

35

SERVICIO DE RESTAURANTE

DESCRIPCIÓN TÉCNICA

DESCRIPCIÓN TÉCNICA SKILL 35

1.- INTRODUCCIÓN.....	2-3
2.- COMPETENCIAS DE LA PROFESIÓN.....	5-6
3.- TEST PROJECT.....ANEXO 1.....	7-7
4.- EVALUACIÓN.....ANEXO 2.....	8-8
5.- COMPETENCIAS ESPECÍFICAS Y DE SEGURIDAD.....	8-10
6.- MATERIALES Y EQUIPAMIENTO.....ANEXO 3.....	10-10
7.- FIRMA DE EXPERTOS.....	11

1. INTRODUCCIÓN

1. DESCRIPCIÓN TÉCNICA DE LA COMPETICIÓN

1.1 Nombre y descripción de la profesión

- 1.1.1 La denominación de la profesión es Servicio de Restaurante
- 1.1.2 El servicio de restaurante exige un amplio conocimiento de la cocina internacional, las bebidas y el servicio de bar. El camarero es la persona de contacto más importante que atiende a los clientes. De este modo, es necesario poseer un dominio perfecto de las normas para servir y conocer la preparación de los platos y bebidas que llegan a la mesa del cliente. Los requisitos básicos son la destreza, las buenas maneras, el aplomo y las habilidades prácticas.
- 1.1.3 Todos los expertos y participantes deberán conocer esta Descripción Técnica.
- 1.1.4 Las palabras que se refieran al género masculino, serán aplicables también al género femenino.

1.2 El alcance del trabajo en la Competición BalearSkills

- 1.2.1 El proyecto de prueba consiste únicamente en el trabajo práctico.
- 1.2.2 Los conocimientos teóricos se limitan a aquello que sea necesario para llevar a cabo el trabajo práctico.

1.3 Conocimientos prácticos

- 1.3.1 Preparación del servicio, disponibilidad del material.
- 1.3.2 Preparación y disponibilidad de las bebidas y de los utensilios necesarios para mezclar bebidas y/o cócteles
- 1.3.3 Trabajo en la mesa del cliente:
 - Preparación y corte de frutas
 - Flambeado de fruta
 - Preparación de bebidas calientes (café)
 - Preparación de combinados entre los que se incluyen

VASO MEZCLADOR

Dry Martini

Manhatan

Negroni

1.3.3.1.1 COCTELERA

Brandy Alexander

Whisky Sour

Bronx

Cosmopolitan

Recetas de cócteles – véanse los Apéndices.

- 1.3.4 Identificación de vinos
Reconocer las bebidas alcohólicas más populares únicamente mediante la vista y el olfato.

1.4 Conocimientos teóricos

- 1.4.1 Conocimiento de los materiales y de las técnicas de preparación.

2. COMPETENCIAS DE LA PROFESION

2.1 Requisitos generales

- 2.1.1 En general, el proyecto de prueba deberá:
Ser modular
Cumplir con la actual Descripción Técnica

2.2 Requisitos específicos

- 2.2.1 Identificación del módulo

Módulo 1: – Habilidades técnicas de la profesión

Familiarización e identificación de vinos y licores
Preparación y servicio de cócteles
Corte y preparación de elaboraciones a base de frutas
Preparación de bebidas calientes y manejo de la maquinaria

Se evaluará a los participantes el servicio de bebidas, el servicio de comidas, la preparación de la mesa, la presentación personal y las habilidades sociales.
Durante la comida se servirá vino blanco y tinto y agua mineral.

2.3 Procedimientos de la Competición

- 2.3.1 El proyecto se desarrollará durante un día de competición .
- 2.3.2 Antes del inicio de la Competición, cada participante recibirá un horario detallado en el que se refleje el tiempo permitido para la realización del proyecto, sección o módulo.
- 2.3.3 Los expertos y los participantes que repetidamente incumplan los procedimientos de la Descripción Técnica y de las Normas de Competición pueden ser temporal o permanentemente expulsados de la misma.
- 2.3.4 En general, el proyecto de prueba deberá:
 - Cumplir con la actual Descripción Técnica
 - Cumplir con los requisitos de BalearSkills
 - Contener una lista de material detallada

3. TEST PROJECTS.

ANEXO 1

3.1 Honestidad, equidad y transparencia

- 3.1.1 Los participantes que asistan a la Competición Balearskills tienen derecho a exigir un trato justo y honesto durante la Competición en los siguientes términos:
 - Las instrucciones deberán ser claras y sin ambigüedades
 - Las tablas de puntuación no darán ventaja a otros participantes
 - Se cuenta con todo el material y equipamiento especificados en la documentación de la profesión y necesarios para completar la Competición
 - Los expertos aportarán la asistencia necesaria para asegurarse de que los participantes pueden completar el proyecto (la asistencia que se estime necesaria será proporcionada por igual y en el mismo momento a todos los participantes presentes)
 - No existirá ninguna interferencia indebida por parte de espectadores que pueda entorpecer al participante para poder completar el proyecto
- 3.1.2 Todos los participantes tendrán derecho a exigir que no se les proporcione asistencia indebida o injusta a otros participantes o que haya intervenciones que puedan darle una injusta ventaja a otro participante.
- 3.1.3 Durante la Competición, se le entregará a todos los expertos y participantes la información sobre todos los requisitos para llevar a cabo una Competición justa.
- 3.1.4 Se informará a todos los expertos y participantes que no se podrá introducir o sacar nada de la zona de competición a menos que el Experto Jefe lo permita y tras haber sido incluido en el presente apartado.

