

DIRECTRIUS TÈCNIQUES

SKILLS CUINA 034



Balears**skills**
v.2.0

Campionat de Formació Professional de les Illes Balears

Cuina

Introducció:

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 elaboren els diferents plats. Els requisits bàsics són: destresa, bones pràctiques d'higiene, habilitats professionals i qualitat de les elaboracions.

Com a objectiu general aquest esdeveniment vol ser un acte de promoció i difusió de la formació professional. És per això que la participació dels alumnes en una competició com aquesta suposa per a ells una important motivació dins els seus estudis, de la mateixa manera que per al seu centre suposa un reconeixement de la tasca docent que s'hi du a terme.

Objectius:

- Promocionar, potenciar i difondre la Formació Professional.
- Estimular l'alumnat de Formació Professional en el seu rendiment acadèmic i professional.
- Impulsar els estudis de formació professional i difondre les bones pràctiques dels alumnes als centres educatius i en la societat en general.
- Reconèixer i estimular la feina del professorat en els centres educatius de formació professional, així com col·laborar en la seva actualització tècnica.
- Potenciar la relació entre els centres educatius i les empreses.
- Proporcionar un punt de trobada entre l'alumnat, el professorat i les empreses relacionades amb el seu sector.

Requisits dels participants:

- Tenir, com a màxim, 21 anys complerts abans de dia 31 de desembre de 2014.
- Cursar el CFGM de Cuina i gastronomia, corresponent a la família professional d'Hoteleria i Turisme.
- Estar matriculats en ensenyaments de formació professional corresponents als mòduls anteriors a algun centre públic de les Illes Balears durant el curs acadèmic 2014-2015.
- Tenir els coneixements necessaris per a dur a terme el treball pràctic en què constaran les proves.
- Anar acompanyats, el dia de la competició, del professor que les ha preparat.

Lloc i data de la celebració de les proves:

La competició es durà a terme dia 18 de novembre 2014. El centre que acull l'Skill de cuina és l'IES Calvià.

No obstant això, aquesta data podrà ser modificada en funció de les necessitats.

Indumentària:

Els participants hauran d'anar completament uniformats. Es valorarà que l'uniforme estigui complet i net abans de cada prova, de manera que cada participant és responsable de dur-ne un de net per a cada sessió de treball durant la competició:

- 1 jaqueta de cuina blanca de màniga llarga.
- 1 calçons de cuina pota de gall blanc i blau o similar.
- 1 parell de sabates manipuladores negres. Esclops.
- 1 parell de calcetins negres.
- 2 davantals blancs.
- 1 capell de cuiner.

No es permetrà l'ús de draps de cuina. Les tasques que es vulguin fer amb draps de cuina s'hauran de fer amb paper de mans o manyoples de cuina.

Els experts aniran vestits amb una bata blanca o roba de cuina adient.

Materials i eines que han de dur els participants:

Aportats pels participants:

Cada competidor haurà d'aportar les eines, màquines o petit utilatge que consideri necessari pel correcte desenvolupament de la tasca. No obstant això, el jurat examinarà els estris i materials que hagi presentat el participant i podrà eliminar tots els estris que no consideri adients pel perfil de l'skill o per a dur a terme la competició.

Aportats per l'organització:

L'organització ha d'aportar les eines, el material i l'equipament necessaris per poder executar la prova.

També aportarà tot el material fungible i d'alimentació necessari per a la prova. L'organització s'encarregarà de proporcionar els aparells i productes necessaris per a que cada participant pugui realitzar la prova.

Normativa de seguretat i Equips de Protecció Individual (EPI):

Els participants han d'utilitzar els EPI que garanteixin que el desenvolupament de la prova es realitzi respectant les normes de seguretat i higiene establertes per l'skill de cuina.

