

V CAMPEONATO AUTONÓMICO DE FP

ANDALUCÍASKILLS 2018

34 - COCINA

DESCRIPCIONES TÉCNICAS

34: Cocina

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

La integridad, la transparencia, la equidad, la colaboración y la innovación constituyen los principales valores y las bases fundamentales de la competición AndalucíaSkills. La modalidad de competición nº34 denominada Cocina, tiene una amplia tradición en las competiciones nacionales e internacionales, siendo una de las disciplinas que cuenta con mayor número de participantes de entre todas ellas.

En el transcurso de la competición de Cocina, se le da cierto valor y sentido a la cultura, tradición y vanguardia existente en las diferentes regiones y que además permanece patente en todos los niveles de la sociedad actual.

Persigue poner de manifiesto la excelencia en el desarrollo de habilidades y destrezas y permite el seguimiento de la competición por parte del público asistente y de los medios de comunicación. Teniendo como 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.
- Seleccionar al alumno/a que representará a la Comunidad Autónoma de Andalucía en el Campeonato Nacional de Formación Profesional “Spainskills 2019”

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

Requisitos para participar:

- Los participantes deben tener un máximo de 21 años cumplidos a fecha 31 de diciembre de 2018.
- Estar cursando enseñanzas de Formación Profesional (Formación Profesional Básica en Cocina y Restauración, CFGM Cocina y Gastronomía o CFGS Dirección en Cocina).
- Los participantes inscritos en el Skill de Cocina enviarán previamente, una ficha técnica con los **ingredientes elegidos y cantidades** necesarias en la elaboración de **cuatro raciones para cada una de las pruebas descritas**.

Jurado:

- Estará constituido por el experto del Skill en Andalucía, por representantes de 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.

- La competición se desarrollará a lo largo de tres jornadas, dividida en módulos para facilitar su ejecución y evaluación, de acuerdo con el siguiente programa.

| Módulo: Descripción del trabajo a realizar. | Día 1 | Día 2 | Día 3 |
|--|-------|--------|--------|
| Módulo 1: Elaboración de cuatro raciones de lubina con una salsa y guarnición. | | 1h:45´ | 1h:45´ |
| Módulo 2: Elaboración de cuatro raciones de postre (Carlota) | | 1h:45´ | 1h:45´ |
| Módulo 3: Elaboración de cuatro raciones a base de huevo | | 1h:45´ | 1h:45´ |

La tarde del Día 1 de la competición:

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 competidores se agruparán de la siguiente manera y en orden de elección.

- Grupo 1 (G-1): Los primeros 4 participantes elegidos al azar.
- Grupo 2 (G-2): Los segundos 4 participantes.

Quedando así el esquema de participación por módulos, grupos y días de competición.

| | Día 1 | Día 2 | Día 3 | Día 4 |
|---------|----------------------------|-----------------|--|----------|
| MAÑANA: | | G-1 Módulo 1 | G-1 Módulo 3 | Clausura |
| | | G-2 Módulo 1 | G-2 Módulo 3 | |
| TARDE: | Sorteo de participantes | G-1 Módulo 2 | Reunión y debate del jurado y coordinador técnico | |
| | | G-2 Módulo 2 | | |

- Los ingredientes utilizados durante todo el desarrollo de la prueba práctica, serán **solo y exclusivamente los que incluya la caja de ingredientes para la competición**, no pudiéndose aportar elementos preelaborados anteriormente.
- Los participantes inscritos en el skill de cocina enviarán, una ficha técnica antes del 3 de abril de 2018 inclusive, con los **ingredientes elegidos de la caja de ingredientes para la competición (Anexo I) y las cantidades** necesarias en sus elaboraciones.

- Los participantes realizarán, de forma independiente, las elaboraciones de cocina con los ingredientes de la **caja de ingredientes para la competición solicitada**, previamente preparada por la organización.
- Las fichas técnicas a enviar correspondientes a las elaboraciones diseñadas por los competidores, deberán incluir al menos los siguientes parámetros de manera obligatoria:
 - Nombre y apellidos competidor/a
 - Centro docente al que pertenece
 - Denominación de la elaboración
 - N° de pax
 - Ingredientes y cantidades
 - Procedimientos de elaboración secuenciados
 - Acabado y presentación

Se recuerda que todas las fichas técnicas para los módulos 1, 2 y 3 serán enviadas al coordinador técnico, a través de la plataforma, hasta el día 3 de abril de 2018, inclusive.

