

# **REPOSTERÍA**

## TEST PROJECTS SKILL 32

### **1.- INTRODUCCION**

- 1.1 Los test projects del skill 32, REPOSTERÍA, son las pruebas que los competidores que se presentan al campeonato de BALEARSKILLS deben desarrollar, De este modo, es necesario poseer un dominio perfecto de los ingredientes y de las técnicas empleadas para las diferentes elaboraciones. Los requisitos básicos son la destreza, las buenas maneras, el aplomo y las habilidades prácticas.

# MODULO 1

## HABILIDADES TECNICAS DE LA PROFESION

HORAS	DESCRIPCION
9:00	Bienvenida y explicación del modulo
Todos juntos	Familiarización con el espacio, maquinaria y herramientas, materiales e ingredientes necesarios para el desarrollo de las pruebas.
9:00 - 9:15	Competidores preparación de las correspondientes partidas.
9:15 - 14:00 Todos juntos	<p><b>Módulo F : Entremés evento especial (tarta)</b> De la lista de ingredientes del (anexo 1) suministrada producir (2) entremeses de forma libre, cada uno no excederá de un peso máximo de 1 Kg. (decoración excluida). Ambos entremeses serán cubiertos usando recetas o técnicas libres. Uno será cubierto pero no decorado. Deberá presentarse en una base de tarta suministrada por la organización con un corte y ligeramente separado de la pieza principal pero dejándola en la base. <b>Otras dos porciones se reservaran aparte para la segunda prueba.</b> Un entremés cubierto es decorado solo con trabajos en azúcar y/o coberturas diversas; demostrando las diferentes técnicas y referencia al tema elegido. Los entremeses deben ser presentados en un plato de cristal o bandeja acrílica adaptado al tamaño. El plato o bandeja donde se presenta la tarta debe ser suministrado por el competidor; en caso de no llevarlo se le suministrará uno que designe la organización.</p>

<p><b>Trabajo individual</b></p>	<p><b>Modulo 2 Postre emplatado (tiempo....)</b>  Se presentarán cuatro (4) porciones idénticas de postre emplatados a elección del competidor partiendo como base de las 4 porciones reservadas de entremés, dándole el corte o presentación a gusto del competidor y que deberán servirse con una salsa adecuada. Con una decoración en base a fruta y un máximo de 4 complementos a elegir por el competidor.  Los postres emplatados se presentarán en platos suministrados por la organización; estos platos serán redondos de 30 cm de diámetro.   El número de técnicas a emplear en la elaboración del postre emplatado queda a libre elección del competidor.</p>
<p>14:00 - 14:15</p>	<p><b>Reunión de los expertos junto con el Presidente/a del Skill, para seleccionar al ganador/a del Balearskill 2014 y candidato al SpainSkills 2015</b></p>

\*\* Dentro del contenido de la prueba el jurado podrá cambiar el 30% del test project, siempre que se encuentre reflejado en la descripción técnica.

La evaluación de la prueba será:

60 % subjetiva.  
40% objetiva.

El ganador de la prueba quedará seleccionado para participar en la prueba a nivel Nacional de los Spain Skills

El participante que quede en segundo lugar quedará seleccionado como suplente en caso de que el titular no pudiera presentarse.

El jurado estará compuesto por expertos en la profesión y patrocinadores.