



**Govern
de les Illes Balears**

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

CAMPIONAT



DESCRIPCIONS TÈCNIQUES

SKILL 35 SERVEI DE RESTAURANT

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 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.

El servei de restaurant exigeix un ampli coneixement de la cuina internacional, les begudes i el servei de bar. El cambrer és la persona de contacte més important que atén els clients. D'aquesta manera, és necessari posseir un domini perfecte de les normes per servir i conèixer la preparació dels plats i de les begudes que arriben a la taula del client. Els requisits bàsics són la destresa, les bones maneres, l'aplom i les habilitats pràctiques.

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 Serveis de Restauració següent:



- CFGM: Serveis en restauració
- 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).

3.2. Comitè organitzador

El comitè organitzador està constituït per personal de la Direcció General d'Ordenació, Innovació i Formació Professional de la Conselleria d'Educació, Cultura i Universitats de les Illes Balears i el coordinador de l'*skill*.

4. HORARIS

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

HORARI	DESCRIPCIÓ
15.30-15.45	Benvinguda i explicació del mòdul
15.45-16.00	Familiarització i degustació de licors (tots junts)
16.00-16.10	Preparació del lloc de treball per part dels competidors
16.10-16.30	Tècnica de tall de fruites (tots junts)
16.30-16.40	Preparació del lloc de treball per part dels competidors
16.40-17.00	Tècnica de flamejar (tots junts)
17.00-17.40	Cocteleria internacional (treball individual)
17.40 -18.15	Cocteleria d'autor (treball individual)



18.15 -19.30	Tècnica de bar (treball individual)
19.30 -19.45	Reunió dels experts juntament amb el president de l'skill, per seleccionar el guanyador

5. CENTRES PARTICIPANTS

IES Juníper Serra
IES Maria Àngels Cardona

6. INDUMENTÀRIA

La indumentària és la mateixa que s'utilitza a cada institut per assistir a les classes pràctiques. Els competidors podran adaptar l'uniforme amb relació a la prova que realitzin.

7. NORMATIVA DE SEGURETAT I EQUIPS DE PROTECCIÓ

El conjunt de les proves que s'hauran de realitzar seguint les normes de seguretat i higiene en el treball d'acord a l'especialitat de Serveis de Restaurant.

8. EQUIPAMENTS

L'organització s'encarregarà de proporcionar els aparells i els productes necessaris per poder realitzar la prova per a cada participant.

8.1. Aportats pel participant:

Cada competidor podrà aportar les eines següents:

Ganivets (coltell, de verdures), llevataps, encenedor, bolígraf, cocteleres, tassons mescladors.

8.2. Aportats per l'organització:

L'organització aportarà tots els productes i les eines per realitzar les proves.



9. DESCRIPCIÓ DE LES PROVES

El campionat corresponent a l'*skill* 35 Servei de restaurant inclou el següent:

Realització de diverses proves pràctiques que consten de diferents exercicis proposats per l'organització:

- PROVA 1: Familiarització i degustació de licors
- PROVA 2: Tècnica de tall de fruites
- PROVA 3: Tècnica de flamejar
- PROVA 4: Cocteleria internacional
- PROVA 5: Cocteleria d'autor
- PROVA 6: Tècnica de bar.

El conjunt de les proves que s'hauran de realitzar durant la competició constarà dels següents mòduls:

PROVA 1

Reconèixer mitjançant el nas licors i alcohols seleccionats pels experts de la llista proporcionada.

Temps 15 minuts, valor 10 punts.

PROVA 2

Tècnica de tall de fruites

S'han de triar les fruites d'entre les següents: pinya, taronja, poma, maduixa, plàtan, meló, pera.

Tècnica de flamejar

Flamejat de dues racions de pinya. Presentació lliure.

Temps 20 minuts, per cada una de les tècniques. Valor 20 punts.

PROVA 3



Cocteleria internacional

Es triaran 2 còctels de la llista (un en got mesclador i un altre en coctelera)

S'han de presentar 2 copes de cada còctel.

Temps: 6 minuts per cada una de les tècniques. Valor 20 punts.

PROVA 4

Cocteleria d'autor

Elaboració de 2 còctels de creació pròpia, d'una selecció de begudes sorpresa aportades pels patrocinadors.

Gamma de begudes: sucres i purés de fruites, xarops aromatitzats, diversos alcohols de la llista de degustació. Fruita fresca per decorar.

El competidor té la possibilitat d'aportar una preparació bàsica que necessiti un temps extraordinari per a l'ús correcte i terminació del còctel (exemple base per a terminació amb escuma en sífo o altres elements, que hauran de ser consultats amb anterioritat a la competició al cap d'experts. Els experts tindran la possibilitat de provar aquesta preparació amb antelació a la preparació del còctel. La decoració, si la porta, s'haurà de preparar al moment.

Temps: 10 minuts. Valor 25 punts.

PROVA 5

Tècnica de bar

El competidor ha de regular el molí de cafè per a una extracció correcta de:

- 2 cafès exprés
- 2 caputxinos
- 1 cafè irlandès

Solament es permetrà utilitzar el portafiltre i el filtre d'una dosi. Una vegada acabada cada elaboració s'ha de presentar a una taula preparada per als experts.

Temps: 20 minuts, valor 25 punts.

10. AVALUACIÓ



- El jurat és l'encarregat de dur a terme l'avaluació de les proves.
- El jurat disposarà 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 excepte el competidor del seu centre, si es dóna el cas.

L'avaluació s'estableix d'acord amb els criteris següents:

Mòdul	Nom	Durada	Avaluació
Prova 1	Degustació de licors	15 minuts	10 punts
Prova 2	Trinxat i flamejat	40 minuts	20 punts
Prova 3	Cocteleria internacional	12 minuts	20 punts
Prova 4	Cocteleria d'autor	10 minuts	25 punts
Prova 5	Tècnica de bar	20 minuts	25 punts

11. JURAT

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

President: Representant de la DGOIFP
Cap d'experts: Joan Miquel Marroig Toledo, coordinador de l'skill.
Experts: Pendent de determinar (professionals del sector i representants d'empreses patrocinadores)

12. PREMI

El guanyador de cada skill en competició representarà la Comunitat Autònoma de les Illes Balears al campionat nacional, Spainskills 2013.

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



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

14. PATROCINADORS