El día de la competición por módulos:

Los participantes estarán convocados según el turno y hora de participación establecida en el sorteo. Los competidores deberán presentarse debidamente 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 el momento de la convocatoria para su participación (mañana o tarde) y una vez que el primer participante comience la prueba, los competidores que no participen en ese turno no podrán permanecer en la zona de competición habilitada ni establecer contacto alguno con los tutores.
- El participante puede hacer uso del tiempo de la manera que crea conveniente, teniendo en cuenta los tiempos máximos de las pruebas.
- En el supuesto caso de que hubiera un equipo de voluntarios, no serán ayudados en ningún momento hasta que no hayan finalizado la prueba, es decir, hasta que no hayan efectuado el pase de las elaboraciones. En ese momento tendrán un voluntario que les ayudará a limpiar, recoger, fregar, secar y colocar en el sitio correspondiente todos los materiales y utensilios, dejando el box tal y como se lo han encontrado.

Horario de cocina y competición

| DÍA 1 | |
|--|--|
| HORA | |
| Tras finalizar el acto de inauguración | Recepción de todos los participantes junto a sus tutores y tutoras en el área de competición para presentación, sorteo y composición del jurado. |
| DÍA 2 | |
| HORA | 1º TURNO MAÑANA: Módulo 1 |
| 09:00 h | Recepción de todos los participantes del Grupo 1. |
| 09:15 h | Entrega de género por participante (Caja de competición según fichas técnicas) Exposición de las normas por parte del Experto (Coordinador Técnico) Resolución de dudas por parte de los participantes |
| 09:30 h | Comienzo de la prueba |
| 11:15 h | Pase de las cuatro raciones individuales a base de lubina. |
| 11:15 h 11:30 h | Recogida, limpieza y organización del espacio de trabajo Reunión y debate por parte del jurado y Coordinador Técnico Entrega de puntuaciones |
| 2º TURNO MAÑANA: Módulo 1 | |
| 11:45 h | Recepción de todos los participantes del Grupo 2. |
| 12:00 h | Entrega de género por participante (Caja de competición según fichas técnicas) Exposición de las normas por parte del Experto (Coordinador Técnico) Resolución de dudas por parte de los participantes |
| 12:15 h | Comienzo de la prueba |
| 14:00 h | Pase de las cuatro raciones individuales a base de lubina. |
| 14:00 h 14:15 h | Recogida, limpieza y organización del espacio de trabajo Reunión y debate por parte del jurado y Coordinador Técnico Entrega de puntuaciones |
| 1º TURNO TARDE: Módulo 2 (postre) | |
| 15:00 h | Recepción de todos los participantes del Grupo 1. |
| 15:15 h | Entrega de género por participante (Caja de competición según fichas técnicas) Exposición de las normas por parte del Experto (Coordinador Técnico) Resolución de dudas por parte de los participantes |
| 15:30 h | Comienzo de la prueba |
| 17:15 h | Pase de las cuatro raciones individuales a base de carlota (postre). |

| | |
|-----------------------------------|--|
| 17:15 h | Recogida, limpieza y organización del espacio de trabajo |
| 17:30 h | Reunión y debate por parte del jurado y Coordinador Técnico Entrega de puntuaciones |
| 2º TURNO TARDE: Módulo 2 (postre) | |
| 17:45 h | Recepción de todos los participantes del Grupo 2. |
| 18:00 h | Entrega de género por participante (Caja de competición según fichas técnicas) Exposición de las normas por parte del Experto (Coordinador Técnico) Resolución de dudas por parte de los participantes |
| 18:15 h | Comienzo de la prueba |
| 20:00 h | Pase de las cuatro raciones individuales a base de carlota (postre). |
| 20:00 h | Recogida, limpieza y organización del espacio de trabajo |
| 20:15 h | Reunión y debate por parte del jurado y Coordinador Técnico Entrega de puntuaciones |
| DÍA 3 | |
| HORA | 1º TURNO MAÑANA: Módulo 3 |
| 09:00 h | Recepción de todos los participantes del Grupo 1. |
| 09:15 h | Entrega de género por participante (Caja de competición según fichas técnicas) Exposición de las normas por parte del Experto (Coordinador Técnico) Resolución de dudas por parte de los participantes |
| 09:30 h | Comienzo de la prueba |
| 11:15 h | Pase de las cuatro raciones individuales a base de huevos. |
| 11:15 h | Recogida, limpieza y organización del espacio de trabajo |
| 11:30 h | Reunión y debate por parte del jurado y Coordinador Técnico Entrega de puntuaciones |
| 2º TURNO MAÑANA: Módulo 3 | |
| 11:45 h | Recepción de todos los participantes del Grupo 2. |
| 12:00 h | Entrega de género por participante (Caja de competición según fichas técnicas) Exposición de las normas por parte del Experto (Coordinador Técnico) Resolución de dudas por parte de los participantes |
| 12:15 h | Comienzo de la prueba |
| 14:00 h | Pase de las cuatro raciones individuales a base de huevos. |
| 14:00 h | Recogida, limpieza y organización del espacio de trabajo |
| 14:15 h | Reunión y debate por parte del jurado y Coordinador Técnico Entrega de puntuaciones |
| TARDE | |
| 17:00h | Reunión y debate por parte del jurado y Coordinador Técnico |

| | |
|-------------------------|------------------------------|
| Entrega de puntuaciones | |
| DÍA 4 | |
| HORA | |
| Por confirmar | Ceremonia y acto de clausura |

➤ 3.- Competencias requeridas.

