de la especialidad y los tutores correspondientes, establecerá dichas modificaciones, detallándolas y justificándolas

GOBIERNO DE ESPAÑA MINISTERIO DE EDUCACIÓN, CULTURA Y DEPORTE
Programa Operativo de Empleo, Formación y Educación 2014-2020, cofinanciado por el Fondo Social Europeo
UNIÓN EUROPEA
Fondo Social Europeo

por escrito, e informando a los competidores en tiempo y forma para asegurar el principio de transparencia, equidad e igualdad de oportunidades entre los mismos.

- Una vez finalizada la competición, el experto redactará una Memoria Final en la que se recogerán incidencias, resultados, conflictos, aspectos a mejorar en competiciones futuras.

➢ 3.- Competencias requeridas.

Los participantes deben estar cursando, en centros de Andalucía sostenidos con fondos públicos, alguno de los ciclos formativos que se relacionan a continuación:

CGFM de Panadería, Confitería y Repostería
CFGM de Cocina y Gastronomía

En caso de ser alumno/a de 2° curso de alguno de los ciclos formativos especificados, éste/a deberá comprometerse a participar en el campeonato SpainSkills 2019 en caso de resultar vencedor/a.

Las competencias básicas para poder afrontar la competición son las siguientes:

- Aprovisionar y almacenar materias primas y auxiliares, atendiendo a las características del producto.
- Preparar y mantener los equipos e instalaciones garantizando el funcionamiento e higiene en condiciones de calidad, seguridad y eficiencia.
- Regular los equipos y sistemas de producción en función de los requerimientos del proceso productivo.
- Elaborar productos de panadería, controlando las operaciones según el manual de procedimientos.
- Componer, acabar y presentar los productos elaborados, aplicando técnicas decorativas e innovadoras.
- Cumplir las normas establecidas en los planes de prevención de riesgos laborales, de acuerdo con lo establecido en el proceso de elaboración del producto.

Conocimientos relacionados con el desarrollo de las pruebas:

- Disponibilidad del material (colocación).
- Preparaciones generales, mise en place de los ingredientes.
- Limpieza y mantenimiento de la zona de trabajo limpia.
- Preparación de la materia prima y almacenamiento apropiado de los alimentos.
- Preparación de los utensilios necesarios.
- Preparación de las masas madre previas.
- Preparación de los rellenos, escaldados, remojos necesarios.
- Técnicas usadas para el amasado, mezclado, acabado.

GOBIERNO DE ESPAÑA MINISTERIO DE EDUCACIÓN, CULTURA Y DEPORTE
Programa Operativo de Empleo, Formación y Educación 2014-2020, cofinanciado por el Fondo Social Europeo
UNIÓN EUROPEA
Fondo Social Europeo

- Preparación de los panes.
- Preparación de la pastelería.
- Preparación de la pieza artística.
- Los ingredientes y cantidades serán acordes con las tareas requeridas.

El competidor ganador de la competición que representará a la comunidad autónoma de Andalucía en las competiciones nacionales e internacionales, deberá incluir en su preparación formación en conocimientos básicos de inglés.

➢ 4.- Descripción de las pruebas.

Los competidores serán evaluados en la preparación de herramientas y equipos así como en la organización de su puesto de trabajo. Los competidores deberán mostrar respeto en la manipulación de las materias primas así como en los productos semi preparados.

- *Módulo 1:* ***Pieza de presentación artística***

  Se requiere que cada competidor trabaje con dos tipos de masa, una con levadura y otra sin levadura. La cantidad de masa de levadura tiene que ser como mínimo de 50% en la cantidad visible. La masa de levadura tiene que ser claramente reconocible.

  - Dimensiones máximas: 60cm x 60cm x 80cm.
  - El tema de la pieza se publicará con la prueba.

- *Módulo 2:* ***Pan y panecillos (panes tradicionales y panecillos varios).***

  III. 1 Pan (se requiere que cada competidor realice):

  - 5 panes de forma tradicional y corte tipo Baguette

  - 5 panes con forma y corte decorativo.

