

2016 
Andalucía**skills**

IV Campeonatos de Formación Profesional de Andalucía

35. Servicio de Restaurante y Bar.



Unión Europea



Fondo Social Europeo

El Fondo Social Europeo invierte en tu futuro

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 Andaluza en el Campeonato Nacional “Spainskills 2017”.

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 2016.
- Estar cursando enseñanzas de Formación Profesional Inicial: Ciclo Formativo de de FP Básica de Cocina y Restauración, Ciclo Formativo G.M. Servicio en Restauración, Ciclo Formativo de G.S. de Dirección en servicios de Restauración.

Inscripción:

Antes del 28 de enero de 2016, remitiendo la hoja de inscripción, debidamente cumplimentada, 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 durante el mes de abril de 2016 en la Universidad de Córdoba, (Campus Universitario de Rabanales).

No obstante esta fecha y lugar pueden verse modificados en función del número de solicitudes recibidas.

Indumentaria:

La uniformidad requerida para realizar la competición se compone de:

Skill 35. Servicio de Restaurante y Bar

- El uniforme adecuado para el desarrollo de la profesión.

Materiales y herramientas a aportar por los competidores:

El participante deberá aportar el material propio de trabajo en la profesión de camarero/a.

Material de coctelería.

Juego de cuchillos para trinchar.

Descripción de las Pruebas:

Si el número de centros inscritos fuese elevado, se establecerá una eliminatoria previa.

Preparación del servicio, disponibilidad del material, doblado de servilletas.

Preparación y disponibilidad de las bebidas y de los utensilios necesarios para mezclar bebidas y/o cócteles.

Preparación de diferentes mesas incluidas las de buffet.

Trabajo en la mesa del cliente:

Preparación de platos contemporáneos.

Preparación de filetes tártaros, aliños para ensaladas o entremeses.

Corte châteaubriand, entrecot doble, salmón ahumado, salmón fileteado, aves (pularda, pato, pollo) o costillar de cordero.

Preparación y flambeado de filetes.

Preparación y corte de frutas.

Flambeado de crepes o fruta.

Preparación de bebidas calientes (té o café).

Preparaciones de bebidas calientes diseñadas por el competidor.

Preparaciones de bebidas frías diseñadas por el competidor.

Preparación de combinados entre los que se pueden incluir:

Alexander

Gin-Fizz

Singapore Sling

Grasshopper

White Lady

Manhattan

Bloody Mary

Martini Seco

Margarita

Sidecar

Skill 35. Servicio de Restaurante y Bar

Tom Collins
Whisky sour
Daiquiri
Cocteles sin alcohol
Mojito
Caipiriña
Piña colada
Champagne coctel
Bacardi.

Servicio de bebidas y comidas

Servir todos los platos anteriormente mencionados.
Servir champán y cava.
Decantar y servir vino tinto.
Servir vino blanco.
Poner la mesa.
Servir un menú de varios platos y sus correspondientes bebidas a los huéspedes presentes.
Servir a más de una mesa.
Prestar atención al cliente durante toda su estancia.
Despedir a los huéspedes.
Conversar con los clientes en inglés de forma fluida.

Identificación de vinos y otras bebidas:

- Reconocer las bebidas alcohólicas más populares únicamente mediante la vista y el olfato.
- Tomar nota del vino.
- Identificación de vinos tintos, blancos, generosos y cavas.
- Café.

Bibliografía de referencia:

- Food and beverage service 7 edition, autores: Dennis Lillicrap & John Cousins, ISBN: 9780340905241.
- Professional food service, autores: Sergio Andrioli & Peter Douglas. ISBN: 0434900664.

Página web:

<http://iba-world.net/english/cocktails/>

EVALUACIÓN

Skill 35. Servicio de Restaurante y Bar

Toda la documentación empleada deberá estar disponible en formato digital.

Los jurados deberán alcanzar un acuerdo mayoritario (mínimo = 50% +1) con respecto a la escala de puntuación de la Competición.

El equipo de jurado podrá realizar modificaciones en la prueba propuesta.

Los jurados decidirán, de manera conjunta, el Proyecto de Prueba y el criterio de evaluación.

