



G CONSELLERIA  
O EDUCACIÓ  
I I FORMACIÓ  
B PROFESSIONAL  
/ DIRECCIÓ GENERAL  
FORMACIÓ PROFESSIONAL  
I ENSENYAMENTS  
ARTÍSTICS SUPERIORS

**FORMACIÓ**  
**PROFESSIONAL** **F**  
ILLES BALEARS



# Balearskills

**TEST PROJECT 2020-2021**

**SKILL 35**

**SERVEI DE RESTAURANT I BAR**



L'FSE inverteix en el teu futur

Fons Social Europeu

UNIÓ EUROPEA

C. del Ter, 16  
07009 Palma  
Tel. 971 17 77 70  
[dgfpieas.caib.es](http://dgfpieas.caib.es)



## 1. INTRODUCCIÓ

Balearskills és la competició d'alumnes de formació professional de diferents especialitats que es duu a terme a les Illes Balears a partir de proves pràctiques.

Aquesta competició permet designar els alumnes que han de representar les Illes Balears al campionat Spainskills, que tindrà lloc a Madrid durant el 2021.

Els guanyadors de l'Spainskills, posteriorment, participaran a les competicions WorldSkills i EuroSkills.

El *test project* de l'*skill* 35, Servei de Restaurant i bar, és la prova que els competidors que es presenten al campionat de Balearskills ha de desenvolupar. Per això és necessari tenir un domini perfecte de les normes de servei i conèixer la preparació de plats i begudes que arriben a la taula del client. Els requisits bàsics són la destresa, les bones maneres i les habilitats pràctiques.

## 2. DESCRIPCIÓ DE LES PROVES

- Mòdul 1 (26 d'abril):  
Tècniques de restaurant i tast de begudes: 4 hores 15 minuts.
- Mòdul 2 (27 d'abril):  
Tècniques de bar i elaboració de plats: 4 hores.

## 3. HORARIS

L'horari per a la realització de les proves serà el següent:

### 26d'abril - Mòdul 1

<b>Horari</b>	<b>Contingut</b>
Matí	Arribada al centre educatiu Familiarització amb els espais i maquinària
13.00 h	Dinar dels participants, tutors i coordinador de l' <i>skill</i>
15.00 h	Benvinguda als participants i acte de presentació de la competició

15.15 h	Lliurament de documentació i resolució de dubtes
15.30-15.45 h	<b>Exercici 1</b> (15 minuts). Vestir taula de bufet (petaca).
16.00-16.15 h	<b>Exercici 2</b> (10 minuts). Identificació sensorial només al nas de 6 dels aiguardents següents: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vodka</li> <li>• Ginebra</li> <li>• Rom blanc</li> <li>• Rom de criança</li> <li>• Tequila blanc</li> <li>• Whisky irlandès</li> <li>• Bourbon</li> <li>• Whisky scotch blended</li> <li>• Brandi</li> <li>• Grappa</li> <li>• Calvados</li> <li>• Mescal</li> </ul>
16.30-17.00 h	<b>Exercici 3</b> (15 minuts). Decantació i servei a taula d'un vi negre
17.00-17.45 h	Descans dels competidors.
17.45-18.15 h	<b>Exercici 4</b> (20 minuts). Elaboració de <i>steak Diane</i> (recepta tradicional).
18.30-19.00 h	<b>Exercici 5</b> (10 minuts). Prova oral d'anglès.
19.15 h	Final del primer dia de competició.

## 27 d'abril - Mòdul 2

<b>Horari</b>	<b>Contingut</b>
9.00 h	Benvinguda als participants
9.15 h	Lliurament de la documentació i resolució de dubtes
9.30-9.55 h	<b>Exercici 6</b> (25 minuts). Elaboració de 4 decoracions diferents per còctels en quatre copes diferents (copa de cocktail, copa hurricane, tassó highball i tassó on the rocks/old fashioned) utilitzant únicament productes comestibles de bar aportats per l'organització i escuradents/broquetes per decoració.
10.00 h (competidor A)	<b>Exercici 7</b> (15 minuts). Tècniques de barista. Cada competidor ha de preparar: <ul style="list-style-type: none"> <li>• 2 capuccinos</li> <li>• 1 cafè irlandès</li> <li>• 1 còctel de creació pròpia amb base de cafè per a dues persones</li> </ul>
10.30 h (competidor B)	
11.00 h	<b>Exercici 8</b> (30 minuts). Tècniques de trinxat de fruita i flamejat. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cada competidor ha de trinxar dues racions de pinya natural i després flamejar-ne una ració i emplatar-la per servir. La preparació de la pinya és lliure. Es disposaran</li> </ul>