¿Qué hacen estos profesionales?

Estos profesionales ejercen su actividad en los espacios destinados a realizar una restauración directa e indirecta, atendiendo a los principios de seguridad e higiene en la manipulación de alimentos, reciclado y desarrollo sostenible.

¿Qué tecnologías emplean estos profesionales?

El perfil profesional evoluciona hacia un incremento en la toma de decisiones sobre el control de procesos de producción cada vez más automatizados y precisos, así como en la realización de funciones de planificación, mantenimiento, calidad y prevención de riesgos laborales en la pequeña, mediana y gran empresa.

La incorporación de nuevos materiales y tecnologías, principalmente en los procesos productivos, así como en las exigencias normativas en relación a la calidad y el medioambiente, implicarán la sustitución de equipos convencionales por otros más avanzados y la adaptación o cambio de los procesos y de los sistemas productivos.

¿En qué consiste la competición?

La competición consiste en la demostración y valoración de las competencias propias de esta especialidad a través de un trabajo práctico e individual que pondrá de manifiesto la preparación de los competidores para realizar los diferentes módulos.

¿Qué competencias se requieren para el desarrollo de la prueba?

- Realizar documentación relacionada con las elaboraciones
- Interpretar información técnica
- Preparar máquinas, equipos y utillaje para la realización de elaboraciones
- Atender a todos los aspectos higiénicos sanitarios y de manipulación de alimentos
- Preparar, almacenar y conservar el género necesario para la realización de las elaboraciones
- Reciclar los residuos correctamente atendiendo a un desarrollo sostenible
- Preparar, cocinar, aderezar, ejecutar y decorar elaboraciones de la cocina nacional e internacional atendiendo a diferentes estilos

- Realizar elaboraciones de aperitivos, guarniciones, salsas, entrantes, pescado, marisco, carnes y postre, atendiendo a los ingredientes, cantidades y desarrollo en base a la documentación entregada.
- Atender e interpretar la normativa referente a los alérgenos e intolerancias alimenticias:
- REGLAMENTO (UE) N o 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 25 de octubre de 2011
- Real Decreto 126/2015, de 27 de febrero
- Las competencias relativas a los módulos prácticos del ciclo formativo de cocina y gastronomía regulado en el Real Decreto 1396/2007, de 29 de octubre, por el que se establece el título de Técnico en Cocina y Gastronomía y se fijan sus enseñanzas mínimas. BOE núm. 281 del viernes 23 de noviembre de 2007.

¿Qué conocimientos se relacionan con el desarrollo de la prueba?

Los relativos al Ciclo Formativo de Cocina y Gastronomía regulado en el Real Decreto 1396/2007, de 29 de octubre, por el que se establece el título de Técnico en Cocina y Gastronomía y se fijan sus enseñanzas mínimas. BOE núm. 281 del viernes 23 de noviembre de 2007.

El concursante tiene que dominar todo lo referente a los siguientes aspectos:

- Normativa higiénico-sanitaria en los espacios de cocina y de manipulación de alimentos
- La realización de toda la documentación necesaria para el correcto desarrollo de las elaboraciones
- Elaboraciones específicas para alérgicos e intolerantes
- Limpieza, pelado, cortes, trinchado, deshuesado, desespinado y bridado de las diferentes materias primas
- Preparación, cocinado, realización y aderezo de platos de cocina nacional e internacional
- Guarniciones simples y compuestas
- Aperitivos fríos y calientes
- Ensaladas frías y calientes
- Elaboraciones a base de verduras y hortalizas
- Platos de pasta fresca, arroces, huevos y quesos
- Cremas, purés y sopas
- Salsas
- Platos de pescado y mariscos

- Platos fríos y calientes de carne, caza y aves
- Adornos, decoraciones y aderezos
- Postres calientes, fríos y congelados

