

V CAMPEONATO AUTONÓMICO DE FP

ANDALUCÍASKILLS 2018

35 – SERVICIO DE RESTAURANTE Y BAR

DESCRIPCIONES TÉCNICAS

1. Objetivos específicos de la Modalidad de competición “Servicio de Restaurante y Bar”

La Modalidad de competición nº 35, denominada Servicio de Restaurante y Bar, de una amplia tradición en las competiciones autonómicas, nacionales e internacionales, persigue poner de manifiesto la excelencia en el trabajo de los competidores inscritos y, además, debido a la naturaleza de los procesos involucrados y del producto obtenido, permite el seguimiento de la competición por parte del público asistente y de los medios de comunicación.

La competición consistirá en el desarrollo de un trabajo práctico relacionado con el servicio de alimentos y bebidas que requerirá a los competidores poner en práctica una amplia gama de conocimientos, habilidades y destrezas para demostrar sus competencias durante la competición.

2. Instrucciones generales para el desarrollo de la competición.

La competición consiste en la demostración y valoración de las competencias propias de esta especialidad a través de un trabajo práctico que pondrá de manifiesto la preparación de los competidores para el servicio de alimentos y bebidas.

La competición estará dividida en módulos, donde en cada uno de ellos los competidores aplicarán sus conocimientos y destrezas en el servicio de alimentos y bebidas.

Los competidores dispondrán de un tiempo (2h) antes de la competición para familiarizarse con las instalaciones y herramientas, en este tiempo los competidores podrán usar las máquinas y herramientas para conocer su funcionamiento.

El día antes de empezar la competición (día de familiarización) se le facilitará a los competidores la prueba definitiva que deberán realizar en la competición junto con los porcentajes de valor para cada prueba.

Todos los horarios durante la competición podrán ser modificados, por motivos de organización.

Los patrocinadores que de momento colaboran con nosotros en este proyecto son provisionales y se podrán incluir algunos más.

2.1. Programa de la competición

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. (Programa por confirmar).

Módulo: Descripción del trabajo a realizar	Día 1 (Jornada Inauguración)	Día 2	Día 3	h/mód.
Módulo I: Habilidades técnicas de la profesión	G2	G1	G3	4
Módulo II: Servicio de bar	G3	G2	G1	4
Módulo III: Servicio de comedor	G1	G3	G2	8
TOTAL	2 horas	8 horas	6 horas	16 horas

Cada día, al comienzo de la competición, el jurado informará a los competidores sobre las tareas a realizar y

los aspectos críticos de las mismas. En esta información se incluirán obligatoriamente los equipos que se necesiten.

Los tutores tendrán 15 minutos previos al comienzo para el análisis del día con su competidor.

3. Competencias requeridas.

Los participantes deben tener un máximo de 21 años de edad cumplidos a fecha de 31 de diciembre de 2018 y estar cursando o, excepcionalmente, haber cursado alguno de los siguientes ciclos formativos de Formación Profesional Inicial en centros de Andalucía sostenidos con fondos públicos:

- FPB de Cocina y Restauración
- CFGM de Servicios en Restauración
- CFGS de Dirección de Servicios en Restauración

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

- Preparar bebidas combinadas sin alcohol.
- Preparar bebidas combinadas con alcohol.
- Elaboración de cócteles según IBA.
- Preparar y servir bebidas calientes (café).
- Cata de vinos y licores en general.
- Servir bebida en general (vinos, cerveza, agua, combinados).
- Servir comida al comensal (emplatado, inglesa, guerdón).
- Atender al comensal en un servicio real.
- Elaborar platos a la vista del cliente (fríos, calientes y postres).
- Trinchar fruta a la vista del cliente (manzana, plátano, piña, fresa, kiwi, naranja).

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

- Conocer el servicio y elaboración de bebidas tanto con alcohol como sin alcohol.
- Conocer las normas de seguridad e higiene relacionadas con el servicio de alimentos y bebidas.
- Montaje de mesas para servicio de menú.
- Utilizar las técnicas adecuadas para el trinchar de frutas.
- Utilizar las técnicas idóneas para la elaboración de platos a la vista del cliente.
- Controlar la técnica y lenguaje en la cata de bebidas.
- Utilizar el idioma del **INGLÉS** en la comunicación con el cliente.

