



**Govern
de les Illes Balears**

Conselleria d'Educació, Cultura i Universitats
Direcció General d'Ordenació,
Innovació i Formació Professional



TEST PROJECT 2014 v3.0.

CAMPIONAT  **Balearskills 2014**

ESPECIALITAT CUINA (*SKILL 034*)

**IES Calvià
18 Novembre de 2014**



SKILL 034- CUINA

PROJECTE

1. INTRODUCCIÓ

El present document estableix les normes i organització del Campionat autonòmic de les Illes Balears que, a més a més, servirà per seleccionar als representants autonòmics per la competició nacional de SpainSkills(Març, 2015)

La Conselleria d'Educació i Cultura de la Comunitat Autònoma de les Illes Balears (CAIB) , a través de la *Direcció General De Formació Professional i Aprenentatge Permanent*, assumeix la coordinació del Campionat autonòmic de Formació Professional de l'especialitat de cuina (skill 034).

La cuina s'ocupa de la preparació de tota casta de plats dolços i salts, calents i freds. Cal doncs tenir un domini perfecte de les tècniques i conèixer com es preparen i s'elaboren els diferents plats. Els requisits bàsics són. La destresa, les bones pràctiques d'higiene, les habilitats professionals i la qualitat de les elaboracions.

El Campionat autonòmic de Formació Professional de l'especialitat de cuina (skill 034): BALEAR SKILLS, té com a objectiu principal seleccionar l'alumne de Formació professional que representarà a la Comunitat Autònoma de les Illes Balears en el Campionat Nacional de formació professional SPAIN SKILLS.

Igualment, i com a objectiu general, aquest esdeveniment vol ser un acte de promoció i difusió de l'FP. És per això que la participació dels alumnes en una competició com aquesta pot suposar per a ells una important motivació dintre dels seus estudis, de la mateixa manera que per al seu centre un reconeixement de la tasca docent que duu a terme.


2. REQUISITS PER A LA PARTICIPACIÓ


Pot participar al campionat corresponent a *l'skill 034 CUINA*, tot l'alumnat matriculat durant el curs 2014 -2015 en un cicle formatiu d'FP de grau mitjà o superior dels centres públics de formació professional de les Illes Balears i que no sigui major de 21 anys dia 31 de desembre de 2014.

3. CONTINGUTS DE LA PROVA de *l'skill 034 CUINA*

El campionat corresponent a *l'skill. 034 CUINA*, contempla el següent:



MÒDUL 1 	Aus	Skill 34 Cuina
Descripció	Els requisits mínims a assolir són els següents:: <ul style="list-style-type: none">• Preparar 4 racions de plat principal a base de guàtllera amb dues guarnicions a base de vegetals i una altra guarnició a base d'hidrats de carboni.• A més haurà incloure mínim una salsa de lliure elecció	
Detalls del servei	<ul style="list-style-type: none">• Es muntaran 4 plats idèntics dins plats proveïts per l'organització (blancs, 28/ 30 cm de diàmetre).• El plat haurà de presentar-se calent per sobre de 65°C.• La ració haurà d'esser com a mínim de 180 grams amb guarnicions i salsa, i un pes màxim adequat a un plat de carta.	
Ingredients obligatoris	Els ingredients obligatoris a usar són <ul style="list-style-type: none">• Guàtllera• Cuixot salat• Xocolata	
Ingredients opcionals	<ul style="list-style-type: none">• Es poden emprar els ingredients presents a la llista d'stock (annex 1), <u>el nom de la recepta i la llista d'ingredients que s'usaran s'ha de remetre 18 dies abans de la realització del concurs (1 de novembre)</u> a la direcció general de Formació Professional a l'atenció de Francisca Esteva (Fax: 971 17 75 34) o als mail fmestevafiguerola@dgoifp.caib.es. A l'assumpte del correu s'haurà d'especificar l'Skill en el qual es vol competir.	
Presentació	Per a cada competidor: 4 plats blancs de presentació de 30 cm, mesures aproximades. Els participants no podran aportar vaixel·la ni cristalleria per a la presentació de la prova. No obstant l'alumne podrà portar tot aquell petit utilatge que trobi adient per a la realització de la prova, inclosa maquinària elèctrica. Així hi tot els participants podran usar tot l' utilatge i maquinària de que disposin les instal·lacions on es desenvoluparà la prova.	

