

32

REPOSTERÍA

DESCRIPCIÓN TÉCNICA

1. 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

2. DESCRIPCIÓN TÉCNICA DE LA COMPETICIÓN

2.1 Nombre y descripción de la profesión

2.1.1 La denominación de la profesión es Pastelería

2.1.2 El pastelero exige tener un amplio conocimiento de la pastelería internacional y nacional. El pastelero es la persona encargada de elaborar y presentar las diferentes elaboraciones tanto nacionales como internacionales. 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.

2.1.3 Todos los expertos y participantes deberán conocer esta Descripción Técnica.

2.2 El alcance del trabajo en la Competición BalearSkills

2.2.1 El proyecto de prueba consiste únicamente en el trabajo práctico.

2.2.2 Los conocimientos teóricos se limitan a aquello que sea necesario para llevar a cabo el trabajo práctico.

2.3 Conocimientos prácticos

2.3.1 Preparación de las elaboraciones, disponibilidad del material.

2.3.2 Preparación y disponibilidad de los ingredientes y de los utensilios necesarios para la elaboración de las diferentes pruebas prácticas.

2.4 Conocimientos teóricos

2.4.1 Conocimiento de los materiales y de las técnicas de preparación.

3. COMPETENCIAS DE LA PROFESION

3.1 Requisitos generales

3.1.1 En general, el proyecto de prueba deberá:

- Ser modular
- Cumplir con la actual Descripción Técnica

3.2 Requisitos específicos

3.2.1 Identificación del módulo

Módulo 1: – Habilidades técnicas de la profesión

Familiarización e identificación de ingredientes y materiales.

Módulo 1 : Entremés evento especial (tarta)

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 (para el pesado y llevado a la zona de cata).

Otras dos porciones se reservaran aparte para la segunda prueba.

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.

Modulo 2 Postre emplatado (tiempo....)

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.

Se evaluará a los participantes la preparación de herramientas y equipos así como el tratamiento básico de la materia prima, la higiene en el área de trabajo y el aseo personal.

3.3 Procedimientos de la Competición

3.3.1 El proyecto se desarrollará durante un día de competición .

3.3.2 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.

3.3.3 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.

3.3.4 En general, el proyecto de prueba deberá:

- Cumplir con la actual Descripción Técnica
- Cumplir con los requisitos de Balears Skills
- Contener una lista de material detallada.

4. **TEST PROJECTS.**

ANEXO 1

4.1 **Honestidad, equidad y transparencia**

- 4.1.1 Los participantes que asistan a la Competición Balears Skills 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
- 4.1.2 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.
- 4.1.3 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.
- 4.1.4 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.

5. **EVALUACIÓN:**

- 5.1.1 Toda la documentación empleada deberá estar disponible en formato digital.
- 5.1.2 Los expertos deberán alcanzar un acuerdo mayoritario (mínimo = 50% +1) con respecto a la escala de puntuación de la Competición.

5.1.3 El equipo de expertos podrá realizar modificaciones en la prueba propuesta.

5.1.4 Los expertos decidirán, de manera conjunta, el Proyecto de Prueba y el criterio de evaluación.

5.1.5 Puntuación

- Entremés evento especial (tarta) 50 puntos.
- Postres emplatados 50 puntos.

5.1.6 La conversión de la escala de 0-100.

6. **COMPETENCIAS ESPECÍFICAS Y SEGURIDAD.**

6.1 **Requisitos de seguridad de la Competición**

6.1.1 La ropa de trabajo deberá de ser la propia de cada Instituto participante

6.1.2 Toda la maquinaria y/o equipamiento deberá cumplir con los requisitos de seguridad.

6.1.3 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, espátulas de brazo pasteleras, lenguas de goma, termómetro.

Opcional:

cuchillos (puntilla, cebollero, sierra).

6.2 **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.