4. Descripción de las Pruebas.

4.1. Definición de la prueba

El competidor deberá realizar el servicio de alimentos y bebidas (utilizando de manera segura los recursos suministrados por la organización, las herramientas y materiales permitidos).

Para ello, de acuerdo con las competencias necesarias y con los conocimientos relacionados, el trabajo práctico que se proponga requerirá, desplegar las siguientes actividades:

MÓDULO I:

- Montaje de mesa según menú.
- Servir comida y bebida. (servicio bistró 4 pax)
- Elaboración de cócteles.(dry Martini, Manhattan, americano, daiquiri, Cosmopolitan, margarita)
- Trinchar fruta. (ensalada) (Piña tropical, manzana, naranja, fresa, plátano, kiwi)
- Doblaje de servilletas.
- Cata de aguardientes. (Vodka, gyn, ron blanco, ron oscuro, whisky canadiense, w. bourbon, w. escocés, w. irlandés, tequila, triple seco, coñac, kirsch, calvados, grapa, benedictine).
- Elaboración de platos a la vista del cliente. (platos fríos, ensalada cesar, tartar de salmón, steak tartare, tartar de atún)
- Servir vinos.

MÓDULO II:

- Elaboración de cafés. (espresso, capuccino, latte machato.)
- Elaboración de café de autor. (elegido por el competidor).
- Elaboración de café con licor. (Irish coffee, Jamaica coffee).
- Elaborar cóctel sin alcohol. (elegido por el competidor). **(debe llevar fresa o frambuesa en la receta).**
- Elaborar cóctel con ron **(marca ron DON Q).**
- Cata de vinos blancos. (Sauvignon Blanc, Riesling, Chardonnay, Gewurztraminer, verdejo, macabeo, albariño).
- Cata de vinos tintos. (Merlot, Garnacha, Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Syrah, Malbec).

MÓDULO III:

- Aplicar diferentes tipos de servicio según menú. (emplatado, inglesa, guerdón)
- Cata de vinos fortificados. (Oporto ruby, Oporto tawny, Madeira Sweet, Fino, dry Vermouth, Marsala sweet, Malibu, Drambuie, Grand Marnier, Cointreau, Tia Maria).
- Corte de salmón ahumado.
- Montaje de mesa según menú. (gala)
- Racionar o trinchar elaboraciones culinarias. (solomillo ibérico, lomo asado, roast beef, pollo asado).
- Servir postre. (creppes suzette, piña flambeada), (decorar con fresas o frambuesas)
- Cata de cavas. (según gramos azúcar litro), (Brut nature, brut, seco, semi seco, dulce).
- Servir vinos. (blancos, tintos, cavas)
- Dobles de manteles. (petaca)
- Decantar tinto.
- Servir combinado de vodka y de ginebra. (creado por el competidor).
- Atención al cliente.
- **Atención al cliente en inglés.**
- Todo ello teniendo en cuenta las normas de seguridad e higiene.

Los contenidos por módulo pueden cambiar entre ellos una vez estén definidos los patrocinadores.

La prueba consiste en un proyecto modular que se ejecutará individualmente.

Los competidores rotan entre los módulos, realizando cada día un módulo.

El Plan de Pruebas se presentará impreso a los competidores, incluyendo todas las especificaciones que se necesiten para su desarrollo.

El Plan de Pruebas incluirá, al menos, los siguientes apartados:

- Descripción de los módulos de los que consta el Plan de Pruebas.
- Programación de la competición.
- Criterios de Evaluación de cada módulo.
- Sistema de calificación.
- Momento de la evaluación de los módulos.

5. Criterios de evaluación de la competición:

Los criterios de evaluación en la modalidad de competición 35 “Servicio de restaurante y bar” están divididos en bloques, que serán algunos comunes a cada módulo.

En cada prueba se especificará su valor en % con respecto al valor total del campeonato (100 puntos).