➤ **4.- Descripción de las pruebas.**

| MODULO 1: Lubina | |
|------------------------------------|---|
| Tiempo de realización | 1h:45 en total. |
| Descripción | Preparar cuatro raciones idénticas calientes a base de lubina. Una ración será para la exposición y el resto para la cata. Los requisitos mínimos que deberán cumplirse, son los siguientes: <ul style="list-style-type: none"> • Utilizar al menos un método de cocinado aunque pueden emplearse más de uno. No se permite el servicio de carne cruda tipo carpaccio o steak tartar. El método de cocinado será libremente determinado por el participante. • Realización obligatoria de al menos una salsa como mínimo, pudiéndose elaborar más. • Realización de al menos una guarnición compuesta por dos ingredientes diferentes como mínimo, que impliquen al menos una técnica de cocinado diferente de la empleada con el género principal. |
| Detalles de servicio | Las cuatro raciones deberán ser idénticas en el tipo de cocción, guarnición y salsa. |
| Ingredientes obligatorios | <ul style="list-style-type: none"> • 4 lubinas de ración (calibre a detallar) • Los propios de la caja de ingredientes solicitados en la ficha técnica. |
| Ingredientes opcionales | Los participantes no podrán aportar ingredientes de ninguna clase. En caso de utilizar alguno, se anulará la prueba realizada. |
| Material de presentación | Para cada concursante: 4 platos trincheros o 4 platos soperos a elección. Se presentarán en platos trincheros o soperos aportados por la organización. Los concursantes no podrán aportar vajilla ni cristalería, ni útiles destinados a la presentación de las elaboraciones que realicen. |
| Notas al desarrollo de este módulo | Se tendrá en cuenta la ficha técnica aportada por el competidor, la cual deberá coincidir con la elaboración presentada. En el caso de que la ficha técnica no se corresponda en todos los aspectos con la elaboración presentada, ésta será calificada con 0 puntos. |

| MODULO 2: POSTRE | |
|-------------------------|--|
| Tiempo de realización | 1h:45 ' en total |
| Descripción | Preparar postres de restauración, 4 raciones idénticas de Carlotas. Una ración será para la exposición y el resto para la cata. Los requisitos mínimos que deberán cumplirse, son los siguientes: <ul style="list-style-type: none"> • Utilizar al menos tres texturas en cada ración aunque pueden emplearse más. • Realización obligatoria de al menos una salsa como mínimo, pudiéndose elaborar más, que impliquen al menos una técnica diferente de la empleada con el género principal. |

| | |
|------------------------------------|---|
| | <ul style="list-style-type: none"> Realización de al menos una decoración/guarnición que se integre perfectamente en el conjunto del plato |
| Detalles de servicio | Las cuatro raciones deberán ser idénticas en el tipo de elaboración, decoración/guarnición y salsa. |
| Ingredientes obligatorios | Los siguientes ingredientes deben estar incluidos en cada ración de forma obligatoria. Son obligatorios los ingredientes, pero no el uso completo de todas las cantidades. <ul style="list-style-type: none"> Cobertura de chocolate negra de 65% (1/2 kilo). Coco (1 unidad). Queso Mascarpone (500 gramos). Los propios de la caja de ingredientes solicitados en la ficha técnica. |
| Ingredientes opcionales | Los participantes no podrán aportar ingredientes de ninguna clase. En caso de utilizar alguno, se anulará la prueba realizada. |
| Material de presentación | Para cada concursante: 4 platos trincheros o 4 platos soperos a elección. Se presentarán en platos trincheros o soperos aportados por la organización. Los concursantes no podrán aportar vajilla ni cristalería, ni útiles destinados a la presentación de las elaboraciones que realicen. |
| Notas al desarrollo de este módulo | Se tendrá en cuenta la ficha técnica aportada por el competidor, la cual deberá coincidir con la elaboración presentada. En el caso de que la ficha técnica no se corresponda en todos los aspectos con la elaboración presentada, ésta será calificada con 0. |

MODULO 3: ELABORACIÓN A BASE DE HUEVO

| | |
|------------------------------------|---|
| Tiempo de realización | 1:45' en total |
| Descripción | Preparar 4 raciones idénticas de una elaboración a base de huevos. Una ración será para la exposición y el resto para la cata. |
| Detalles de servicio | Las cuatro raciones deberán ser idénticas en el tipo de elaboración, decoración/guarnición y salsa. |
| Ingredientes obligatorios | <ul style="list-style-type: none"> 4 huevos (calibre por determinar) Los propios de la caja de ingredientes solicitados en la ficha técnica. |
| Ingredientes opcionales | Los participantes no podrán aportar ingredientes de ninguna clase. En caso de utilizar alguno, se anulará la prueba realizada con esos ingredientes. |
| Material de presentación | Para cada concursante: 4 platos trincheros o 4 platos soperos a elección. Se presentarán en platos trincheros o soperos aportados por la organización. Los concursantes no podrán aportar vajilla ni cristalería, ni útiles destinados a la presentación de las elaboraciones que realicen. |
| Notas al desarrollo de este módulo | Se tendrá en cuenta la ficha técnica aportada por el competidor, la cual deberá coincidir con la elaboración presentada. En el caso de que la ficha técnica no se corresponda en todos los aspectos con la elaboración presentada, ésta será calificada con 0. |