MÒDUL 2 	Postres 3 textures	Skill 34 Cuina
----------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------	-----------------------



Descripció	Els requisits mínims a assolir són els següents: <ul style="list-style-type: none">• Preparar 4 racions de postres que continguin almenys 3 textures diferents
Detalls del servei	<ul style="list-style-type: none">• Es muntaran 4 plats idèntics dins plats proveïts per l'organització (es poden usar plats de postres o plats sopers).• Les postres podran esser fredes o calentes.• La ració haurà presentar-se amb almenys una guarnició i/o decoració
Ingredients obligatoris	Els ingredients obligatoris a usar són <ul style="list-style-type: none">• Taronges• Mel• Formatge tendre cremòs mascarpone
Ingredients opcionals	<ul style="list-style-type: none">• Es poden emprar els ingredients presents a la llista d'stock (annex 1), <u>el nom de la recepta i la llista d'ingredients que s'usaran s'ha de remetre 18 dies abans de la realització del concurs (1 de novembre)</u> a la direcció general de Formació Professional a l'atenció de Francisca Esteva (Fax: 971 17 75 34) o als mail fmestevafiguerola@dgoifp.caib.es. A l'assumpte del correu s'haurà d'especificar l'Skill en el qual es vol competir.
Presentació	Els participants no podran aportar vaixel·la ni cristalleria per a la presentació de la prova. No obstant l'alumne podrà portar tot aquell petit utilatge que trobi adient per a la realització de la prova, inclosa maquinària elèctrica. Així hi tot els participants podran usar tot l' utilatge i maquinària de que disposin les instal·lacions on es desenvoluparà la prova.

Total temps prova 4 hores (mòdul 1 i mòdul 2)

- Per a la realització de la prova s'han de tenir presents els següents aspectes tècnics.



- 1) **9:00 h.** Presentació dels aspirants i posteriorment els alumnes disposaran de 60 minuts per a familiaritzar-se amb la cuina i equipaments del lloc on es desenvoluparà la cuina (IES Calvià).
 - **Realització del sorteig dels llocs de treball per a la realització de la prova pràctica.**
 - **Revisió de la cistella d'ingredients i mice en place del lloc de feina (en aquest moment no es pot cuinar, pelar, tallar o preelaborar res)**
- 2) **10:00 h.** Inici de prova; en aquest moment l'alumne ha de realitzar l'esquema de treball de la prova (un fol a una cara), lliurant als membres del jurat el document al qual s'haurà d'ajustar durant el decurs de la prova. Aquest document estarà a disposició de l'alumne durant la prova i el podrà consultar.
- 3) **10:00 h / 14:00 h.** Desenvolupament de la prova pràctica
- 4) **Service Time . 13:50** els participants han de presentar les seves elaboracions
- 5) **14:05h / 14:30 h.** Neteja del lloc de feina i retirada de gèneres. Aquest temps forma part de la competició en si, malgrat estar fora de les 4 hores marcades.
- 6) Els alumnes participants hauran de tenir els coneixements teòrics suficients abans de l'inici de la competició sobre els components materials dels que versen les proves.
- 7) El dia de la prova l'organització es reserva el dret de la modificació de la mateixa en un percentatge del 30% com a màxim.

4. EQUIPAMENTS

4.1. Aportats pel participant:



Cada competidor haurà o podrà aportar les màquines, eines i/o petit utilatge que consideri necessari pel correcte desenvolupament de la seva tasca, no obstant, el jurat examinarà els estris i materials que hagi presentat el participant i pot eliminar tot allò que no consideri adient pel desenvolupament de la competició o pel perfil de l'skill.

4.2. Aportats per l'organització:

L'organització aportarà les eines, material o equipaments necessari per a fer la prova :

Tot el material fungible i d'alimentació i productes necessaris per poder realitzar la prova per a cada participant.

5. PROCEDIMENTS DE LA COMPETICIÓ

5.1. Convocatòria

Les proves són convocades per la Direcció General d'Ordenació, Innovació i Formació Professional de les Illes Balears.

