



**Govern  
de les Illes Balears**

Conselleria d'Educació,  
Cultura i Universitats  
Direcció General d'Ordenació,  
Innovació i Formació Professional

**CAMPIONAT**



**DESCRIPCIONS TÈCNIQUES**

***SKILL 34 CUINA***

**2012/2013**



## 1. INTRODUCCIÓ

Balearskills és la competició d'alumnes de formació professional de diferents especialitats que es realitza a la Comunitat Autònoma de les Illes Balears a partir de proves pràctiques.

Aquesta competició permet designar els alumnes que han de representar les Illes Balears al campionat **Worldskills Spain**, que es realitzarà a Madrid del 13 al 16 de febrer de 2013.

Els guanyadors de **Worldskills Spain**, posteriorment, participaran a les competicions Worldskills Internacional i Worldskills Europa.

Els objectius que es pretenen aconseguir amb aquesta competició són:

- Promocionar i difondre la formació professional.
- Impulsar els estudis de formació professional i difondre les bones pràctiques dels alumnes en els centres educatius i en la societat en general.
- Estimular i motivar els alumnes de formació professional, incidint en el seu rendiment acadèmic i futur professional.
- Reconèixer i posar en valor la feina i la dedicació del professorat, millorant així la qualitat de la formació professional.
- Potenciar les relacions entre el món empresarial i el món educatiu: professionals dels diferents sectors, professorat i alumnes, lligant la realitat empresarial i laboral amb la formació professional.

La cuina s'ocupa de la preparació de tota casta de plats dolços i salats, calents i freds. Cal, doncs, tenir un domini perfecte de les tècniques i conèixer com es preparen i s'elaboren els diferents plats. Els requisits bàsics són: destresa, bones pràctiques d'higiene, habilitats professionals i qualitat de les elaboracions.

Igualment, i com a objectiu general, aquest esdeveniment vol ser un acte de promoció i de difusió de l'FP. És per això que la participació dels alumnes en una competició com aquesta pot suposar per a ells una important motivació dintre dels seus estudis, de la mateixa manera que per al seu centre un reconeixement de la tasca docent que duu a terme.

## 2. REQUISITS PER A LA PARTICIPACIÓ



- Estar matriculats en ensenyaments de formació professional als centres públics de les Illes Balears en l'actual curs acadèmic 2012/2013, corresponent al cicle formatiu de la família professional de Hoteleria i Turisme:
  - CFGM: Cuina i gastronomia
- No tenir més de 21 anys complerts el dia 31 de desembre de 2012.
- Tenir abans de l'inici de la competició els coneixements necessaris per dur a terme el treball pràctic en què constaran les proves.
- Anar acompanyats el dia de la competició pel professor que els ha preparat.

### 3. LLOC I DATA DE CELEBRACIÓ DEL CAMPIONAT BALEARSKILLS

#### 3.1 Lloc i data de realització

El campionat tindrà lloc el dia 22 de novembre de 2012 a les instal·lacions de l'IES Juníper Serra (Camí de Son Cladera, 20, 07009 Palma, telèfon 971 470 774).

### 4. HORARIS

L'horari per a la realització de les proves serà el següent:

Horari	Contingut
15.00 h	Benvinguda als participants, lliurament de documentació i familiarització amb la cuina i els equipaments
16.00-19.05 h	Inici de la competició i desenvolupament de la prova
19.05-19.30 h	Neteja del lloc de feina i retirada de gèneres

### 5. CENTRES PARTICIPANTS

IES Juníper Serra  
IES Guillem Colom Casasnoves  
IES Maria Àngels Cardona  
IES Calvià  
IES Isidor Macabich

### 6. INDUMENTÀRIA



## Participants

Tots els participants han d'anar completament uniformats. Es valorarà tant el comptar amb uniforme net i pulcritud per a cada prova. Per a cada sessió han de tenir un uniforme complet i net, de manera que cada participant és responsable de disposar-ne d'un per a cada sessió de treball en la competició.

- 1 jaqueta de cuina blanca de màniga llarga.
- 1 calçons de cuina pota de gall blau i blanc o similar.
- 1 parell de sabates de manipulador negres. Esclops
- 1 parell de mitjons negres.
- 2 davantals blancs (1 de reserva).
- 1 barret de cuiner.

No es permet l'ús de draps de cuina. Les tasques que es vulguin fer amb draps de cuina s'han de fer amb paper de mans, o bé amb manyoples de cuina.

## Experts

Bata blanca

## **7. NORMATIVA DE SEGURETAT I EQUIPS DE PROTECCIÓ INDIVIDUAL (EPI)**

Els participants han d'utilitzar els EPI que garanteixin que el desenvolupament de la prova es realitzi respectant totes les normes de seguretat establertes adients a l'skill.

