

La competición se desarrollará a lo largo de tres jornadas, dividida en módulos para facilitar su ejecución y evaluación.

Acuerdo con el siguiente programa.

Módulo: Descripción del trabajo a realizar	Día 1	Día 2	Día 3
Módulo 1: Elaboración de tres raciones de arroz con carne como elemento principal		2:30H	
Módulo 2: Elaboración de tres raciones de postres emplatados, partiendo de un postre clásico			2:30H

1. La tarde del Día 1 de la competición:

Se mostrará el lugar al experto/jurado donde el alumno/tutor hayan decidido realizar las pruebas. Acotando espacios, maquinarias y útiles.

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

	Día 1	Día 2	Día 3	Día 4
MAÑANA 10 a 14H	Chequeo del espacio	Prueba salada	Prueba Dulce	Clausura

- Los ingredientes utilizados durante todo el desarrollo de la prueba práctica, serán solo y exclusivamente los que se incluyan en la caja de ingredientes para la competición, no pudiéndose aportar elementos preelaborados con anterioridad.
- Los participantes inscritos en el skill de cocina enviarán, una ficha técnica antes del 23 de abril de 2020 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 solicitados para la competición, 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 del competidor/a
 - Centro docente al que pertenece
 - Denominación de la elaboración. En el caso del postre la denominación será la del postre original elegido.
 - Nº de pax.
 - Ingredientes y cantidades
 - Procedimientos de elaboración secuenciados
 - Acabado y presentación

Se recuerda que todas las fichas técnicas para los módulos 1 y 2 serán enviadas al coordinador técnico, a través de la plataforma, hasta el día 23 de abril de 2020, inclusive.

2. El día de la competición por módulos:

Los participantes estarán convocados a la hora de participación establecida. Los competidores deberán presentarse debidamente uniformados.

- Cada día y antes del comienzo de la competición, 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 y una vez que el participante comience la prueba, los competidores deberán permanecer solos en la zona predeterminada para tal menester, sin establecer contacto alguno con los tutores o compañeros.
- 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 prestarán su ayuda en ningún momento hasta que no haya el participante la prueba, es decir, hasta que no haya efectuado el pase de las elaboraciones. En ese momento tendrán tantos voluntarios como el centro de referencia crea oportuno.

3. Horario de cocina y competición

DÍA 1	
HORA	
Tras finalizar el acto de inauguración	Reunión del Jurado, participante y tutor en el área de competición establecida para presentación y establecer parámetros, maquinarias y utiles.

DÍA 2	
HORA	TURNO MAÑANA: Módulo 1 (arroz + carne)
10:00 h	Recepción del participantes
10:15 h	Entrega de género por participante (<i>Caja de competición según fichas técnicas</i>) Exposición de las normas por parte del Experto (<i>Coordinador Técnico</i>) Resolución de dudas por parte de los participantes
10:30 h	Comienzo de la prueba
13:00 h	Pase de tres raciones individuales de arroz con ingrediente principal carne
13:30 h 14:00 h	Recogida, limpieza y organización del espacio de trabajo Degustación, valoración de la prueba Entrega de puntuaciones

DÍA 3	
HORA	TURNO MAÑANA: Módulo 2 (postre)
10:00 h	Recepción del participantes
10:15 h	Entrega de género por participante (<i>Caja de competición según fichas técnicas</i>) Exposición de las normas por parte del Experto (<i>Coordinador Técnico</i>) Resolución de dudas por parte de los participantes
10:30 h	Comienzo de la prueba
13:00 h	Pase de tres raciones individuales de postre
13:30 h 14:00 h	Recogida, limpieza y organización del espacio de trabajo Degustación, valoración de la prueba Entrega de puntuaciones

DÍA 4	
HORA	Reunión y debate por parte del jurado y Coordinador Técnico Entrega de puntuaciones Ceremonia y acto de clausura Por confirmar