➤ **5.- Criterios de evaluación de la competición.**

Esquema de calificación

Para la evaluación de cada uno de los módulos se aplicarán criterios de calificación de acuerdo con el siguiente esquema:

| Criterios de evaluación | | Módulos | | | |
|-------------------------|---|--------------|--------------|--------------|----------------|
| | | 1 | 2 | 3 | Total |
| A | Higiene y aseo personal | 2,7 | 2,7 | 2,7 | 8,00% |
| B | Organización del puesto de trabajo | 3,4 | 3,4 | 3,4 | 10,00% |
| C | Desarrollo del trabajo, habilidades y destrezas | 2,7 | 2,7 | 2,7 | 8,00% |
| D | Recicla correctamente todo tipo de residuos | 0,6 | 0,6 | 0,6 | 2,00% |
| E | Presenta las elaboraciones en tiempo | 1,3 | 1,3 | 1,3 | 4,00% |
| F | Creatividad | 4 | 4 | 4 | 12,00% |
| G | Presentación | 5,3 | 5,3 | 5,3 | 16,00% |
| H | Equilibrio gustativo | 5,3 | 5,3 | 5,3 | 16,00% |
| I | Degustación | 5,3 | 5,3 | 5,3 | 16,00% |
| J | Entrega de la documentación requerida | 2,7 | 2,7 | 2,7 | 8,00% |
| TOTAL | | 33,3% | 33,3% | 33,3% | 100,00% |

Criterio A. Higiene y aseo personal

- Uniformidad completa y limpia.
- Aseo correcto.
- No lleva pendientes, pulseras ni elementos susceptibles de peligro.
- Prueba las elaboraciones de manera correcta (no usa los dedos ni utillaje que después utiliza sin lavar inmediatamente después).

Criterio B. Organización del puesto de trabajo

- Realiza una correcta puesta a punto de todo para realizar la prueba.
- Mantiene las herramientas de trabajo limpias.
- Mantiene el material y utensilios ordenados.
- Mantiene la mesa de trabajo ordenada.
- Mantiene la superficie de trabajo limpia.

Criterio C. Desarrollo del trabajo, habilidades y destrezas

- Manipula correctamente el género.
- Conserva correctamente el género.
- Cocina correctamente el género.
- Los desperdicios generados son adecuados.

Criterio D. Recicla correctamente todo tipo de residuos

- Recicla correctamente los residuos orgánicos.
- Recicla correctamente los residuos de vidrio.
- Recicla correctamente los residuos de papel y cartón.
- Recicla correctamente los residuos de plástico y bricks.

Criterio E. Presenta las elaboraciones en el tiempo marcado

- Por cada minuto de retraso se descontará 0,2%.

Se entiende por retraso de presentación la presentación terminada y presentada en su totalidad fuera de la hora establecida. En el caso de que la presentación se dilate más de 4 minutos, el competidor pasará a presentar dicha elaboración en último lugar para no entorpecer el desarrollo de la competición y tendrá una penalización extra y adicional del 5% sobre el módulo.

Criterio F. Creatividad

- Equilibrada (tiene una distribución espacial adecuada).
- Elegante.
- Creativa.

Criterio G. Presentación**G1. Correspondiente al módulo de lubina**

- Contiene los elementos obligatorios descritos.
- Presenta 4 raciones iguales individuales.
- Es una elaboración LIMPIA.
- Tiene ausencia de huellas en el borde del plato.
- La salsa está correctamente emulsionada.

G2. Correspondiente al módulo de postre

- El postre contiene los elementos obligatorios descritos

- Presenta 4 raciones individuales y emplatadas con todos los elementos del postre.
- Tiene ausencia de huellas en el borde del plato y fuente.
- Es una elaboración LIMPIA.
- La presentación de los platos es prácticamente exacta.

G3. Correspondiente al módulo de elaboración a base de huevo

- Tiene ausencia de huellas en el borde del plato.
- Es una elaboración LIMPIA.
- La presentación de los platos es prácticamente exacta.
- Contiene todas las partes obligatorias (cocción del huevo, salsa, guarnición y decoración).

Criterio H. Equilibrio gustativo

- Es una elaboración gustativamente equilibrada en su conjunto.

Criterio I. Degustación

- Combinaciones.
- Texturas.
- Equilibrio de aromas.
- Equilibrio de sabores.

Criterio J. Entrega de la documentación requerida

- Entrega la ficha técnica de lubina en la fecha requerida y con los parámetros adecuados.
- Entrega la ficha técnica de carlota (postre) en la fecha requerida y con los parámetros adecuados.
- Entrega la ficha técnica de huevos en la fecha requerida y con los parámetros adecuados..

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

Uniformidad, herramientas y equipos

– Uniformidad:

Todos los participantes deberán ir completamente uniformados, con uniforme profesional.

