



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

FORMACIÓ  
PROFESSIONAL  
ILLES BALEARS



COMPETICIÓ



# Balearskills

TEST PROJECT 2018-2019

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 73  
[dgfpfp.caib.es](http://dgfpfp.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 es tindrà lloc a Madrid durant el 2019.

El test project de l'*skill* 35, Servei de restaurant, 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: dijous 22 de novembre. Tècniques de vetllador i tast de begudes: 5 hores

Mòdul 2: divendres 23 de novembre. Tècniques de bar i elaboració de plats. 5 hores

## 3. HORARI

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

### Mòdul 1

<i>Horari</i>	<i>Contingut</i>
15.00 h	Benvinguda als participants i acte de presentació de la competició.
15.15 h	Lliurament de documentació, familiarització amb els espais i resolució de dubtes.
15.30-15.45 h	<b>Prova 1.</b> 15 minuts. Vestir taula bufet (petaca).
16.00-16.15 h	<b>Prova 2.</b> 10 minuts. Familiarització i tast només al nas de 5 dels licors i aperitius següents: kirch, calvados, grand manier (groc), drambuie, cointreau, amareto, frangelico, tia maria, xerès (fino), vermut blanc sec.
16.30-18.00 h	<b>Prova 3.</b> 15 minuts. Decantació i servei d'un vi negre.
18.00-18.30h	Descans dels competidors.
18.30-19.30h	<b>Prova 4.</b> 20 minuts. Elaboració de <i>steak diane</i> (recepta tradicional).
20.00-20.30h	<b>Prova 5.</b> 5 minuts. Prova oral d'anglès.
20.30h	Final del primer dia de competició.

### Mòdul 2

<i>Horari</i>	<i>Contingut</i>
9.00 h	Benvinguda als participants.
9.15 h	Lliurament de la documentació, familiarització amb els espais i resolució de dubtes.

9.30-9.40 h	Familiarització i tast només al nas de 5 dels destil·lats següents: vodka, ginebra, rom blanc, rom fosc, whisky canadenc, bourbon, whisky irlandès, tequila, brandi, armanyac, grappa.
10.00 h (grup A) 10.30 h (grup B)	Tècniques de barista: 15 minuts. Cada competidor ha de preparar: 2 caputxinos, 1 cafè Irlandès i 1 còctel de creació pròpia amb base de cafè per a dues persones.
10.00 h (grup B) 10.30 h (grup A)	Tècniques de trinxat de fruita i flamejat. 30 minuts. 1. Cada competidor ha de trinxar dues racions de pinya natural, i després flamejar-ne una ració. La preparació de la pinya és lliure. Es disposarà dels productes sol·licitats pel competidor amb antelació. 2. Preparar una amanida de fruites amb: taronja, kiwi, plàtan, poma, maduixa.
11.10-11.30 h	Descans.
11.30-13.00 h 11.30-12.15 h (grup A) 12.15-13.00 h (grup B)	Tècniques de cocteleria: 1. Internacional (6 minuts). S'han de triar 2 còctels del llistat (un de tassó mesclador i l'altre de coctelera). S'han de presentar dues copes de cadascun. 2. Cocteleria d'autor (10 minuts). Elaboració de 2 còctels de creació pròpia d'una selecció de begudes aportades pels patrocinadors. Begudes de què es disposarà: suc i purés de fruita, xarops aromatitzats, 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.
13.00 h	Final de la competició.
13.00 h	Reunió dels experts, juntament amb el president de l' <i>skill</i> , per seleccionar el guanyador i candidat a representar les Balears a l' <i>Spainskills</i> 2019.

#### 4. AVALUACIÓ

<i>Mòdul</i>	<i>Nom</i>	<i>Durada</i>	<i>Avaluació</i>
Mòdul 1	Habilitats de restaurant	5 hores i 30 minuts	60,00 punts
Mòdul 2	Habilitats de restaurant i cafeteria	4 hores	85,00 punts
Total			145,00 punts

- 145,00 punts: excel·lent
- 100,00 punts: molt bé
- 75,00 punts: bé/suficient
- 50,00 punts: insuficient
- 30,00 punts: deficient.

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



GOIB  
/

## 5. PATROCINI

- Cafès Marabans
- Monin
- Tunel
- Makro

**Còctels en coctelera:**

- Alexander
- White lady
- Daiquiri
- Margarita

**Còctels en tassó mesclador**

- Dry Martini
- Manhatan
- Negroni

Elaboracions segons <lba-world.com>

**Llistat de licors**

- Kirch de Bodegas Tunel
- Calvados Papidoux
- Grand Manier groc
- Drambuie
- Cointreau
- Amareto Dissarono
- Frangelico
- Tia Maria
- *Fino* Tío Pepe
- Martini blanc sec

**Llistat de destil·lats**

- Vodka Absolut
- Rom blanc Bacardi
- Ginebra Beefeater
- Rom Barcelo
- Whisky Canadian Club
- Jack Daniels
- Whisky Jameson Irish
- Tequila José Cuervo blanc
- Brandi Suau 15
- Armanyac
- Grappa Barbero La Bianca



GOIB

### **Vestir taula bufet (petaca)**

- Obligatori vestir 1 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
- 3 Tovalles de 184 x 189
- 3 Cobreestovalles de 115 x 119