4. EVALUACIÓN:

- 4.1.1 Toda la documentación empleada deberá estar disponible en formato digital.

- 4.1.2 Los expertos deberán alcanzar un acuerdo mayoritario (mínimo = 50% +1) con respecto a la escala de puntuación de la Competición.
- 4.1.3 El equipo de expertos podrá realizar modificaciones en la prueba propuesta.
- 4.1.4 Los expertos decidirán, de manera conjunta, el Proyecto de Prueba Y el criterio de evaluación.
- 4.1.5 Puntuación

CATA DE LICORES: 10 PUNTOS.
TRINCHADO Y FLAMBEADO: 25 PUNTOS.
COCTELERIA INTERNACIONAL: 15 PUNTOS.
COCTELERIA DE AUTOR: 20 PUNTOS.
TÉCNICA BARISTA:30 PUNTOS
- 4.1.6 La conversión de la escala de 0-100.

5. COMPETENCIAS ESPECÍFICAS Y SEGURIDAD.

5.1 Requisitos de seguridad de la Competición

- 5.1.1 La ropa de trabajo deberá de ser la propia de cada Instituto participante
- 5.1.2 Toda la maquinaria y/o equipamiento deberá cumplir con los requisitos de seguridad.
- 5.1.3 Los participantes deberán mantener su área de trabajo y el suelo de la misma despejado y limpio de materiales, equipamientos o apartados que puedan hacer que alguien tropiece, patine o se caiga.

Material que deberá aportar el competidor:

Obligatorio.

Encendedor, sacacorchos, bolígrafo, abre chapas.

Opcional:

Coctelera, vaso mezclador, tamper, cuchillos (puntilla, cebollero, sierra).

5.2 Requisitos de seguridad específicos de la profesión

Higiene

Los concursantes deben asegurarse de que las manos y las herramientas están limpias. Una buena higiene es particularmente importante en las especialidades que impliquen manejo de productos alimenticios.

6.- MATERIALES Y EQUIPAMIENTO.

ANEXO 3

Materiales

Los competidores tendrán a su disposición el material necesario para la realización de todas las pruebas.

SKILLS 35 “SERVICIO DE RESTAURANTE” CAMPEONATO REGIONAL 2014

RECETAS.

PIÑA FLAMBEADA	(2 raciones)
Rodajas de piña	2 rodajas
Azúcar	1 cuchara
mantequilla	20 gr.
limón	½ limón
Licor de naranja	20 ml.
Ron añejo	30 ml.
Almendra tostada	4 cucharaditas
Malibú	20 ml

RECETAS DE COCTELES.

NOMBRE	RECETA	NOMBRE	RECETA
ALEXANDER	1/3 DE NATA LIQUIDA	MANHATAN	2/3 WHISKY CANADIENSE
	1/3 CREMA DE CACAO		1/3 VERMOUTH ROJO
	1/3 COGNAC		GOTAS DE ANGOSTURA
	COPA COCTEL		GUINDA ROJA
	COCTELERA		COPA COCTEL
			VASO MEZCLADOR
BRONX	1/4 GYN	NEGRONI	1/3 GINEBRA
	1/4 VERMOUTH BLANCO SECO		1/3 MARTINI ROJO
	1/4 VERMOUTH ROJO		1/3 CAMPARI
	1/4 ZUMO DE NARANJA		COPA CÓCTEL
	COPA COCTEL		CORTEZA DE LIMÓN
	CORTEZA DE NARANJA O GUINDA ROJA		VASO MEZCLADOR
	COCTELERA		
WHISKY SOUR	CUCHARADITA DE AZÚCAR	DRY MARTINI	2/3 GYN
	4/10 ZUMO DE LIMÓN		1/3 VERMOUTH BLANCO SECO
	6/10 WHISKY SCOTH		CORTECITA LIMON
	COPA CÓCTEL		COPA COCTEL
	GUINDA ROJA		VASO MEZCLADOR
	COCTELERA		
COSMOPOLITAN	4/10 VODKA		
	2/10 COINTREAU		
	1/10 ZUMO DE LIMA		
	3/10 ZUMO CRAMBERRY		
	RODAJA DE LIMA		
	COCTELERA		