Se valorará tanto el contar con uniforme como su estado de limpieza y pulcritud en cada prueba.

Para cada sesión deberán tener un uniforme completo y limpio.

– Uniformidad de carácter obligatorio para la competición

Competidores

Chaquetilla de cocina BLANCA de manga larga.

Pantalón específico de cocina de “pata de gallo”.

Zapatos negros con suela antideslizante y exclusivos para cocina.

Calcetines negros.

Pico.

Delantal blanco con o sin peto.

Gorro de cocinero alto, blanco y de un único uso.

2 paños de cocina, agarradores o manoplas de uso exclusivo para manipular recipientes calientes. No se permitirá un uso diferente en estos elementos.

Coordinador técnico y jurado de la competición

Chaquetilla de cocina BLANCA de manga larga .

Pantalón específico de cocina de color negro o de “pata de gallo”.

Zapatos exclusivos para cocina.

Delantal blanco con o sin peto.

Gorro de cocinero.

- Herramientas y equipos aportados por el competidor

Las herramientas son personales; por lo tanto, las aportarán los participantes. Su cuidado, limpieza, buen uso y seguridad son responsabilidad propia de cada uno de ellos.

Dado el carácter de uso privado de este material, se permite que se preste entre los diferentes participantes, aunque no están obligados a ello

La organización no se hará cargo de ninguna reposición, pérdida, rotura, deterioro ni extravío.

La organización declina cualquier tipo de responsabilidad respecto a la pérdida, sustracción o mal uso de este material personal.

La relación de este material no es obligatoria al completo.

Si en su centro de origen tienen definido un maletín, será aceptable.

Lista orientativa de material personal

- Cuchillo cebollero de 24 cm de hoja
- Cuchillo deshuesador de 16 cm de hoja
- Cuchillo fileteador de 18 cm de hoja

- Cuchillo de sierra de 30 cm de hoja
- Cuchillo puntilla de 12 cm de hoja
- Cuchillo puntilla de 12 cm de hoja curva para torneear
- Cuchillo jamonero de 32 cm de hoja
- Pelador de 8 cm de hoja
- Tijera inoxidable de 20 cm
- Chaira plana o redonda de 24 cm
- Espátula de pastelería (paletina) de 22 cm
- Espátula Rasqueta de 12 cm
- Aguja inoxidable de bridar de 12 cm
- Hilo de bridar o bramante
- Tenedor bidente o tridente para los asados de 24 cm
- Pinzas de cocina de puntas planas de 20 cm
- Termómetro de cocción de 18 cm y de -10°C a +200°C
- Libreta de notas y bolígrafo
- Maletín protector para el traslado y conservación sin peligro para las herramientas
- Abrelatas, sacacorchos o ambos elementos
- Mechero (para flambeados)
- Cortapastas lisos o redondos de diferentes tamaños
- Ralladores de diferente formatos
- Manoplas de cocina (para manejo de fuentes y batería de cocina calientes)
- Espátulas de polipropileno de diferentes medidas
- Moldes y boquillas de diferentes medidas y de cualquier material (silicona, aluminio, acero inoxidable,...)
- Mandolina o corta trufas
- Aros de montaje, moldes de flan o similares
- Espolvoreador de azúcar glasé
- Pinzas o alicates

- Sacabocados y acanalador
- Ollas a presión con válvula y en perfecto estado
- Sifón montador en perfecto estado y cargas
- Pinceles, lenguas, espátulas pequeñas
- Trapos de cocina para uso exclusivo de horno y/o agarradores
- Básculas
- Guante protector contra los cortes

Por otra parte, los participantes podrán aportar, siempre que lo consulten a la organización y éstos lo autoricen expresamente, maquinaria y aparatos eléctricos de carácter personal para la realización de las pruebas.

La siguiente relación es sólo con carácter orientativo:

- Batidora eléctrica
- Cocedor termostático de baja temperatura
- Robot de cocina con selector de temperatura
- Básculas de precisión
- Robot amasador de cocina

Es obligatorio que cada competidor aporte y utilice correctamente durante la competición su propio equipo de protección personal, según las normas de seguridad y salud de aplicación en este skill.

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.**

Cada competidor deberá trabajar con el máximo de seguridad, aplicando las medidas de seguridad en máquinas y herramientas y empleando los EPIs correspondientes tales como calzado específico de cocina con suela antideslizante. En caso contrario, después de tres avisos, el jurado, en aplicación de las Normas de la Competición, podrá retirarle de la misma.

Para ello, los competidores deberán estar familiarizados con las instrucciones de seguridad relativas a la seguridad eléctrica en general, seguridad de maquinaria industrial y electro portátil, así como herramienta manual y los requisitos de los equipos de protección personal.

