

# 2016

# Andalucía**skills**



## PLAN DE PRUEBAS

## PANADERÍA PASTELERÍA



Unión Europea  
Fondo Social Europeo  
*"El FSE invierte en tu futuro"*



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

## **Descripción.**

Los competidores tienen que realizar las siguientes tareas:

Preparación, amasado, formado y cocción de panes y productos de pastelería, así como una pieza artística con masas relacionadas con el sector.

Ámbito de aplicación.

Cada miembro del jurado y cada competidor deben conocer las descripciones técnicas.

### **SEGURIDAD Y SALUD.**

Los competidores deberán conocer y entender las normativas y requerimientos relativos a la seguridad y salud en el uso de la maquinaria, materias primas y espacios de trabajo.

Se usará la normativa básica en materia de prevención de riesgos laborales.

### **PLAN DE PRUEBAS**

Formato/ estructura.

Consta de 3 módulos de pruebas que se evalúan independientemente, al final de cada una de las pruebas.

I Módulo de PAN. Este apartado constará de 2 elaboraciones:

- a. Pan tradicional
- b. Panecillos variados.

II Módulo de PASTELERÍA/BOLLERÍA.

- a. Bollería de masa hojaldrada fermentada.
- b. Bollería/pastelería típica de su comunidad.

III Módulo ARTÍSTICO. Confección de una pieza artística sobre el tema:

**RITOS Y COSTUMBRES DE TU COMUNIDAD.**

Formato.

En el plan de pruebas se describirán las actividades a realizar repartidas en módulos incluyendo todas las especificaciones relativas al concurso.

El plan de pruebas se describirá en un documento en formato de word o PDF acompañado de los anexos pertinentes tales como la lista de infraestructuras o posibles listas de materias primas a utilizar.

Competencias prácticas necesarias para el desarrollo de la prueba.

Disponibilidad

- del material (colocación).
- Preparaciones generales, mise en place de los ingredientes.
- Limpieza y mantenimiento de la zona de trabajo limpia.

- Preparación de la materia prima y almacenamiento apropiado de los alimentos.
- Preparación de los utensilios necesarios.
- Preparación de las masas madre previas.
- Preparación de los rellenos, escaldados, remojos necesarios.
- Técnicas usadas para el amasado, mezclado, acabado.
- Preparación de los panes.
- Preparación de la pastelería.
- Preparación de la pieza artística.
- Los ingredientes y cantidades serán acordes con las tareas requeridas.

Además de los citados aquellos relativos a los módulos prácticos del ciclo formativo referido, por el que se establece el título de Técnico en Panadería, Repostería y Confitería.

Conocimientos teóricos necesarios para el desarrollo de la prueba.

Los relativos al ciclo formativo regulado en el Real Decreto 1399/2007, de 29 de octubre, por el que se establece el título de Técnico en Panadería, Repostería y Confitería y se fijan sus enseñanzas mínimas.

Trabajo práctico:

Los competidores tienen que realizar:

- Preparación, amasado, fermentación, cocción, acabado de piezas de panadería.
- Preparación, amasado, fermentación, cocción, acabado de piezas de pastelería.
- Preparación, amasado, cocción, montaje y acabado de una pieza artística.

Las tareas apropiadas son:

- Disponibilidad del material (colocación).
- Preparaciones generales, mise en place de los ingredientes.
- Limpieza y mantenimiento de la zona de trabajo limpia.
- Preparación de la materia prima y almacenamiento apropiado de los alimentos.
- Preparación de los utensilios necesarios.
- Preparación de las masas madre previas.
- Preparación de los rellenos, escaldados, remojos necesarios.
- Técnicas usadas para el amasado, mezclado, acabado.
- Preparación de los panes.
- Preparación de la pastelería.
- Preparación de la pieza artística.
- Los ingredientes y cantidades serán acordes con las tareas requeridas.
- Antes de empezar la prueba, cada competidor mostrará los ingredientes propios y necesarios para la elaboración de los

productos y los miembros del jurado valorarán la necesidad de su uso.

- Los competidores que de forma continuada incumplan lo dispuesto en las descripciones técnicas y en las reglas del campeonato podrán ser retirados temporal o permanentemente del campeonato.
- La indumentaria de trabajo deberá cumplir las indicaciones pertinentes. El uniforme de trabajo será aportado por el propio competidor, así como las herramientas propias necesarias.
- Los competidores podrán aportar todos aquellos utensilios e ingredientes no incluidos en las descripciones técnicas y que consideren necesarios para la elaboración de los productos. Este material deberá ser validado por el jurado.
- Todas las máquinas y/o equipamientos deberán cumplir los requisitos de seguridad.
- Los competidores deberán mantener su zona de trabajo libre de obstáculos y el suelo de su zona despejado de todo material, equipo o elemento susceptible de provocar tropiezos, resbalones, caídas o accidentes de cualquier tipo.

## **EVALUACIÓN**

La evaluación se realizará a partir de los baremos de puntuación siguientes, para cada elaboración, con un máximo de treinta y un mínimo de uno:

Puntos concedidos

- Perfecto= 10 puntos
- Muy bueno= 09 puntos
- Bueno= 08 puntos
- Bastante bueno= 07 puntos
- Suficiente= 06 puntos
- Medio= 05 puntos
- Deficiente= 04 puntos
- Insatisfactorio= 03 puntos
- Muy malo= 02 puntos
- Nada= 01 punto

El día “D” de realización de las pruebas, en el tiempo estipulado en la programación (En el nacional será de 8 horas 30 minutos), en este tiempo se incluirá la preparación de masas así como la limpieza y recogida del puesto de trabajo.

Se establecerá, previamente al inicio de la competición, el turno de cada uno de los participantes.

Los miembros del jurado no estarán autorizados a entrar en los obradores durante las pruebas. Solo podrán hacerlo el presidente del jurado, los dos coordinadores (responsables del material y de los ingredientes) así como cualquier persona designada por el presidente del jurado.

## **JURADO**

El jurado estará formado por personas que velaran por el desarrollo de la competición. Sus decisiones serán inapelables.

La composición del jurado será la siguiente:

Profesionales del sector, para las pruebas (pan, bollería/pastelería y artística).

Un representante de una Administración educativa, como secretario, con voz pero sin voto.

Los miembros del jurado no estarán autorizados a entrar en los obradores durante las pruebas. Solo podrán hacerlo el presidente del jurado, los coordinadores (responsables del material y de los ingredientes) así como cualquier persona designada por el presidente del jurado.

\*Es muy importante que cada participante traiga sus herramientas personales, (espátulas, palas, lenguas, varillas, rodillos, etc) cómo cualquier tipo de herramienta o pequeña maquinaria, (peso, batidoras tipo turmix, etc) así como ingredientes específicos, en previsión de que no hubiera en el campus el día de la competición