

“Campeonato Autonómico de FP, Andalucía 2020-21”

SKILL:35

## Servicio De Restaurante Y Bar

# PLAN DE PRUEBAS



*Ran* Legendario



**Bowtie**



UNUSUAL PREMIUM GIN



---

## “Campeonato Autonómico de FP, Andalucía 2020-21”

### Pruebas Del “Campeonato Autonómico de FP, Andalucía 2020-21:

**Especialidad: Restaurante Y Bar.**

### **1.- INTRODUCCION**

1.1 Las pruebas del “Campeonato Autonómico de FP, Andalucía 2020-21”, en la especialidad de **Servicio de Restaurante y Bar**, son las pruebas que los competidores deben desarrollar, De este modo, es necesario poseer un dominio perfecto de las normas para servir y conocer la preparación de los platos y bebidas que llegan a la mesa del cliente. Los requisitos básicos son la destreza, las buenas maneras, el aplomo y las habilidades prácticas.

“Campeonato Autonómico de FP, Andalucía 2020-21”

**Módulo 1**

**Bar**

| HORAS | DESCRIPCION   |
|-------|---|
| 8.30H | <b>ELABORACION CAFÉ DE AUTOR. (2 unidades)..10 MIN. (ENVIAR RECETA)</b><br>(Utilizar solo los ingredientes de <b>bebidas y las marcas</b> suministrados).                 |
| 8.40H | <b>ELABORAR LATTE MACHATO. (2 unidades). 10 MIN.</b>  |
| 8.50H | <b>COCTEL SIN ALCOHOL DE AUTOR. (2 unidades). 10 MIN. (ENVIAR RECETA)</b><br>Coctelera, vaso mezclador. (utilizar las bebidas sin alcohol suministradas)                  |
| 9.00H | <b>COCTEL CON ALCOHOL DE AUTOR (2 unidades)..10 MIN. . (ENVIAR RECETA)</b><br>Coctelera, vaso mezclador. (Utilizar las bebidas alcohólicas suministradas)                 |
| 9.10H | <b>COCTELERÍA INTERNACIONAL.</b><br>Manhattan, Daiquiri. (2 unidades)...10MIN.  |
| 9.20H | <b>COMBINADO DE RON DE AUTOR. (Legendario) (2 UND). 10 min. (ENVIAR RECETA)</b><br>(Utilizar solo los ingredientes de <b>bebidas y las marcas</b> suministrados).         |
| 9.30H | <b>COMBINADO DE VODKA DE AUTOR...(2 unidad)...10 MIN.</b><br>(Utilizar solo los ingredientes de bebidas y las marcas suministrados).<br>(ENVIAR RECETA), vodka (Beremot). |
| 9.40H | <b>GIN TONIC DE AUTOR.... (2 unidad)...10 MIN. . (ENVIAR RECETA) Gin (OBSESSION)</b><br>(Utilizar solo los ingredientes de bebidas y las marcas suministrados).           |

“Campeonato Autonómico de FP, Andalucía 2020-21”

## Módulo 2

### Habilidades técnicas.

| HORAS             | DESCRIPCION   |
|-------------------|---|
| 10:00H            | <b>FAMILIARIZACIÓN VINOS :.....10 MIN.</b><br>Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Bobal, Malbec, Sauvignon Blanc, Godello, Chardonnay, Verdejo, Albariño, Xarelo, Macabeo. |
| 10.10H            | -- <b>VESTIR MESA BUFFET:...</b> 15 MIN.(4 Esquinas)  |
| 10.20H            | <b>CORTE DE SALMÓN AHUMADO...20 MIN..</b> (2 raciones )   |
| 10.50H            | <b>CATA DE VINOS ...(8 DE 11)....10 MIN</b>   |
| 11:00H ----11.30H | <b>DESCANSO</b>   |
| 11.30H            | <b>MISE EN PLACE Y DECANTACIÓN DE VINO TINTO. (Reserva). 15 MIN'</b>  |
| 11.50H            | <b>TÉCNICA DE CORTE DE FRUTAS PARA ENSALADA. 20 MIN.</b> (elaborar 2 unidades)<br>1 Naranja, 2 fresas, 1 plátano, 1kiwi, 1 Manzana Roja.                                |
| 12.20H            | <b>Trinchar Carne (LOMO DE CERDO)</b><br>Con guarnición y salsa.(verduritas salteadas y jugo de carne)  |
| 12.40H            | <b>Flambear.</b><br>(Creppes 4 OBLEAS).(2 RACIONES)   |
| 13.00H            | <b>CATA DE CAVAS.</b><br>Brut nature, brut, seco, semi seco, dulce.   |
| 13.30H            | <b>SERVICIO DE CAVA CON APERITIVO</b>   |

**\*\*La evaluación** de la prueba será, en valores aproximados a:



Programa Operativo de Empleo, Formación y Educación 2014-2020,  
cofinanciado por el Fondo Social Europeo

---

## “Campeonato Autonómico de FP, Andalucía 2020-21”

55 % subjetiva.

45% objetiva.

El jurado estará compuesto por expertos en la profesión, patrocinadores, tutores, siempre que las condiciones sanitarias lo permitan.