  Peso de la masa 10x 400 gr.

  III.2 Panecillos (se requiere que cada competidor realice):

  - 2 formas diferentes libres, 10 piezas cada una.

  - 2 formas diferentes, 10 piezas cada una, deben ser decoradas con un tema

  determinado, que se publicará junto con las pruebas.

  El peso de los panecillos debe estas entre 50-100 g una vez cocidos, se tiene que utilizar una pre masa (pre fermento) para la masa.

- *Módulo 3:* ***Productos laminados (croissants y danesas)****.*

  Después de laminar la masa se requiere que el competidor realice:

- 10 a 15 *croissants* de 50-60 g de peso después de la cocción.
- 2 diferentes tipos de productos daneses, 10 piezas cada uno.

El producto debe ser llenado o cubierto antes o después de la cocción.

GOBIERNO DE ESPAÑA MINISTERIO DE EDUCACIÓN, CULTURA Y DEPORTE
Programa Operativo de Empleo, Formación y Educación 2014-2020, cofinanciado por el Fondo Social Europeo
UNIÓN EUROPEA Fondo Social Europeo

El producto final tiene que ser 70-85 g por pieza.

- *Módulo 4:* ***Productos dulces y enriquecidos (brioche).***

La masa tiene que ser rica y dulce (no está permitido laminar la masa).

- 4 tipos diferentes de 10 piezas cada uno
- 3 tipos libre, al menos un tipo debe ser sin relleno.

El peso de las piezas sin relleno debe ser de entre 40 g y 50 g cada uno.
El peso de la pieza rellenas tiene que ser entre 50 g y 80 g después de la cocción.

➢ 5.- Criterios de evaluación de la competición.

Para asegurar la transparencia se le entregará a cada competidor/a la documentación necesaria donde aparecerán los criterios de evaluación en los que se basarán los miembros del jurado.

La evaluación se va a realizar utilizando listas de check points, basadas en la evaluación que se realiza en SpainSkills.

El plan de pruebas irá acompañado de los correspondientes criterios de calificación basados en los siguientes criterios de evaluación:

	Criterios de evaluación	
A	Higiene, procesos de trabajo y residuos	Se ha realizado el trabajo de manera eficiente y limpia, prestando atención tanto a los lugares de trabajo como a la propia uniformidad del competidor.
B	Tiempo	Se ha realizado el trabajo dentro del periodo de tiempo determinaado
C	Cantidad	Se han producido la cantidad de productos de un módulo determinado
D	Variedad	Los competidores deberán producir una gama específica de un módulo determinado
E	Sabor	Los productos deben presentar una variedad de sabores complementarios
F	Creatividad y finura	Los competidores deben exhibir inspiraciones individuales y técnicas de trabajo en todos los módulos de la prueba
G	Diseño, tema e impresión general	Los competidores deben diseñar una pieza de presentación teniendo en cuenta el tema seleccionado de la prueba

GOBIERNO DE ESPAÑA MINISTERIO DE EDUCACIÓN, CULTURA Y DEPORTE
Programa Operativo de Empleo, Formación y Educación 2014-2020, cofinanciado por el Fondo Social Europeo
UNIÓN EUROPEA
Fondo Social Europeo

6.- Equipos y materiales que deben aportar los competidores.

Los competidores podrán llevar consigo las herramientas/equipos que se indican a continuación: Espátulas, palas, lenguas, varillas, rodillos, cómo cualquier tipo de pequeña maquinaria, peso, batidoras tipo turmix, etc, así como ingredientes muy específicos, de difícil acceso.

Los equipos/herramientas que aporte el competidor serán revisados por los miembros del jurado y/o coordinador al comienzo de las jornadas de trabajo.

7.- Requisitos específicos de seguridad y salud.

Todos los competidores/as deben respetar y cumplir obligatoriamente las normas de seguridad y salud.