4. Descripción de las pruebas.

MODULO 1: Arroz	
Tiempo de realización	2h.:30' en total.
Descripción	Preparar tres raciones idénticas, calientes, seco o caldoso de arroz con ingrediente principal, la carne. Una ración será para la exposición y el resto para la cata.
Detalles de servicio	Las tres raciones deberán ser idénticas
Ingredientes obligatorios	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	<p>Se presentarán en platos trincheros soperos o cristalería aportados por la organización.</p> <p>Los concursantes no podrán aportar vajilla ni cristalería, ni útiles destinados a la presentación de las elaboraciones que realicen.</p>
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	2h.:30´ en total.
Descripción	<p>Preparar postres emplatados, tres raciones idénticas a partir de un postre clásico. Una ración será para la exposición y el resto para la cata.</p> <p>Los requisitos mínimos que deberán cumplirse, son los siguientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Utilizar al menos tres texturas en cada ración aunque pueden emplearse más. • 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 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	<p>Se presentarán en platos trincheros soperos o cristalería aportados por la organización.</p> <p>Los concursantes no podrán aportar vajilla ni cristalería, ni útiles destinados a la presentación de las elaboraciones que realicen.</p>
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	Total
A	Higiene y aseo personal	4	4	8,00%
B	Organización del puesto de trabajo	5	5	10%
C	Desarrollo del trabajo, habilidades y destrezas	4	4	8,00%
D	Recicla correctamente todo tipo de residuos	1	1	2,00%
E	Presenta las elaboraciones en tiempo	2	2	4,00%
F	Creatividad	6	6	12,00%
G	Presentación	8	8	16,00%
H	Equilibrio gustativo	8	8	16,00%
I	Degustación	8	8	16,00%
J	Entrega de la documentación requerida	4	4	8,00%
TOTAL		50%	50%	100%

Criterio A. Higiene y aseo personal

- Uniformidad completa y limpia.
- Aseo correcto.
- No llevar 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.
- Mantiene todo el género refrigerado

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.

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 adicional del 5% sobre el módulo.

Criterio F. Creatividad

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

Criterio G. Presentación**G1. Correspondiente al módulo del arroz**

- Contiene los elementos obligatorios descritos.
- Presenta 3 raciones iguales individuales.
- Es una elaboración LIMPIA.
- Tiene ausencia de huellas en el borde del plato.
- La elaboración está correctamente emulsionada o ligada.
- El grano no está pasado, ni demasiado entero

G2. Correspondiente al módulo de postre

- El postre contiene los elementos obligatorios descritos
- Presenta 3 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.
- Se corresponde con el postre inspirado

Criterio H. Equilibrio gustativo

- Es una elaboración gustativamente equilibrada en su conjunto.

Criterio I. Degustación

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

Criterio J. Entrega de la documentación requerida

- Entrega la ficha técnica del arroz en la fecha requerida y con los parámetros adecuados.
- Entrega la ficha técnica del postre en la fecha requerida y con los parámetros adecuados.
- Entrega la ficha técnica de la tapa en la fecha requerida y con los parámetros adecuados.

ANEXO I:		Ingredientes obligatorios para la competición	
Módulo del arroz		Arroz de grano redondo variedad Arborio o bomba	
Módulo postre		A partir de un postre clásico	
ANEXO 1		Artículos de la caja de ingredientes para la competición por PARTICIPANTE	
VERDURAS	2	Und	apio
	6	Und	Cebolla
	15	Und	Tomates cherry
	2	cabezas	Ajo
	8	Und	Alcachofas
	1	manejo	espárrago verde
	6	Und	Tomate de ensalada
	1	Kg	Zanahorias
	2	Kg	Patata
	12	Und	Setas de cardo
	3	und	Puerro
	10	Und	Champiñón
	12	Und	Shitake
	10	Und	Judías verdes planas
	2	Und	Calabacín
	2	Und	Berenjena
	1	Und	Coliflor
	3	Und	Pimientos rojos asar
3	Und	Pimientos verdes asar	
FRUTAS	4	Und	Peras de conferencia
	4	Und	Naranja
	4	Und	Limón
	4	Und	plátanos
	4	Und	Manzanas reinetas
	4	Und	Manzanas G. Smith
	1	Und	Coco
	250	Gr	Fresas

	250	Gr	Frambuesas
	250	Gr	Frutos rojos
	4	Und	Aguacate
	4	Und	Kiwi
	1	Und	Piña
	500	Gr	Mango
AROMÁTICAS Y BROTES	1	blister	Albahaca
	1	blister	cilantro
	1	blister	Perejil
	1	blister	Hierbabuena
	1	blister	Albahaca
	1	blister	Cebollino
	1	blister	Jengibre fresco
	1	blister	Brotos de Rabanitas
	1	blister	Brotos de Cebolla
	1	blister	Brotos de soja
	1	blister	Brotos de Alfalfa
	CARNES Y AVES	250	Gr
250		Gr	Foie de pato mi cuit
400		Gr	Pechuga de pollo
400		Gr	Alitas de pollo
400		Gr	Contra muslos de pollo
4		Und	Codornices
400		Gr	Hígados de pollo
500		Gr	Carrilleras de cerdo
500		Gr	Solomillo de cerdo
500		Gr	Solomillo de ternera
750		Gr	Cola de toro
500		Gr	Cordero
500		Gr	Manitas de cerdo
500		Gr	Orejas de cerdo guisadas
16		Und	Huevos de codorniz
4		Und	Huevo de gallina
400		Gr	Salchichas frescas

