

35

SERVICIO DE RESTAURANTE TEST PROJECTS

TEST PROJECTS SKILL 35

1.- INTRODUCCION

1.1 Los test projects del skill 35, servicio de restaurante, son las pruebas que los competidores que se presentan el campeonato de BALEARSKILLS deben desarrollar, De este modo, es necesario poseer un dominio perfecto de las normas para servir y conocer la preparación de los platos y bebidas que llegan a la mesa del cliente. Los requisitos básicos son la destreza, las buenas maneras, el aplomo y las habilidades prácticas.

MODULO 1

HABILIDADES TECNICAS DE LA PROFESION

HORAS	DESCRIPCION
	Bienvenida y explicación del modulo
Todos juntos	Familiarización y cata licores 10 de los 22: Vodka, ginebra, ron blanco, ron oscuro, whisky canadiense, bourbon, irlandés, tequila, licor frutas, brandy, kirsch, calvados, armañac, grapa, drambuie, vermouth blanco seco, jerez, tia maria, grand manier, cointreau, amareto, frangelico.
09,00 –09,10	Competidores preparación de estación de trabajo
09,10 – 09,50 Todos juntos	Técnica de corte de frutas. Piña (2 raciones para flambear), naranja, manzana, fresa, plátano, mango, (preparar una ensalada de frutas)
09,50 – 10,00	Competidores preparación de estación de trabajo
10,00 – 10,20 Todos juntos	Técnica de flambear. Flambeado de dos raciones de piña, presentación libre.
10,20 – 11,00 Trabajo individual	Coctelería internacional (tiempo 6 minutos para cada una de las técnicas) Se elegirán 2 cócteles del listado. (uno en vaso mezclador y otro en coctelera) Se deben de presentar 2 copas de cada cóctel
11,00– 12,00 Trabajo individual	Cocteleria de autor Elaboración de 2 cócteles de creación propia, de una selección de bebidas sorpresa aportadas por los sponsors. (tiempo 10 minutos) Gama de bebidas: Zumos y purés de frutas, jarabes aromatizados, alcoholes varios de la lista de cata. Fruta fresca para decoración. El competidor tiene la posibilidad de aportar 1 preparación base para la realización o terminación de los cócteles. Los expertos tendrán la posibilidad de probar dicha preparación con antelación a la preparación del cóctel. La decoración si la llevara se deberá preparar al momento.

12,00- 13,00	<p>Técnica barista. Cada competidor preparara 2 capuccinos, 1 Irish coffee y dos cócteles de creación de café.</p> <p>Una vez terminada cada elaboración deberá de presentarse en una mesa preparada, para los expertos.</p>
13,00- 13,15	<p>Reunión de los expertos junto con el Presidente/a del Skill, para seleccionar al ganador/a del Balearskill 2014 y candidato al SpainSkills 2015</p>

** Dentro del contenido de la prueba el jurado podrá cambiar el 30% del test proyect, siempre que se encuentre reflejado en la descripción técnica.

La evaluación de la prueba será:

60 % subjetiva.

40% objetiva.

En caso de empate entre competidores se consultara las pruebas de cata de vinos fortalecidos y licores.

El jurado estará compuesto por expertos en la profesión y patrocinadores.

LISTADO DE COCTELES:

<http://www.iba-world.com/english/cocktails/>

VASO MEZCLADOR

Dry Martini

Manhatan

Negroni

COCTELERA

Brandy Alexander

Whisky Sour



Bronx

Cosmopolitan