5.2. Horari, lloc i data de realització

IES Calvià – Avinguda Son Pillo , Santa Ponsa 20, (Illes Balears)

18 de novembre de 2014

5.3. Comitè organitzador

El comitè organitzador està constituït per personal de la Direcció General d'Ordenació, Innovació i Formació Professional de les Illes Balears.

5.4. Jurat

El jurat, que serà el responsable de l'avaluació dels participants, estarà format per:

Cap d'experts i coordinador de l'skill:

Juan Antonio Fernández Vila. Professor de cuina de l'IES Guillem Colom Casanovas (Sóller)

President:



Representat de la Direcció General d'Ordenació, Innovació i Formació Professional de les Illes Balears

3 Experts de l'especialitat

5.5. Regles de la competició

- Els participants hauran de presentar-se a les instal·lacions del lloc on es celebrarà la competició puntualment; quedaran exclosos de la competició aquells alumnes que arribin una vegada iniciada la competició.
- Durant el campionat els participants no podran mantenir cap contacte amb altres participants sense el permís del tribunal. Tampoc podran mantenir contacte amb el tutor del seu centre. L'ús de telèfons mòbils o de qualsevol altre equipament electrònic d'intercanvi d'informació està prohibit.
- L'organització posarà a disposició dels alumnes participants de tots els mitjans i materials requerits per a la competició.
- Les fases que s'hauran de realitzar durant la competició estaran organitzades per mòduls i es desenvoluparan totes durant el mateix dia de la competició.
- Cada mòdul haurà de ser completat en el temps assignat perquè es pugui realitzar una puntuació progressiva.
- Abans de l'inici de cada competició, els participants disposaran d'un temps màxim de 60 minuts per familiaritzar-se amb el material, l'equipament i els processos. Hi haurà la possibilitat de resolució de dubtes.
- Cada mòdul de la competició tindrà assignat un temps màxim de realització; els membres del jurat anotaran el temps emprat per cada competidor en cadascun dels mòduls. Només en el cas d'igualtat en la puntuació es valorarà com a millor classificat aquell competidor que hagi dedicat menys temps.
- Al començament de cada mòdul, els participants rebran els documents necessaris per a la prova.



5.6. Projecte/Prova

El conjunt de les proves que s'hauran de realitzar durant la competició constarà dels mòduls i/o apartats indicats en el punt nº 3 d'aquesta convocatòria.

A més es valorarà:

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

5.7. Horari

Presentació a les 9:00H. Inici competició a les 10:00. 4 hores de competició. Horari complet adjunt al contingut dels dos mòduls, en aquest mateix document.

5.8. Avaluació

- El jurat serà l'encarregat de dur a terme l'avaluació de les proves.
- El jurat disposarà d'un qüestionari d'avaluació amb la descripció de cadascun dels apartats a valorar.
- Cada membre del Jurat avaluarà tots els participants basats se en els pilars fonamentals de WORLD SKILLS: integritat, imparcialitat i transparència
- Els criteris d'avaluació s'estableixen d'acord amb el següent:
 - La realització de les proves de la competició seran avaluades segons els formularis lliurats als membres del jurat (annex 2). El contingut d'aquest formularis i percentatges dels criteris d'avaluació està a disposició dels participants que ho desitgin per tal de saber els aspectes a avaluar

6. Premis

S'estableix un únic premi:

El guanyador de l'*skill* 034 cuina representarà a la Comunitat Autònoma de les Illes Balears en la Competició Nacional Spainskills que tindrà lloc a Madrid el primer trimestre de 2015.

La resta de participants rebran un certificat de participació en la competició.



7. Més informació

Es pot trobar més informació actualitzada a les següents adreces web:

BALEARSKILLS:

<http://www.caib.es/govern/sac/fitxa.do?estua=204&lang=ca&codi=987110&coduo=204>

<http://www.caib.es/sacmicrofront/contenido.do?idsite=14&lang=CA&cont=40640>

SPAINSKILLS:

<http://spainskills.com/>

WORLD SKILLS:

<http://www.worldskills.org/>

8.

Qualsevol dubte, tema o qüestió sorgida i no prevista en aquesta convocatòria, serà resolta de forma inapel·lable per els membres del Jurat.