



G CONSELLERIA  
O EDUCACIÓ  
I I UNIVERSITAT  
B DIRECCIÓ GENERAL  
/ FORMACIÓ  
PROFESSIONAL  
I FORMACIÓ  
PROFESSORAT



# Balears**skills**

35  
PASTISSERIA



GOIB  
/

## 1. DESCRIPCIÓ TÈCNICA SKILL 35

1.- INTRODUCCIÓ.....	2-3
2.- COMPETÈNCIES DE LA PROFESSION.....	3-4
3.- TEST PROJECT.....ANNEX 1.....	4-5
4.- AVALUACIÓ.....ANNEX 2.....	5-6
5.- COMPETÈNCIES ESPECÍFIQUES I DE SEGURETAT.....	6-7
6.- MATERIALS I EQUIPAMENT.....ANNEX 3.....	7
7.- FIRMA D'EXPERTS.....	8

## **1. INTRODUCCIÓ**

## **2. DESCRIPCIÓ TÈCNICA DE LA COMPETICIÓ**

### **2.1 Nom i descripció de la professió**

- 2.1.1 La denominació de la professió es Forneria, Pastisseria
- 2.1.2 El forner-pastisser exigeix tenir un ampli coneixement de la forneria, pastisseria internacional i nacional. El forner, pastisser és la persona encarregada d'elaborar i presentar les diferents elaboracions tant nacionals como internacionals. Per això, és necessari tenir un domini perfecte dels ingredients i de les tècniques utilitzades per a les diferents elaboracions. Els requisits bàsics són l'habilitat, les bones maneres, l'aplom y les habilitats pràctiques.
- 2.1.3 Tots els experts i participants hauran de conèixer aquesta Descripció Tècnica.

### **2.2 L'abast de la feina en la Competició BalearSkills**

- 2.2.1 El projecte de prova consisteix únicament en la feina pràctica.
- 2.2.2 Els coneixements teòrics es limiten a allò que sigui necessari per a dur a terme la feina pràctica.

### **2.3 Coneixements pràctics**

- 2.3.1 Preparació de les elaboracions, disponibilitat del material.
- 2.3.2 Preparació i disponibilitat dels ingredients i els utensilis necessaris per l'elaboració de les diferents proves pràctiques.

### **2.4 Coneixements teòrics**

- 2.4.1 Coneixement dels materials i de les tècniques de preparació.

## **3. COMPETÈNCIES DE LA PROFESIÓ**

### **3.1 Requisits generals**

- 3.1.1 En general, el projecte de prova haurà de:
- Ser modular
  - Complir amb la Descripció Tècnica

### **3.2 Requisits específics**

- 3.2.1 Identificació del mòdul

## Mòdul 1: – Habilitats tècniques de la professió

- Familiarització i identificació d'ingredients i materials.

## Mòdul 2:

S'ha d'elaborar una massa fermentada i a partir d'aquesta massa s'ha d'obtenir un surtit de cinc varietats:

- 10 peces d'un pa cruixent (grisinis, picos, tejas, rosquitas...) amb fruites secs, formatge rallat, sémoles.
- 12 "bollitos" de 40 g de pa blanc.
- 12 panets farcits.
- una peça de 500 gr horneable
- 6 peces de llonguet de 80 gr

## Mòdul 3:

- Elaborar una composició plana de xocolata.

S'avaluarà la preparació d'eines i equipaments així com el tractament bàsic de la matèria primera, la higiene en l'àrea de treball i la neteja personal.

### 3.3 Procediments de la Competició

3.3.1 El projecte es desenvoluparà durant un dia de competició.

Abans de l'inici de la Competició, cada participant rebrà un horari detallat en el que es reflecteixi el temps permès per a la realització del projecte, secció o mòdul.

3.3.2 Els experts i els participants que repetidament no compleixin els procediments de la Descripció Tècnica i de les Normes de Competició poden ser temporal o permanentment expulsats d'aquesta.