A aquest efecte s'ha d'aplicar, durant el transcurs de tota la prova, la normativa higienicosanitària establerta vigent, que és la mateixa que regula la competició estatal SpainSkills

BOE de 25 de febrer de 2000 R.D. 2002/200 (manipulació alimentària)

Normativa bàsica en matèria de prevenció de riscos laborals:

- Llei 31/1995 de prevenció de riscos laborals, de 8 de novembre (núm. 269, de 10 de novembre)
- Reial decret 39/1997, de 17 de gener, pel qual s'aprova el Reglament dels serveis de prevenció.
- DIRECTIVA 94/33/CEE del Consell, del 22 de juny de 1994, relació de protecció dels joves en el treball.
- DIRECTIVA 92/85/CEE del Consell, de 19 d'octubre de 1992, relativa a l'aplicació de mesures per promoure la millora de la seguretat i de la salut en el treball de la treballadora embarassada, que hagi donat a llum o en període de lactància (desena Directiva específica d'acord amb l'apartat 1 de l'article 16 de la Directiva 91/391/CEE)
- DIRECTIVA 89/391/CEE del Consell, de 12 de juny de 1989, relativa a l'aplicació de mesures per promoure la millora de la seguretat i la millora dels treballadors en el treball (Directiva marc)
- Reial decret 486/1997, de 14 d'abril, pel qual s'estableixen les disposicions mínimes de seguretat i salut en els llocs de treball. Annexos III i IV (BOE núm. 97 de 23 d'abril). Aquesta és norma bàsica aplicable a tots els llocs de treball.
- Reial decret 487/1997, de 14 d'abril, sobre disposicions mínimes de seguretat i salut relatives a la manipulació manual de càrregues que comporti riscos, en particular dorsolumbars, pels treballadors.
- Reial decret 485/1997 de 14 d'abril, sobre disposicions mínimes de seguretat i salut en matèria de senyalització.
- Reial decret 773/1997, de 30 de maig, sobre disposicions mínimes de seguretat i salut relatives a la utilització pels treballadors d'equips de protecció individual.

Equipaments:

Infraestructura BalearSkills 34-Cuina

Instal·lacions:

- Càmeres de refrigeració per als aliments
- Congeladors d'aliments
- Magatzem d'aliments
- Vestuaris
- WC
- Oficina del jurat amb ordinadors

Subministraments necessaris:

- Aigua freda i calenta.
- Endolls de 220 V
- Material d'oficina per al jurat (fulls, bolígraf...)
- Farmaciola completa amb material suficient per a atendre petits talls o cremades.
- Rentaplats i lloc de neteja d'olles amb el corresponent subministrament.
- Plats i coberts suficients per a la degustació del jurat.
- Taula completa muntada per a la presentació dels plats de la competició.

- Tassons de plàstic i aigua embotellada per als participants i per al jurat.
- Personal auxiliar de neteja.
- Equipament d'extinció d'incendis (extintors de CO₂ o escuma)
- Servei tècnic o persona per ajudar al funcionament de les instal·lacions i/o maquinària.

Mobiliari (INOX CE):

- Taula 1200 x 700 x 900 (per a cada alumne)
- Pica amb aigua freda i calenta per a la neteja d'aliments (per a compartir)
- Prestatges per als utensilis i aliments (per a compartir)

Maquinària per a compartir:

- Cuina calenta, amb fogons de gas. Planxa per torrar i forn de gas.
- 1 forn de convecció mixt de 4 GN 1/1.
- 1 salamandra elèctrica.
- 1 microones de 900 W
- Batedores tipus Kenwood amb tassó mesclador i accessoris d'empastat.
- 1 geladora sorbetera.
- 1 envasadora al buit i bosses.
- 1 tallaembotits.
- Poals de fems i bosses. Fregalls, sabó i tots els elements necessaris per a una neteja correcta de la cuina.

Petit utilatge per compartir:

- Bateria de cuina inoxidable.

Tot el material del qual disposen les instal·lacions del centre estarà a disposició dels participants. La vaixel·la de presentació està indicada en el desenvolupament de la prova.

