



**Govern
de les Illes Balears**

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

CAMPIONAT



TEST PROJECT

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**.

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 begudes que arriben a la taula del client. Els requisits bàsics són la destresa, les bones maneres, l'aplom i les habilitats pràctiques.

2. DESCRIPCIÓ DE LES PROVES

Les proves s'estructuren de la forma següent:

- 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.

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: sucus 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 pels experts.

Temps 20 minuts, valor 25 punts.

3. HORARI

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

Horari	Contingut
15.30 h	Benvinguda als participants i lliurament de documentació
15.45 h	Inici de la competició
19.30 h	Fi de la competició

4. AVALUACIÓ

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

Mòdul	Nom	Durada	Avaluació
Prova 1	Reconeixement de licors	15 minuts	10 punts
Prova 2	Tècnica de 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

5. PATROCINI