PESCADO Y MARISCO	16	Und	Langostinos cocidos
	500	Gr	Salmón
	500	Gr	Salmón ahumado
	500	Gr	Bacalao
	500	Gr	Bacalao ahumado
	125	Gr	Anchoas
	250	Gr	Huevas de lumpo
	250	Gr	Huevas de trucha
	250	Gr	Hígado de bacalao ahumado
	500	Gr	Chipirones
	16	Und	Gambones
	2	Mallas	Navajas
	2	Mallas	Berberechos
	2	Mallas	Mejillones
	500	Gr	Pescado de roca
	500	Gr	Dorada
	500	Gr	Lubina
500	Gr	Sardinas	
ACEITES Y VINAGRES	1	L	Aceite de oliva 0,4º
	1	L	Aceite de oliva virgen extra
	1	L	Aceite de girasol
	1	L	Aceite de aguacate
	1	L	Vinagre de manzana
	1	L	Vinagre de arroz
	500	MI	Vinagre reserva Jerez
	1	L	Vinagre de vino blanco
HARINAS Y MASAS	1	Und	bolsa Pan de molde
	1	Und	planchas de Hojaldre (250gr)
	1	Kg	Maicena
	1	Kg	Pan rallado
	1	Kg	Harina de trigo fuerte
	1	kg	Harina de trigo floja
LÁCTEOS	500	Gr	Mantequilla
	1	L	Nata 35%

	2	L	Leche entera
	1	L	Leche de almendras
	1	L	Leche de coco
	1	L	Leche sin lactosa
	500	Gr	Mascarpone
	500	Gr	Queso azul
	500	Gr	Gorgonzola
	500	Gr	Queso fresco de cabra
	500	Gr	Burrata
	500	Gr	Mozarela
	500	Gr	Queso Curado
	500	Gr	Queso Semi
	500	Gr	Parmesano
	500	Gr	Philadelphia
BEBIDAS	2	L	Agua mineral
	1	botella	Vino tinto joven
	1	Botella	Vino blanco
	1	Botella	Málaga Virgen
	1	Botella	Brandy
	1	botella	Vermouth
CEREALES Y FRUTOS SECOS	1	Kg	Arroz arborio
	1	Kg	Arroz bomba
	500	Gr	Avellanas
	500	Gr	Pistacho verde repelado
	500	Gr	Almendras crudas
	500	Gr	Pasas
	250	Gr	Sésamo
	250	Gr	Quinoa
	300	Gr	Cus-cus
	500	Gr	Nueces
	250	Gr	Piñones
	500	Gr	Cacahuetes
500	Gr	Macadamias	
LEGUMBRES	500	Gr	Garbanzos lechosos

	500	Gr	Garbanzos pedrosillano
	500	Gr	Judías blancas
	500	Gr	Judiones de la Granja
	500	Gr	Chícharos
	500	Gr	Lentejas
HOJAS	250	Gr	Espinacas
	250	Gr	Rúcula
	250	Gr	Lechuga larga
	250	Gr	Mezlum
	250	Gr	Escarola
VARIOS, ESPECIAS, SALSAS Y CONDIMENTOS	200	Gr	Colas de pescado
	50	Gr	Lecitina
	500	Gr	Glucosa líquida
	50	Gr	Sucro
	50	Gr	Agar-agar
	50	Gr	Xantana
	200	Gr	Albúmina en polvo
	1	bote	pimentón dulce
	2	Bote	Pimientos del piquillos
	1	bote	Pimienta negra en grano
	1	bote	Pimienta negra molida
	250	Gr	Sal maldon
	1	Kg	Sal fina
	5	Kg	Sal gruesa para salazón
	500	Gr	Cobertura negra 55%
	500	Gr	Cobertura con leche 40%
	500	Gr	Cobertura blanca
	50	Gr	Impulsor (Royal)
	50	Gr	Levadura prensada
	2	Bote	Aceitunas negras deshuesadas
	2	Bote	Aceitunas verdes deshuesadas
	1	Kg	Azúcar morena
	1	Kg	Azúcar blanca
1	Kg	Miel	

	1	Bote	Salsa de soja
	1	Bote	Mostaza de Dijon
	1	Bote	Mostaza prima
	1	Bote	Kepchut
	3	Gr	azafrán en pistilos
	1	Bote	Tomate frito
	1	Bote	Mayonesa
	4	Und	Vainilla en rama
	1	Bote	Anís/matahúva
	6	Und	Canela en rama
	1	Bote	clavo
	1	Bote	Sésamo
	12	Und	Cargas de sifón

- Para toda la competición y módulos, no se podrá solicitar más cantidad de género 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 o Jurado 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 solicitados, 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.