



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

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

COMPETICIÓ



TEST PROJECT 2018-2019

SKILL 34
CUINA



L'FSE inverteix en el teu futur

Fons Social Europeu

UNIÓ EUROPEA

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 es tindrà lloc a Madrid durant el 2019.

Un cuiner és aquell professional capaç d'executar les activitats de preelaboració, preparació, conservació, terminació/presentació i servei de tot tipus d'elaboracions culinàries en l'àmbit de la producció en cuina, seguint els protocols de qualitat establerts i actuant segons normes d'higiene, prevenció de riscos laborals i protecció ambiental.

2. DESCRIPCIÓ DE LES PROVES

Realització de 3 proves pràctiques consistents en la realització de diferents exercicis proposats per l'organització amb els mòduls següents:

<i>Mòdul</i>	<i>Nom</i>
1	Aperitius
2	Peix
3	Postres

Mòdul 1. Aperitius

Descripció i requisits mínims que cal assolir:

- Preparar 7 racions d'aperitiu amb almenys 3 ingredients d'entre:
 1. Sobrassada
 2. Formatge Maonès
 3. Farina de garrova
 4. Ametlles crues i torrades
 5. Tap de cortí
 6. Oli d'oliva verge extra

Es poden emprar els ingredients presents a la llista d'estoc.

- S'han de muntar 7 plats idèntics.
- La ració ha de ser adequada per a un aperitiu.

Mòdul 2. Peix

Descripció i requisits mínims que cal assolir:

- Preparar 4 racions de plat principal a base de rap que contenguin almenys una guarnició.
- S'han de muntar 4 plats idèntics.
- La ració ha de ser adaptada a un plat de menú de degustació.
- Els ingredients obligatoris a emprar són:
 - Rap
 - Llimona
 - Bulb de fonoll

Es poden emprar els ingredients presents a la llista d'estoc.

Mòdul 3. Postres

Descripció i requisits mínims que cal assolir:

- Preparar 4 racions de postres que contenguin almenys dues textures diferents
- S'han de muntar 4 plats idèntics.
- Les postres poden ser fredes o calentes.
- Els ingredients obligatoris que cal emprar són:
 - Alvocat
 - Cacaüet
 - Xocolata blanca

Es poden emprar els ingredients presents a la llista d'estoc.

3. HORARI

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

Dijous dia 22 de novembre

15.00 h Convocatòria d'alumnes i tutors.

15.00 h Presentació de la competició.

15.15 h Reunió del jurat i els experts. Revisió dels estands, explicació de les proves i els criteris d'avaluació.

15.30 h Reunió dels tutors, el jurat i els competidors. Comprovació dels documents d'identitat i itinerari per les cuines del centre seu, revisió de les caixes d'eines i realització del sorteig dels llocs de treball per a la realització de la prova pràctica. Els participants disposaran de 30 minuts per familiaritzar-se amb el material, l'equipament i els processos. Hi haurà la possibilitat de resolució de dubtes. Revisió de la comanda d'ingredients i *mise en place* del lloc de feina (en aquest moment no es pot cuinar, pelar, tallar o preelaborar res).

16.00 h Inici de la prova. Tots els participants comencen al mateix temps.

A l'inici de la prova l'alumne ha de lliurar l'esquema de treball de la prova. Aquest document s'ha de redactar amb anterioritat al dia de la prova amb un processador de textos, amb una extensió màxima d'un foli a una cara. Aquest document s'ha de lliurarà als membres del jurat, i l'alumne s'ha d'ajustar als processos descrits al foli durant el decurs de la prova. Aquest document estarà a disposició de l'alumne durant la prova i el podrà consultar. De no ser respectada l'extensió, l'alumne no podrà comptar amb el foli durant el concurs. S'hi poden anotar quantitats dels ingredients i receptes. Si abans de la prova, i vistes les instal·lacions i els ingredients, l'alumne hi vol incloure alguna modificació, ho podrà fer abans d'entrar a les instal·lacions per començar la prova.

Durant les 4 hores següents els alumnes poden preelaborar i elaborar tot el que considerin adient per les elaboracions que han de presentar al dia següent.

Cada alumne ha de deixar la cuina, els estris i la maquinària emprada neta i ordenada. També ha de deixar degudament recollit tot el material fungible que li hagi sobrat. La conservació adequada de les elaboracions i preelaboracions i la neteja dels espais també forma part de la competició.

20.00 h Finalització de la prova. I retirada del foli.

Divendres dia 23 de novembre

8.00 h Convocatòria dels alumnes. Comprovació dels documents d'identitat.

8.15 h Reunió dels tutors, el jurat i els competidors. Revisió de la caixa eines i les cuines. Els participants disposaran de 15 minuts per familiaritzar-se amb el material, l'equipament i els processos. Hi haurà la possibilitat de resolució de dubtes. Revisió de la comanda d'ingredients i *mise en place* del lloc de feina (en aquest moment no es pot cuinar, pelar, tallar o preelaborar res).

8.30 h Inici de la prova. Tots els participants comencen al mateix temps. Tenen de nou el foli a la seva disposició.

- 12.00 h Presentació dels aperitius
- 12.20 h Presentació dels plats de peix
- 12.40 h Presentació de les postres

12.40-13.00 h Temps per a la neteja dels espais ocupats pels alumnes. Cada alumne ha de deixar la cuina, els estris i la maquinària usada neta i ordenada. També ha de deixar degudament recollit tot el material fungible que li hagi sobrat. El temps de la neteja del lloc de feina i retirada de gènere forma part de la competició en si.

13.00-13.30 h Deliberació del jurat i recompte de la puntuació.

13.30-16.00 h Pausa i dinar organitzat pel centre seu.

16.00 h Cerimònia de lliurament de premis.

4. AVALUACIÓ

- El jurat és l'encarregat de dur a terme l'avaluació de les proves.
- El jurat disposa d'un qüestionari d'avaluació amb la descripció de cadascun dels apartats que s'han de valorar (annex).
- Cada membre del jurat (excepte la coordinadora) avalua tots els participants.

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

Mòdul	Nom	Avaluació
1	Aperitius	1.500 punts

2	Peix	1.500 punts
3	Postres	1.500 punts
Total:		4.500 punts

Pautes per als criteris d'avaluació

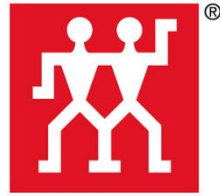
L'ordre final de la classificació ve determinat d'acord amb la puntuació obtinguda per cada participant en finalitzar la competició.

5. PATROCINI





ROGER



**ZWILLING
J.A.HENCKELS**



NATURALMENTE