Material d'un sòl ús:

- 1 paquet de 100 unitats de paper vegetal siliconat (cuina), mesures GN 1/1 (530 x 325)
- 1 rotllo de paper film de 40 cm x 50 m
- 1 rotllo de paper d'alumini de 40 cm x 50 m
- 1 caps de 100 unitats de mànegues d'un sòl ús de 40 cm
- Paper eixugamans d'un sòl ús, suficient per a tota la competició.
- Guants de làtex o vinil.

Eines personals:

Les eines d'ús propi, tan electròniques com manuals, són personals i, per tant, les ha d'aportar cada participant. La seva cura, neteja, bon ús i seguretat són responsabilitat pròpia de cada un dels participants. Atès el caràcter d'ús privat d'aquest material, es permetrà que es deixi entre els participants, encara que no hi estan obligats.

L'organització no es farà càrrec de cap reposició, pèrdua, trencament ni deteriorament. La relació d'aquest material no és obligatòria prèvia al concurs. Sí que

és obligatori que cada participant pugui realitzar totes les funcions pròpies de les eines al llarg de la competició. Si en el centre del participant tenen definit un maletí d'eines, aquest s'acceptarà

Descripció de les proves:

La prova consistirà en l'elaboració de plats dolços i/o salats. Els participants no podran aportar ingredients, hauran de dur a terme la prova amb el material fungible que aporta l'organització.

Les elaboracions que duguin a terme els participants s'hauran de presentar en un termini de temps determinat i el jurat penalitzarà aquelles receptes que es presentin fora de temps.

Durant la prova es valorarà tant la part tècnica (maneig de les eines, talls, neteja, ordre, etc.) com la part de tast (gust, textura, combinacions, etc.)

El conjunt de les proves que s'hauran de realitzar durant la competició constarà dels apartats indicats en el Test Project.

Jurat i comitè organitzador:

El jurat és el responsable d'avaluar les proves realitzades i estarà constituït per un representat de la DGOIFP, que serà el president del jurat, el cap d'experts (Juan Antonio Fernández Vila) i 3 experts

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.

Avaluació de les proves:

- El jurat és l'encarregat de l'avaluació de les proves.
- El jurat disposa d'un qüestionari d'avaluació amb la descripció dels apartats que han de ser objecte de valoració.
- Cada membre del jurat avaluarà tots els participants, excepte si hi ha algun competidor del seu centre.

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

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

Cada membre del jurat ha d'avaluar tots els participants

Els criteris d'avaluació s'estableixen d'acord amb la graella següent:

Criteri: Higiene

Puntuació màxima: 100

Nota màxima	Descripció	Restar 10 punts per cada errada	Resultat
30	Higiene personal		
15	Higiene de la vestimenta (uniforme)		
15	Uniforme incorrecte o brut. Joies i rellotges		
40	Higiene del lloc de treball		

Criteri: Economia. Planificació del temps

Puntuació màxima: 100

Nota màxima	Descripció	Restar 10 punts per cada errada	Resultat
25	Economia de la cuina		
25	Materials curs/rebuig d'ingredients		
25	Rebuig de productes acabats		
25	Planificació del temps. Gestió del temps en la cuina (doble manipulació, precipitació, lentitud...)		

Criteri: Presentació

Puntuació màxima: 200

Nota màxima	Descripció	Restar 10 punts per cada errada	Resultat
50	Eficàcia en el mètode de treball i en la utilització de materials. Maneig tècnic de les eines i els materials		
50	Maneig tècnic dels ganivets (seguretat)		
50	Aplicació correcta de les tècniques culinàries		
25	Planificació de la prova (temps, ordre d'elaboracions)		
25	Presentació, originalitat, combinació de colors, sabors, etc.		

Premis:

- El participant que obtingui la millor puntuació representarà a les Illes Balears en el campionat d'Espanya de formació professional SpainSkills 2015, que està previst que es dugui a terme a Madrid durant el mes de març de 2015.

- Tots els participants rebran un diploma expedit per la Direcció General d'Ordenació, Innovació i Formació Professional que certifiqui la seva participació en la competició BalearSkills.