En caso de no cumplir las normas de seguridad y salud el jurado podrá penalizarlo e incluso llegar a su retirada temporal o definitiva de la competición por su seguridad, la del resto de participantes y demás personas que se encuentren en la zona de dicha competición.

Los trabajos realizados por el competidor/a y su equipo, no debe interferir con ningún otro espacio de trabajo de otro competidor/a.

Los competidores/as deberán mantener su zona de trabajo libre de obstáculos y el suelo de su zona despejado de todo material, equipo o elemento susceptible de provocar tropiezos, resbalones o caídas de personas.

Si el competidor/a no cumple las indicaciones o instrucciones de seguridad podrá incurrir en pérdida de puntos al final de la competición. Varias prácticas no seguras que se den de forma continuada podrán tener como resultado la separación temporal o permanente del campeonato.

Los competidores/as utilizarán equipos personales de seguridad apropiados a los trabajos a realizar y velarán por el cumplimiento de las medidas de seguridad y salud.

Será de obligado cumplimiento por parte de cualquier persona que esté en la zona de trabajo de los competidores/as, incluidas tutores/as o los miembros del jurado, el cumplimiento de las medidas de seguridad y salud.

Se les supone a todos y cada uno de los miembros que forman parte del campeonato, la profesionalidad suficiente para cumplir con el máximo rigor las normas de seguridad y salud.

Este equipo de seguridad tendrá que ser utilizado en todo momento por las personas que entren en la zona de competición.

Los competidores/as utilizaran máquinas y equipos con marcado CE, y lo harán cumpliendo las normas de seguridad y salud correspondiente, evitando cualquier comportamiento que pueda suponer un peligro para él o para cualquier otra persona. Serán los miembros del jurado quienes vigilaran estas situaciones, así como la utilización de equipos que cumplan con la normativa.

GOBIERNO DE ESPAÑA MINISTERIO DE EDUCACIÓN, CULTURA Y DEPORTE
Programa Operativo de Empleo, Formación y Educación 2014-2020, cofinanciado por el Fondo Social Europeo
UNIÓN EUROPEA
Fondo Social Europeo

Se contará con un pequeño botiquín de primeros auxilios en la zona de la competición.

Tanto durante la competición como al finalizar cada módulo o jornada, el puesto de trabajo así como la zona de la competición quedará perfectamente limpia y ordenada por cada competidor/a.

➢ 8.- Otros.

Las normas de la competición en relación a los criterios de evaluación, Test Project, plan de pruebas, etc. han sido adaptadas del Campeonato Internacional WordSkills y Campeonato Nacional SpainSkills.

La Dirección General de Formación Profesional Inicial y Educación Permanente publicará el documento "Normas de la Competición", donde se puede consultar cualquier cuestión en relación a las mismas. En ellas podemos ver como se asignan los puestos de trabajo a cada participante, familiarización con el puesto de trabajo, comprobación de instrumentos, derechos y obligaciones de los participantes, materiales, incidencias, medidas disciplinarias, etc.

La prueba definitiva puede variar hasta un 30% respecto de la prueba que se publique con la suficiente anterioridad para su preparación. Todos los competidores/as y sus tutores/as, conocerán la prueba definitiva el mismo día de la competición.

Durante la realización de las pruebas, antes del inicio de las mismas, se reunirá a todos los competidores/as para solventar cualquier duda en relación a las pruebas a realizar.

Cualquier error detectado se comunicará a la mayor brevedad posible para poder subsanarlo lo antes posible.

Se espera el apoyo y colaboración de todos los participantes, tanto tutores/as como competidores/as, para poder realizar una buena competición.

GOBIERNO DE ESPAÑA MINISTERIO DE EDUCACIÓN, CULTURA Y DEPORTE
Programa Operativo de Empleo, Formación y Educación 2014-2020, cofinanciado por el Fondo Social Europeo
UNIÓN EUROPEA
Fondo Social Europeo