	els productes sol·licitats pel competidor amb antelació. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cada competir ha de preparar una amanida de fruites amb: taronja, kiwi, plàtan, poma, maduixa.</li> </ul>
11.10-11.30 h	Descans dels competidors
11.30-13.00 h 11.30-12.15 h (competidor A) 12.15-13.00 h (competidor B)	<b>Exercici 9. Tècniques de cocteleria:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Internacional (10 minuts). S'han de triar 2 còctels del llistat (un en tassó mesclador i un en coctelera). Se n'han de presentar dues copes de cada un.</li> <li>• Cocteleria d'autor (10 minuts). S'han d'elaborar 2 còctels de creació pròpia d'una selecció de begudes aportades pels patrocinadors. Begudes de què es disposarà: sucres i purés de fruita (Monin), xarops aromatitzats (Monin), licors i destil·lats de la llista de tast; fruita fresca per a la decoració. En el cas que el còctel dugui decoració s'ha de preparar al moment. També es podran dur begudes especials per a l'elaboració del còctel. La presentació és lliure.</li> </ul>
13.00 h	Final de la competició
13.15 h	Reunió dels experts, juntament amb el president de l' <i>skill</i> , per seleccionar el guanyador i candidat a representar les Illes Balears a Spainskills 2021.

#### 4. AVALUACIÓ

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

<b>Nom de la prova</b>	<b>Durada</b>	<b>Puntuació</b>
Uniformitat		5 punts
Vestir taula de bufet (petaca)	15 minuts	10 punts
Identificació sensorial aiguardents	10 minuts	10 punts
Decantació i servei de vi	15 minuts	10 punts
Elaboració <i>steak diana</i>	20 minuts	20 punts
Prova d'anglès	10 minuts	5 punts
Decoració de cocteleria	25 minuts	10 punts
Tècniques de barista	15 minuts	25 punts
Tècniques de trinxat de fruita i flamejat	30 minuts	25 punts
Cocteleria internacional	10 minuts	10 punts

Cocteleria d'autor	10 minuts	15 punts
<b>Total</b>	<b>160 minuts</b>	<b>145 punts</b>

- De 100,00 a 145,00 punts: Excel·lent
- De 75,00 a 100,00 punts: Molt satisfactori
- De 50,00 a 75,00 punts: Satisfactori
- De 30,00 a 50,00 punts: Poc satisfactori
- De 0 a 30,00 punts: Insuficient

L'ordre final de la classificació ve determinat per la puntuació total obtinguda per cada participant en finalitzar la competició. En cas d'empat final es tindrà en compte la major puntuació en la prova o exercici 2 d'identificació sensorial d'aiguardents.

## 5. PATROCINADORS



## LLISTAT DE RECEPTES, BEGUDES I TOVALLES I TOVALLONS

### Còctels en coctelera

- Alexander
- White lady
- Daiquiri
- Margarita

### Còctels en tassó mesclador

- Dry Martini
- Manhattan
- Negroni

Elaboracions segons fitxes tècniques d'*Iba-world.com*.

### Llista de destil·lats

- Vodka Absolut
- Ron blanc Bacardi
- Ginebra Beefeater
- Ron Matusalem
- Bourbon Four Roses
- Whisky escocès blended J&B
- Irish Whiskey Jameson
- Tequila blanc José Cuervo
- Brandy Suau 15
- Grappa Barbero La Bianca
- Calvados
- Mezcal

### Vestir taula bufet (petaca)

- És obligatori vestir un frontal i dos laterals
- No és obligatori utilitzar totes les peces d'estovalles

### Materials de què disposaran

- 1 taula de tipus tauler de 90 x 200 (amb moletó)



GOIB  
/

- 3 tovalles de 184 x 189
- 3 cobretovalles de 115 x 119