- Equipos de Protección Personal

Los concursantes deben emplear el siguiente equipo de protección personal:

- Uniformidad completa y específica de cocina
- Zapato cerrado antideslizante específico para el trabajo en cocina
- Paños de cocina para un uso exclusivo para manipular recipientes calientes
- Guantes de malla metálica para la máquina cortafiambres

No se permitirá que el material aportado por los participantes incumpla la normativa vigente en lo referente a composición de dicho material; es decir, no se permitirá el empleo de material de madera, hierro o cualquier otro que sea susceptible de provocar accidentes o toxiinfecciones alimentarias.

Verificación de los equipos y comprobaciones de seguridad

El jurado de la modalidad de competición vigilará y garantizará la seguridad del funcionamiento de las máquinas y se encargará de:

- Establecer un protocolo de limpieza y orden en el área de competición
- Establecer un protocolo de retirada de residuos
- Informar de cualquier anomalía detectada en la maquinaria e instalaciones
- Consultar el correspondiente manual de instrucciones y/o a su superior inmediato en caso de duda sobre la utilización del equipo
- Desconectar la máquina de la red de alimentación antes de empezar con el montaje y ajuste de las herramientas de mecanizado
- Mantener las protecciones en su lugar y en perfectas condiciones
- Evitar que el participante haga un uso incorrecto de la maquinaria y espacios
- Emplear de forma correcta los dispositivos de seguridad
- No modificar ni quitar los dispositivos de protección de las máquinas
- No usar nunca herramientas defectuosas o deterioradas
- Evitar el uso de ropa que no sea específica del Skill y elementos sueltos (anillos, cadenas, pulseras, relojes,...)
- Guardar las herramientas y cajas de herramientas en los lugares designados
- Parar la máquina e informar inmediatamente al supervisor de la cocina cuando se oigan sonidos no usuales o ruidos injustificados
- Asegurarse de que el material no obstruye la zona de competición adyacente de otro concursante y que sus actuaciones no dificultan su trabajo

- Dejar un espacio amplio para la persona que esté trabajando en la máquina cuando se compartan máquinas

Herramientas y equipos con riesgos especiales

A continuación se especifican las obligaciones, prohibiciones y equipos de protección personal que es preciso utilizar en el uso de máquinas con especial riesgo de operación.

Horno de convección

Obligaciones:

- Tener la debida precaución a la hora de introducir y extraer el género
- Utilizar paños de cocina o agarradores destinados única y exclusivamente para tal efecto
- Introducir únicamente el material adecuado
- Compartir y respetar el trabajo del resto de competidores en cuanto al uso del horno

Prohibiciones:

- Introducir material inadecuado
- Extraer recipientes sin protección adecuada
- No respetar a los compañeros de competición

Equipos de protección personal: 2 paños de cocina, agarradores o manoplas de uso exclusivo para manipular recipientes calientes.

Equipo de cocina

Obligaciones:

- Utilizar únicamente el material adecuado para poner sobre focos de calor
- Mantener lo más limpia posible la zona de cocción para evitar posibles accidentes
- Apagar los fuegos si no se están utilizando en ese momento

Prohibiciones:

- Poner sobre los focos de calor material inadecuado para la cocción de alimentos

Equipos de protección personal: 2 paños de cocina, agarradores o manoplas de uso exclusivo para manipular recipientes calientes.

Máquina cortafiambres

Obligaciones:

- Trabajar con el guante de protección destinado a ese uso

- Utilizar las protecciones
- Apagar la máquina cortafiambres una vez terminada la acción
- Limpiar y secar la máquina cortafiambres adecuadamente

Prohibiciones:

- Trabajar sin el guante de protección destinado a ese uso
- No usar las protecciones
- Dejar encendida la máquina cortafiambres una vez terminada la acción
- No limpiar la máquina cortafiambres una vez terminado su uso

Equipos de protección personal: guante de malla metálica.

- Protección contra incendios

En la zona de la competición se colocarán extintores portátiles que deben ser fácilmente visibles (estarán señalizados) y accesibles.

- Primeros Auxilios

En la zona de competición habrá de forma permanente un kit de primeros auxilios.

En la zona de competición habrá de forma visible un cartel en el que vendrá especificado el protocolo de actuación en caso de emergencia.