3.3.3 En general, el projecte de prova haurà de:

- Complir amb la Descripció Tècnica
- Complir amb els requisits de BalearsSkills
- Contenir una llista detallada de material

## 4. TEST PROJECTS.

### ANNEX 1

#### 4.1 Honestat, equitat i transparència

4.1.1 Els participants que assisteixin a la Competició BalearsSkills tenen dret a exigir un tractament just i honest durant la Competició en els següents termes:

- Les instruccions hauran de ser clares i sense ambigüitats
- Les taules de puntuació no donaran avantatge a altres participants
- Se conta amb tot el material i equipament especificats en la documentació de la professió i necessaris per completar la Competició

- Els experts aportaran l'assistència necessària per assegurar-se que els participants poden completar el projecte (l'assistència que s'estimi necessària serà proporcionada per igual i en el mateix moment a tots els participants presents)
- No existirà cap interferència indeguda per part d'espectadors que pugui entorpir el participant per poder completar el projecte

- 4.1.2 Tots els participants tendran dret a exigir que no se'ls proporcionï assistència indeguda o injusta a altres participants o que hi hagi intervencions que puguin donar-li una injusta avantatge davant un altre participant.
- 4.1.3 Durant la Competició, es lliurarà a tots els experts i participants la informació referent a tots els requisits per a dur a terme una Competició justa.
- 4.1.4 S'informarà a tots els experts i participants que no es podrà introduir o treure res de la zona de competició a no ser que el Coordinador ho permeteixi, després d'haver-ho inclòs en aquest apartat.

## 5. AVALUACIÓ:

- 5.1.1 Tota la documentació emprada haurà estar disponible en format digital.
- 5.1.2 Els experts hauran d'arribar a un acord majoritari (mínim = 50% +1) amb respecte a l'escala de puntuació de la Competició.
- 5.1.3 L'equip d'experts podrà realitzar modificacions a la prova proposta.
- 5.1.4 Els experts decidiran, de manera conjunta, el Projecte de Prova i el criteri d'avaluació.
- 5.1.5 Puntuació
- Mòdul 1: 10%
  - Mòdul 2: 50%
  - Mòdul 3: 40%
- 5.1.6 La conversió de l'escala de 0-100.

## 6. COMPETÈNCIES ESPECÍFIQUES I SEURETAT

### 6.1 Requisits de seguretat de la Competició

- 6.1.1 La roba de feina haurà de ser la pròpia de cada Institut participant
- 6.1.2 Tota la maquinària i/o equipament haurà de complir amb els requisits de seguretat.
- 6.1.3 Els participants hauran de mantenir la seva àrea de feina i el terra net de materials, equipaments o aparells que puguin fer que algú pugui sofrir algun accident.
- 6.1.4

## Material que haurà d'aportar el competidor:

### Obligatori.

Encenedor, espàtules de braç pastisseres, llengües de goma, termòmetre.

### Opcional:

Ganivets (puntilla, cebollero, sierra).

## 6.2 Requisits de seguretat específics de la professió

### Higiene

Els concursants han d'assabentar-se que les mans i les eines estan netes. Una bona higiene es particularment important en les especialitats que impliquen maneig de productes alimentaris.

### 6.3 Dates i horaris de la competició:

- Data de la competició: dia 23 de novembre.
- Horari: Presentació a les 8:30 h. Inici de la prova de 9:30 a 15:00 h.

### 6.4 Tutors, membres del jurat i patrocinadors

6.4.1. Tutor: Salvador Maura Mateu.

6.4.2. Membres del jurat: Raúl Cascales, Tiu Herrero Lladó, Cristina Alomar Sánchez y Coloma Morey Alzamora.

6.4.3. Patrocinador: La Unión S.L.

## **7.- MATERIALS I EQUIPAMENT.**

ANNEX 3

### Materials

Els competidors tendran a la seva disposició el material necessari per a la realització de totes les proves.

## **8.- PATROCINADOR.**

**LA UNIÓ, S.L.** 