El conjunt de les proves que s'han de realitzar seguint les normes de seguretat i higiene en el treball d'acord amb l'especialitat de Cuina.

A aquest efecte és d'aplicació de la normativa higienicosanitària vigent durant tot el transcurs de la prova, la mateixa normativa per la qual també és regula el **Worldskills Spain**.

[BOE de 25 febrer de 2000 R.D.2002/200](#) (manipulació alimentària)

### **Normativa bàsica en matèria de prevenció de riscos laborals**

- Llei 31/1995 de prevenció de riscos laborals, de 8 de novembre (núm. 269, de 10 de novembre).



- Reial decret 39/1997, de 17 de gener, pel qual s'aprova el Reglament dels serveis de prevenció.
- DIRECTIVA 94/33/CEE del Consell, de 22 de juny de 1994, relativa a la protecció dels joves en el treball.
- DIRECTIVA 92/85/CEE del Consell, de 19 d'octubre de 1992, relativa a l'aplicació de mesures per promoure la millora de la seguretat i de la salut en el treball de la treballadora embarassada, que hagi donat a llum o en període de lactància (desena Directiva específica d'acord amb l'apartat 1 de l'article 16 de la Directiva 89/391/CEE).
- DIRECTIVA 91/383/CEE del Consell, de 25 de juny de 1991, per la qual es completen les mesures tendents a promoure la millora de la seguretat i de la salut en el treball dels treballadors amb una relació laboral de durada determinada o d'empreses de treball temporal.
- DIRECTIVA 89/391/CEE del Consell, de 12 de juny de 1989, relativa a l'aplicació de mesures per promoure la millora de la seguretat i de la salut dels treballadors en el treball (Directiva marc).
- Reial decret 486/1997, de 14 d'abril, pel qual s'estableixen les disposicions mínimes de seguretat i salut en els llocs de treball. Annexos III i IV (BOE núm. 97, de 23 d'abril). Aquesta és norma bàsica aplicable a tots els llocs de treball.
- Reial decret 487/1997, de 14 d'abril, sobre disposicions mínimes de seguretat i salut relatives a la manipulació manual de càrregues que comporti riscos, en particular dorsolumbars, per als treballadors.
- Reial decret 485/1997 de 14 d'abril, sobre disposicions mínimes de seguretat i salut en matèria de senyalització.
- Reial decret 773/1997, de 30 de maig, sobre disposicions mínimes de seguretat i salut relatives a la utilització pels treballadors d'equips de protecció individual.

## 8. EQUIPAMENTS

### 8.1. Aportats pel participant

Cada competidor ha d'aportar les màquines, les eines i/o petit utillatge que consideri necessari per al desenvolupament correcte de la seva tasca, no obstant això el jurat examinarà els estris i materials que hagi presentat el participant i pot eliminar tot allò que no consideri adient pel desenvolupament de la competició o pel perfil de l'skill.

### 8.2. Aportats per l'organització



L'organització ha d'aportar les eines, el material o els equipaments necessaris per fer la prova.

També ha d'aportar tot el material fungible i d'alimentació necessari per a la prova. L'organització s'encarregarà de proporcionar els aparells i els productes necessaris per poder realitzar la prova per a cada participant.

## **Infraestructura BalearSkills 34 – Cuina**

### **Instal·lacions:**

- Càmeres de refrigeració per als aliments
- Congeladors d'aliments
- Magatzem d'aliments
- Vestuaris
- WC
- Oficina de jurat amb ordinadors.

### **Subministraments:**

- Aigua freda i calenta
- Endolls de 220 V
- Material d'oficina per al jurat (fulls, bolígraf)
- Farmaciola completa amb material suficient per a atendre petits talls o cremades
- Rentaplats i lloc de neteja d'olles amb el corresponent subministrament.
- Plats i coberts suficients per a la degustació del jurat.
- Taula completa muntada per a la presentació dels plats de la competició.
- Tassons de plàstic i aigua embotellada per als participants i per al jurat
- Personal auxiliar de neteja
- Equipament d'extinció d'incendis (extintors de CO<sub>2</sub> o escuma)
- Servei tècnic o persona per ajudar al funcionament de les instal·lacions i/o maquinària

### **Mobiliari (INOX CE) per a cada alumne i/o per compartir:**

- Taula 1200 x 700 x 900 (per a alumne)
- Pica amb aigua freda i calenta per a la neteja d'aliments (per compartir)
- Prestatges per als utensilis i aliments (per compartir).

### **Maquinària per compartir:**

- Cuina calenta, amb fogons de gas. Planxa per torrar. Forn de gas.
- 1 forn de convecció mixt de 4 GN 1/1
- 1 salamandra elèctrica



- Microones de 900 W
- Batedores tipus Kenwood amb tassó mesclador i accessoris d'empastat
- 1 geladora sorbetera
- 1 envasadora al buit + bosses
- 1 tallaembotits
- Poals de fems i bosses. Fregalls, sabó i tot els elements necessaris per a una neteja correcta de la cuina

#### **Petit utilatge per compartir:**

- Batedora elèctrica
- Bàscula electrònica
- Bateria de cuina inoxidable

Tot el material del qual disposen les instal·lacions del centre està a disposició dels aspirants. La vaixel·la de presentació està indicada en el desenvolupament de la prova.

