



**Govern
de les Illes Balears**

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

CAMPIONAT



Balearskills

TEST PROJECT

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**.

La Conselleria d'Educació, Cultura i Universitats de la Comunitat Autònoma de les Illes Balears (CAIB), a través de la Direcció General d'Ordenació, Innovació i Formació Professional, assumeix la coordinació del campionat autonòmic de formació professional de l'especialitat de Cuina (skill 034).


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: la destresa, les bones pràctiques d'higiene, les habilitats professionals i la qualitat de les elaboracions.

Igualment, i com a objectiu general, aquest esdeveniment vol ser un acte de promoció i 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. CONTINGUTS DE LA PROVA

El campionat corresponent a l'skill **034 CUINA**, inclou el següent:



MÒDUL 1 	Ànec	Skill 34 Cuina
Descripció	Els requisits mínims a assolir són els següents: <ul style="list-style-type: none">• Preparar 4 racions de plat principal a base de pitrera d'ànec amb dues guarnicions a base de vegetals i una altra guarnició a base d'hidrats de carboni.• A més haurà incloure, com a mínim, una salsa de lliure elecció	
Detalls del servei	<ul style="list-style-type: none">• Es muntaran 4 plats idèntics dins plats proveïts per l'organització (blancs, 28/30 cm de diàmetre).• El plat haurà de presentar-se calent per sobre de 65° C.• La ració haurà de ser com a mínim de 180 grams amb guarnicions i salsa, i un pes màxim adequat a un plat de carta.	
Ingredients obligatoris	Els ingredients obligatoris per usar són <ul style="list-style-type: none">• Ànec• Espinacs• Taronges	
Ingredients opcionals	<ul style="list-style-type: none">• Es poden emprar els ingredients presents a la llista d'estoc (annex 1). <u>El nom de la recepta i la llista d'ingredients que s'usaran s'ha de remetre un mes abans de la realització del concurs (fins dia 21 d'octubre)</u> a la Direcció General d'Ordenació, Innovació i Formació Professional a l'atenció d'Ana Pons (Fax: 971 17 75 34) o a les adreces electròniques parlemdecuina@hotmail.com o apons@dgoifp.caib.es	
Presentació	Per a cada competidor: 4 plats blancs de presentació de 30 cm, mesures aproximades. Els participants no podran aportar vaixel·la ni cristalleria per a la presentació de la prova. No obstant això, l'alumne podrà portar tot aquell petit utilatge que trobi adient per a la realització de la prova, inclosa maquinària elèctrica. Així també, els participants podran usar tot l'utilatge i la maquinària de què	



	disposin les instal·lacions on es desenvoluparà la prova.	
MÒDUL 2		Postres 3 textures Skill 34 Cuina
Descripció	Els requisits mínims a assolir són els següents: <ul style="list-style-type: none">• Preparar 4 racions de postres que continguin almenys 3 textures diferents	
Detalls del servei	<ul style="list-style-type: none">• Es muntaran 4 plats idèntics dins plats proveïts per l'organització (es poden usar plats de postres o plats sopers).• Les postres podran ser fredes o calentes.• La ració s'haurà de presentar amb almenys una guarnició i/o decoració	
Ingredients obligatoris	Els ingredients obligatoris per usar són <ul style="list-style-type: none">• Xocolata negra de cobertura al 70%• Iogurt natural	
Ingredients opcionals	<ul style="list-style-type: none">• Es poden emprar els ingredients presents a la llista d'estoc (annex 1), <u>el nom de la recepta i la llista d'ingredients que s'usaran s'ha de remetre un mes abans de la realització del concurs (fins dia 21 d'octubre)</u> a la Direcció General d'Ordenació, Innovació i Formació Professional a l'atenció d'Ana Pons (Fax: 971 17 75 34) o a les adreces electròniques parlemdecuina@hotmail.com o apons@dgoifp.caib.es	
Presentació	Els participants no podran aportar vaixel·la ni cristalleria per a la presentació de la prova. No obstant això, l'alumne podrà portar tot aquell petit utillatge que trobi adient per a la realització de la prova, inclosa maquinària elèctrica. Així també, els participants podran usar tot l'utillatge i la maquinària de què disposin les instal·lacions on es desenvoluparà la prova.	

Per a la realització de la prova s'han de tenir presents els següents aspectes:



1. 15.00 h

Presentació dels aspirants. Posteriorment els alumnes disposaran de 60 minuts per a familiaritzar-se amb la cuina i els equipaments del lloc on es desenvoluparà la cuina (IES Juníper Serra).

- **Realització del sorteig dels llocs de treball per a la realització de la prova pràctica**
- **Revisió de la cistella d'ingredients i *mice en place* del lloc de feina (en aquest moment no es pot cuinar, pelar, tallar o preelaborar res)**

2. 16.00 h

Inici de prova

En aquest moment l'alumne ha de realitzar l'esquema de treball de la prova (un foli a una cara), lliurant als membres del jurat el document al qual s'haurà d'ajustar durant el decurs de la prova. Aquest document estarà a disposició de l'alumne durant la prova i el podrà consultar.

3. 16.00 h / 19.05 h

Desenvolupament de la prova

4. 19.05 h / 19.30 h

Neteja del lloc de feina i retirada de gèneres.

5. Els alumnes participants hauran de tenir els coneixements teòrics suficients abans de l'inici de la competició sobre els components materials dels que versen les proves.

6. El dia de la prova l'organització es reserva el dret de la modificació d'aquesta en un percentatge del 30 % com a màxim.

A més es valorarà:

- Posada a punt del lloc de feina, organització de l'espai
- Retirada i neteja del lloc de feina, estris i maquinària
- Uniformitat i higiene personal
- Aplicació de la normativa higienicosanitària vigent durant tot el transcurs de la prova.

3. 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.

4. AVALUACIÓ

Cada membre del jurat avaluarà 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 i C). El contingut d'aquests formularis està a disposició dels participants que ho desitgin per tal de saber els aspectes a avaluar. A més es valorarà:

- 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 higiènica sanitària vigent durant tot el transcurs de la prova, la mateixa normativa per la qual també es regula l'Spainskills.

5. PATROCINADORS