➤ **8.- Otros.**

| ANEXO I: Ingredientes obligatorios para la competición | |
|---|---|
| Módulo lubina | <ul style="list-style-type: none"> • 4 lubinas (Calibre a detallar) |
| Módulo postre | <ul style="list-style-type: none"> • Cobertura de chocolate negra de 65 % (500gr) • Coco (1 unidad) • Queso Mascarpone. (500 gramos) <p>(Son obligatorios los ingredientes, pero no el uso completo de todas las cantidades.)</p> |
| Módulo Elaboración a base de huevo | <ul style="list-style-type: none"> • 4 huevos (calibre por detallar) |
| | |

Artículos de la caja de ingredientes para la competición por PARTICIPANTE

VERDURAS

6 ud Cebolla
2 uds apio
3 ud Puerro
10 ud Champiñón
12 ud Shitake
12 ud Setas de cardo
2 kg Patata
3 ud Chalota
1 kg Zanahorias
15 ud Tomates cherry
3 ud Tomate de ensalada
1 ud Escarola
1 blister Mini calabacines
1 blister Mini mazorcas de maiz
2 ud Aguacate
1 manojo de espárrago verde
12 ud Alcachofas
2 cabezas de Ajo
1 bolsa de espinacas frescas

FRUTAS

8 unid. Peras de conferencia
5 unid Naranja
5 unid Limón
5 unid plátanos
1 raíz Jengibre fresco
3 unid Manzanas Granny Smith
1 unid Coco
1 bote Aceitunas negras deshuesadas

AROMÁTICAS Y BROTES

1 blister de Albahaca
1 blister de Estragón fresco
1 blister de Hierbabuena
1 blister de Cebollino
1 blister de Perejil fresco
1 blister de tomillo
1 blister de cilantro
1 blister Brotes de sakura mix

| | |
|---------------------------|--|
| CARNES Y AVES | 250gr Bacon laminado 200gr Foie de pato mi cuit 500GR Pechuga de pollo 1 docena Huevos de codorniz 30unid Huevos de gallina |
| PESCADO Y MARISCO | 15 uds Langostinos 500gr Salmón fresco 190gr Salmón ahumado 5 uds de Vieira fresca (carne de vieira) 4 unid Lubina |
| ACEITES Y VINAGRES | 1 litro Aceite de oliva 0,4° 1 litro Aceite de oliva virgen extra 1 litro Aceite de girasol 1 bot Aceto balsámico 1 litro Vinagre de vino blanco |
| HARINAS Y MASAS | 1 bolsa Pan de molde 2 planchas de Hojaldre 250Gr Harina de arroz 250Gr Maicena ¼ kg Pan rallado 1 paq Harina de maíz 1 kg Harina de trigo fuerte 1 kg Harina de trigo floja |
| LÁCTEOS | 1 litro Nata 18%mg 1 kg Mantequilla 1 litro Nata 35% mg 2 litros de leche entera 250gr Queso manchego curado 250gr Queso fresco 250gr Queso Mozzarella fresco 250gr Queso roquefort 250gr queso mascarpone 500gr Tofu |

| | |
|---------------------------------------|--|
| | <p>1lt de leche vegetal 250gr de nata vegetal</p> |
| BEBIDAS | <p>2 litros Agua mineral 3 bot Vino tinto joven 1 bot Málaga Virgen 1 bot Brandy 1 bot Grand Marnier 1 litro Vino blanco 1 litro Vermouth</p> |
| CEREALES Y FRUTOS SECOS | <p>250 gr Arroz arborio 100gr Avellanas 100gr Pistacho verde repelado 100gr Almendras crudas 100gr de pasas 100gr Sésamo 250gr Quinoa</p> |
| VARIOS | <p>250 gr. de glucosa líquida 20 gramos de gelatina (colas de pescado) 20 gramos agar-agar en polvo 20 gramos xantana pura 20 gramos albúmina en polvo. 200 gramos de levadura prensada 2 sobres de 16 gramos de levadura química tipo "Royal" 500Gr Cobertura de chocolate negra de 65%</p> |
| ESPECIAS, SALSAS Y CONDIMENTOS | <p>100g Sal fina 1 paquete de Sal maldon 1 bote Pimienta blanca molida 1 bote de Pimienta negra en grano 1 bote de pimentón dulce 1 bote Pimentón picante 1 bote de clavo 3 uds Canela en rama 6 uds Anís estrellado 3 uds Vainilla en rama</p> |

| | |
|--|---|
| | <p>1 blister de azafrán en pistilos 250g Mostaza de dijon 1/3l Salsa de soja 250gr Miel 1 kg Azúcar blanca 1 kg Azúcar morena</p> |
|--|---|

- *Para toda la competición y módulos, no se podrá solicitar más cantidad de genero que la expresada en la “Caja de ingredientes para la Competición”*
- *No se podrá solicitar género extra del aportado por la organización, salvo que el Coordinador Técnico y Jurados consideren que es una situación anómala y/o excepcional.*
- *El competidor se compromete a conservar correctamente, controlar y ser responsable de los ingredientes que componen la “caja de competición”.*
- *El competidor deberá gestionar de manera correcta los ingredientes proporcionados en la “caja de competición”, así como el resto de recursos materiales y espaciales.*
- *El Coordinador Técnico podrá hacer modificaciones en el documento propuesto, en un 30% máximo del contenido del mismo, atendiendo a razones organizativas o de evaluación.*