#### **Material d'un sol ús:**

- 1 paquet de 100 unitats de paper vegetal siliconat (cuina), mesures GN 1/1 (530 x 325)
- 1 rotllo de paper film de 40 cm d'ample per 50 m
- 1 rotllo de paper d'alumini de 40 cm d'ample per 50 m
- 1 capsa de mànegues d'un sol ús de 40 cm de 100 unitats
- Paper eixugamans d'un sol ús, suficient per a tota la competició
- Guants de làtex o de vinil.

#### **Eines personals**

Les eines d'ús propi (elèctriques o no) i específiques són personals, per tant, les han d'aportar els participants. La seva cura, neteja, bon ús i seguretat són responsabilitat pròpia de cada un dels participants. Atès el caràcter d'ús privat d'aquest material, es permet que es presti entre els diferents participants, encara que no hi estan obligats. L'organització no es farà càrrec de cap reposició, pèrdua, trencament ni deteriorament. La relació d'aquest material no és obligatòria prèvia al concurs. Si és obligatori que cada participant pugui realitzar totes les funcions pròpies de les eines al llarg de tota la competició. Si en el seu centre d'origen tenen definit un maletí d'eines, aquest s'acceptarà.

L'organització declina qualsevol tipus de responsabilitat respecte a la pèrdua, sostracció, o el mal ús d'aquest material personal. D'altra banda, els participants



podran aportar, sempre que ho consultin a l'organització i aquesta ho autoritzi expressament, altres materials de caràcter personal (elèctrics o no elèctrics) per a la realització de les proves. La següent relació és només amb caràcter orientatiu: cercols de muntatge, motlles de flam o similars, empolvorat de sucre glacé, pinces o estenalles, tallatòfones, ratllador tipus Microplane o d'escata, *parisien*, acanalats, etc.

El jurat podrà no autoritzar l'ús d'una eina o màquina personal que no s'adapti al perfil de la prova.

## 9. DESCRIPCIÓ DE LES PROVES

El conjunt de les proves que s'hauran de realitzar durant la competició constarà dels mòduls i/o apartats indicats en l'apartat núm. 2 del Test Project.

## 10. AVALUACIÓ

El jurat és l'encarregat de dur a terme l'avaluació de les proves.

El jurat ha de disposar d'un qüestionari d'avaluació amb la descripció de cadascun dels apartats que s'han de valorar.

Cada membre del Jurat ha d'avaluar tots els participants basats en els pilars fonamentals de WORLDSKILLS: integritat, imparcialitat i transparència.

Els criteris d'avaluació s'estableixen d'acord amb l'Annex 2 d'aquesta convocatòria. La realització de les proves de la competició seran avaluades segons els formularis lliurats als membres del jurat (annexos A,B,C). El contingut d'aquests formularis està a disposició dels participants que ho desitgen per tal de saber els aspectes que s'han d'avaluar.

El conjunt de les proves que s'han de realitzar durant la competició constaran dels mòduls i/o apartats indicats en l'apartat núm. 2 del Test Project, a més s'ha de valorar:

- Posada a punt del lloc de feina, organització de l'espai.
- Retirada i neteja del lloc de feina, dels estris i de la maquinària.
- Uniformitat i higiene personal.





- Aplicació de la normativa higienicosanitària vigent durant tot el transcurs de la prova, la mateixa normativa per la qual també es regula el **Worldskills Spain**.

## 11. JURAT

El jurat és el responsable d'avaluar les proves realitzades i estarà format per:

President: Representant de la DGOIFP  
Cap d'experts: Juan Antonio Fernández Vila, professor de cuina de l'IES Guillem Colom Casasnovas de Sóller.

Experts:

- José Poyatos Ruiz, professor de cuina de l'IES Juníper Serra de Palma
- Tolo Trias, cuiner professional i propietari del restaurant Ainere.
- Dos alumnes participants a la darrera convocatòria del Balearskills.

## 12. PREMI

El guanyador de cada skill en competició ha de representar la Comunitat Autònoma de les Illes Balears al campionat nacional Worldskills Spain 2013.

Tots els participants rebran un diploma, expedit per la Direcció General d'Ordenació, Innovació i Formació Professional, en què se certificarà la seva participació al Balearskills.

**13.** Qualsevol dubte, tema o qüestió sorgida i no prevista en aquesta convocatòria, ha de ser resolta de forma inapel·lable pels membres del jurat.

## 14. PATROCINADORS