Criterios de evaluación		
A	Uniformidad e higiene	<ul style="list-style-type: none"> - Uniformidad adecuada según el trabajo. - Aseo correcto. - Aplica a las normas de higiene.
B	Mise en place	<ul style="list-style-type: none"> - realiza la puesta a punto correcta del material. - Acopio de material según las necesidades del servicio. - Mantiene las normas de seguridad e higiene.
C	Desarrollo del trabajo habilidades y destrezas	<ul style="list-style-type: none"> - Manipula de forma correcta según la técnica adecuada. - Desarrolla el trabajo de forma correcta en tiempos y forma.
D	Servicio y elaboración de bebidas	<ul style="list-style-type: none"> - Elabora la bebida según receta. - Sirve la bebida según tipo de forma adecuada. - Aplica las normas de seguridad e higiene. - Realiza la apertura correcta según tipo de vino.
E	Elaboraciones a la vista del comensal	<ul style="list-style-type: none"> - Utiliza la técnica adecuada. - Manipula con destreza. - Aplica las normas de seguridad e higiene.
F	Cata de bebidas	<ul style="list-style-type: none"> - Identificación de la variedad de uva. - Identifica la bebida.

Criterios de evaluación		
G	Servicio de alimentos	<ul style="list-style-type: none"> - Realiza el servicio de alimento aplicando la técnica adecuada. - Aplica las normas de seguridad e higiene. - Aplica el protocolo en el servicio.
H	Atenciones con el cliente	<ul style="list-style-type: none"> - Aplica las normas de protocolo según tipo de servicio. - Realiza una comunicación fluida con el cliente. - Explica el menú a servir y las bebidas. - Explica al comensal el menú en la lengua inglesa y mantiene una conversación fluida.

5.1. Esquema de calificación

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

Criterios de evaluación		Módulos			Total
		I	II	III	
A	Uniformidad e higiene	1	1	1	0
B	Mise en place	2	3	3	8
C	Desarrollo del trabajo habilidades y destrezas	8	4	4	16
D	Servicio y elaboración de bebidas	5	9	6	20
E	Elaboraciones a la vista del comensal	7	4	3	14
F	Cata de bebidas	3	7	5	15
G	Servicio de alimentos	3	4	9	16
H	Atenciones con el cliente	3	2	3	8
TOTAL		0	0	0	0

Criterio A, D, F: Se valorará si el ítem a evaluar es correcto o no, en cada prueba.

Criterio B,C,E,H,G: Se valorará la técnica, destreza, habilidades, comunicación, en cada prueba.

6. Equipos y materiales:

6.1. Herramientas y equipos.

6.1.1. Herramientas y equipos aportados por el competidor.

Los participantes podrán llevar consigo las herramientas/equipos que se indican a continuación:

- Coctelera.
- Vaso mezclador, cucharilla y gusanillo.
- Medidor para bebidas.
- Litos.
- Maletín de cuchillos (jamón-salmón, cebollero, deshuesador, puntilla para fruta)
- Pinzas para hielo, pinzas chinas.

**para la coctelería no se dispondrá de batidora - trituradora ni se podrá traer por el competidor.

Elaboraciones de autor:

- Para estas elaboraciones el competidor dispondrá del género básico de bar, frutas y bebidas, (se pasará un listado de géneros y frutas con antelación a la competición).

Los equipos/herramientas que aporte el competidor serán revisados por los miembros del jurado y/o coordinador al comienzo de las jornadas de trabajo.

6.1.2. Herramientas y equipos aportados por los miembros del Jurado

Es obligatorio que cada miembro del jurado aporte y utilice correctamente durante la competición su propio equipo de protección personal, según las normas de seguridad y salud.

7. Requisitos específicos de seguridad y salud.

7.1. Protección contra incendios

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

7.2. Primeros auxilios

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

7.3. Protocolo de actuación ante una situación de emergencia médica.

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

7.4. Higiene

Se mantendrá el espacio de trabajo en todo momento limpio, sin residuos en el suelo que puedan ocasionar resbalones, tropiezos, caídas o accidentes en las máquinas.

El competidor es el responsable de mantener su área de trabajo en perfectas condiciones.

Cada competidor deberá trabajar con el máximo de seguridad, aplicando las medidas de seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.

Para ello los competidores deberán estar familiarizados con las instrucciones de seguridad e higiene que para su profesión se establecen.

7.5. Equipos de Protección Personal

Los concursantes deben de emplear la uniformidad adecuada según cada prueba junto con su material de trabajo habitual, como bolígrafo, encendedor, sacacorchos, entre otros.

8. JURADOS.

Los jurados de la competición, estarán formados por profesionales del sector, en su defecto y si no fuera posible contar con estos profesionales, serían los tutores los que formarían parte del jurado.