Puntuación

Matrícula de honor = 10 puntos

Sobresaliente = 9 puntos

Notable alto = 8 puntos

Notable = 7 puntos

Bien = 6 puntos

Suficiente = 5 puntos

Insuficiente = 4 puntos

Deficiente = 3 puntos

Muy deficiente = 2 puntos

Sin puntuación = 1 punto

Criterios de evaluación. Ejemplo de tabla de calificación.

Evaluación subjetiva:

Competidor nº		1	2	3
Modulo 1 Parte 1 a uniformidad.	PUNTUACION			
Uniformidad limpio	3	2	3	
Planchado	3	2	2	
Buena presentación	2	1	2	
Zapatos apropiados	2	2	1	
Total	10	7	8	

Evaluación objetiva

Competidor nº			1	2	3
Modulo 1 Parte 1 B DECANTACION.	PUNTUACION				
MISE EN PLACE	2	0	2	2	
PRESENTACION	2	0	2	2	
DESCORCHE	2	0	0	2	
TECNICA DE DECANTADO	2	0	2	2	
NO SALPICA	2	0	0	0	
Total	10		6	8	

Especificaciones de evaluación.

Este apartado quedara abierto hasta que el test Project sea publicado y se elabore las especificaciones de evaluación que requiere el skill según las pruebas a realizar por los competidores.

Procedimiento de evaluación.

En este apartado se seguirán según las especificaciones que se adopten las fichas de evaluación anteriores tanto para la evaluación objetiva como para la subjetiva.

Requisitos de seguridad específicos de la profesión:**Higiene:**

Los competidores deben asegurarse de que las manos y las herramientas están limpias. Una buena higiene es particularmente importante en las especialidades que impliquen manejo de productos alimenticios o el trato con clientes.

Instrucciones de Seguridad Relativas a la Higiene de Alimentos

Las instrucciones siguientes hacen referencia a las categorías de especialidades en las que se manejen materiales alimenticios.

Toda persona que trabaje en la zona de la competición debe saber reconocer los peligros relativos a la seguridad de alimentos en relación con sus actividades, y aplicar la adecuada gestión de riesgos. Debe prestarse especial cuidado en evitar la exposición de los materiales alimenticios a su descomposición o contaminación, el manejo de productos en ambientes demasiado calurosos, y el uso incorrecto de los ingredientes.

Serán vigilados el control de la higiene, las temperaturas y los diversos tiempos de preparación y almacenamiento. Los concursantes y expertos deben familiarizarse con este plan de autovigilancia y seguir las instrucciones establecidas.

Instrucciones para los concursantes:

- Los concursantes deben tener una estricta higiene personal.
- El pelo debe estar arreglado y estar sujeto de forma que no dificulte el trabajo y que no caigan cabellos en los alimentos y bebidas que se sirvan.
- Está prohibido el uso de cualquier elemento de joyería que dificulte el trabajo.
- Las manos deben estar siempre limpias, mediante el uso de los productos de limpieza especificados en las instrucciones.
- Las manos deben lavarse al empezar el trabajo o al entrar en las instalaciones de producción, antes de preparar los alimentos, cuando se cambie de una fase a otra del trabajo, tras manejar residuos y basura, y después de lavar y limpiar los utensilios.
- Está prohibido el uso de esmalte de uñas.
- Deben evitarse riesgos al manejar y servir alimentos.
- Los concursantes son responsables de la limpieza de las zonas de trabajo, tableros de mesa, tableros de corte, cuchillos y otras herramientas.
- Los concursantes deben asegurarse de que todos los alimentos servidos hayan sido correctamente almacenados y servidos a la temperatura adecuada, y asegurarse de que cualquier alimento o bebida no se vea expuesta a cambios de temperatura (la comida caliente debe servirse caliente, y la fría, fría).

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.

Es este caso, si algún miembro del jurado es profesor o profesora en el centro donde cursa sus estudios algunos de los participantes, se abstendrá de evaluarlo.

Premios:

El participante que obtenga la mejor puntuación representará a Andalucía en el Campeonato de Nacional de Formación Profesional “SPAINSKILLS 2017”, que se celebrará en Madrid.

Todos los participantes recibirán un diploma expedido por la D.G. de Formación Profesional inicial 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 TUTOR/A	
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 día 28 de enero de 2016.