

VI CAMPEONATO AUTONÓMICO DE FP

2020-2021 
Andalucía**skills**

34 - COCINA

DESCRIPCIONES TÉCNICAS

N.º Modalidad 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, siendo 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 valor y sentido a la cultura, a la tradición y vanguardia existente en las diferentes regiones. 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. Permitiendo, el seguimiento de la competición por parte del público remoto y de los medios de comunicación.

Tiene 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 del sector.
- Seleccionar al alumno/a que representará a la Comunidad Autónoma de Andalucía en el Campeonato Nacional de Formación Profesional “Spainskills 2021”

2. Instrucciones generales para el desarrollo de la competición.

Requisitos para participar:

- Los participantes deben tener un máximo de 23 años cumplidos a fecha 31 de diciembre de 2022.
- 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 3 raciones para cada unas de las pruebas descritas.

Jurado:

- Estará constituido por el experto del Skill en Andalucía, por profesores y profesoras de la especialidad, tutores, por representantes de empresas o patrocinadores. En el caso de ser tutor se organizará de manera tal, que dicho profesor nunca podrá evaluar a su propio alumno.

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 la información técnica
- Preparar máquinas, equipos y utillaje para la realización de las elaboraciones
- Atender a todos los aspectos higiénicos sanitarios y 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 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 del 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.

4. Descripción de las pruebas

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

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 puntuación basadas en la evaluación que se realiza en el Spainskills y en el Worldskills.

Los criterios de evaluación de las pruebas se basan en los siguientes aspectos:

- Seguridad e higiene: se valorará el correcto cumplimiento de la normativa vigente en seguridad laboral, tanto en los equipos de protección individual como el uso correcto y seguro de instalaciones, herramientas y equipos. También se valorará el mantenimiento de las instalaciones en correcto estado de limpieza y orden.
- Procedimiento: se valorará el seguimiento de un orden lógico de trabajo en función del proceso a realizar. Este criterio puede dividirse en subcriterios en función de la complejidad de los trabajos a realizar para facilitar la labor de supervisión de los mismos.
- Obtención de los resultados: se valorará la consecución de los resultados solicitados en cada uno de los trabajos solicitados, valorando la exactitud de los mismos, la precisión e incluso las unidades en las que se expresan estos. Los resultados pueden ser valores numéricos, determinación de fallos de componentes, averías detectadas o gráficas en función del proceso realizado.
- Inglés: en caso de utilizarse la lengua inglesa, se valorará la interpretación de documentación técnica en inglés, así como expresar los resultados obtenidos en dicho idioma.

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 compuesto por.

Chaquetilla de cocina BLANCA de manga larga.

Pantalón específico de cocina de “pata de gallo”.

Zapatos negros con suelas antideslizantes y exclusivos para cocina.

Calcetines negros.

Pico.

Delantal blanco o azul con o sin peto.

Gorro de cocinero alto, blanco y de 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).*

– 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 tornear
- 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 plancha
- Espátula acodada 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
- 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, maquinarias y aparatos eléctricos de carácter personal para la realización de las pruebas.

La siguiente relación es sólo con carácter orientativo:

- Batidora eléctrica (*Turmix o similar*)
- Cocedor termostático de baja temperatura (*Roner o similar*)
- Robot de cocina con selector de temperatura (*Thermomix o similar*)
- Básculas de precisión
- Robot amasador de cocina (*Kitchenaid o similar*)

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 a aplicar 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. Empleando los EPIs correspondientes tales como un 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.

8. Otros.

La organización del campeonato podrá variar hasta un 30% las descripciones de las pruebas o eliminar alguna de ellas. Cualquier modificación se comunicará rápidamente a los tutores y competidores, además de su publicación lo más rápido posible, antes de la competición.

Todos los concursantes realizarán todas las pruebas seleccionadas en el campeonato.

En la actualidad se está trabajando para simplificar algunos aspectos del Test Project.

Durante la celebración del VI Campeonato de FP 2021 nos regiremos por las **NORMAS DE LA COMPETICIÓN** y las **DESCRIPCIONES TÉCNICAS** publicadas al efecto.