



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 47
FORNERIA



L'FSE inverteix en el teu futur
Fons Social Europeu



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 objectius que es pretenen aconseguir amb aquesta competició són:

- Promocionar i difondre la formació professional.
- Impulsar els estudis de formació professional i difondre les bones pràctiques dels alumnes als centres educatius i en la societat en general.
- Estimular i motivar els alumnes de formació professional i incidir en el seu rendiment acadèmic i futur professional.
- Reconèixer i posar en valor la feina i la dedicació del professorat, i millorar així la qualitat de la formació professional.
- Potenciar les relacions entre el món empresarial i el món educatiu: professionals dels diferents sectors, professorat i alumnes, lligant la realitat empresarial i laboral amb la formació professional.

El forner o pastisser necessita tenir un coneixement ampli de la forneria i la pastisseria internacional i nacional. El forner o pastisser és la persona encarregada d'elaborar i presentar les diferents elaboracions, tant nacionals com internacionals. D'aquesta manera, cal posseir un domini perfecte dels ingredients i de les tècniques emprades per a les diferents elaboracions. Els requisits bàsics són la destresa, les bones maneres, la seguretat i les habilitats pràctiques.

2. DESCRIPCIÓ DE LES PROVES

El campionat corresponent a l'*skill* de Forneria preveu el següent:

- Es duran a terme tres proves pràctiques consistents en diferents exercicis proposats per l'organització amb els mòduls següents:

Mòdul A. Pa	<ul style="list-style-type: none"> • Presenta 4 barres d'estil francès amb les característiques següents:
--------------------	--

	<ul style="list-style-type: none"> ○ 280-300 g de pes ○ 60 cm de longitud ○ 6 cm de diàmetre aprox. <ul style="list-style-type: none"> ● Presenta 8 magranetes de 80 g de pes. ● Presenta 8 llonguets de 110 g de pes.
Mòdul B. Brioix	<ul style="list-style-type: none"> ● Presenta 4 varietats de brioxeria senzilla: <ul style="list-style-type: none"> ○ 8 unitats de cada. ○ Una d'elles amb farciment lliure
Mòdul C. Croissant	<ul style="list-style-type: none"> ● Presenta 8 unitats de croissant de pasta de brioxeria fullada de pes aproximat una vegada cuit de 80 g.

- La prova pràctica es durà a terme de la manera següent:
 - Els enunciats dels exercicis corresponents a la prova els proporcionarà el jurat del campionat just abans de l'inici del treball.
 - Els alumnes participants han de tenir els coneixements teòrics suficients abans de l'inici de la competició dels components materials sobre els quals versen les proves.
- El conjunt de les proves que s'han de dur a terme durant la competició consta dels mòduls següents:

Mòdul A. Pa

Descripció i requisits mínims per assolir: els competidors han de demostrar la seva habilitat i destresa a l'hora de pastar i formar i coure les peces de pa.

Mòdul B. Brioix

Descripció i requisits mínims per assolir: els competidors han de demostrar la seva habilitat i destresa a l'hora de formar, omplir i coure les peces de brioxeria.

Mòdul C. Croissant

Descripció i requisits mínims per assolir: els competidors han de demostrar la seva habilitat i destresa a l'hora de formar i coure les peces de croissant.

3. HORARIS

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

22 d'abril

Horari	Contingut
15.00 h	Convocatòria d'alumnes i tutors
15.05 h	Presentació de la competició
15.15 h	<ul style="list-style-type: none"> • Reunió del jurat d'experts • Revisió dels estands, explicació de les proves i dels criteris d'avaluació
15.30 h	<ul style="list-style-type: none"> • Reunió dels tutors, el jurat i els competidors • Lliurament de la documentació, familiarització amb els espais i resolució de dubtes • Sorteig dels llocs de treball per a la realització de les proves pràctiques
16.00 h	<p>Inici de la competició.</p> <p>Tots els participants comencen al mateix temps. A l'inici de la prova el competidor ha de lliurar les fitxes tècniques de les elaboracions.</p> <p>Durant les tres hores i mitja següents, els competidors poden preelaborar i elaborar tot el que considerin adient per a les elaboracions que hauran de presentar l'endemà.</p>
19.30 h	Final de la prova pràctica
	Recollida de l'obrador o pastisseria

23 d'abril

Horari	Contingut
8.00 h	Convocatòria dels alumnes i comprovació del DNI
8.15 h	<ul style="list-style-type: none"> • Reunió dels tutors, el jurat i els competidors • Revisió de la maquinària i els materials • Resolució de dubtes i revisió dels ingredients per continuar les elaboracions de la prova
8.30 h	<p>Inici de la prova</p> <p>Tots el competidors comencen al mateix temps i al mateix espai que el dia anterior.</p>



13.00 h	Presentació de les elaboracions. Els competidors han de presentar les elaboracions tots junts.
13.00-13.20 h	Temps per a la neteja dels espais ocupats pels competidors. Cada competidor ha de deixar el lloc de feina, els estris i la maquinària usada nets i recollits. També ha de deixar degudament recollit tot el material fungible que li hagi sobrat.
13.20-13.45 h	Deliberació del jurat i recompte de la puntuació

4. AVALUACIÓ

El jurat és l'encarregat d'avaluar les proves. Disposarà d'un qüestionari d'avaluació amb la descripció de cadascun dels apartats que s'han de valorar.

Cada membre del jurat avaluarà tots els participants, excepte el competidor del seu centre, si es dona el cas.

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

Mòdul	Nom	Valor
A	Pa	1.500 punts
B	Brioixeria	1.500 punts
C	Massa fullada de brioixeria	1.500 punts
TOTAL		4.500 punts

Pautes per als criteris d'avaluació

Tot i que cada prova té els seus propis criteris específics, els criteris següents són criteris comuns per a totes les proves:

- Ordre i organització del material i del lloc de feina.
- Preparació i protecció del competidor i el lloc de feina.
- Ús i habilitat en la utilització d'eines i de materials.
- Documentació tècnica apropiada.



GOIB

- Adequació de les tècniques i dels productes, les quantitats i l'harmonia.
- Habilitat en l'execució tècnica.
- Realització de la feina en el temps establert.
- Capacitat per resoldre situacions inesperades.
- Actitud professional.
- Seguretat i higiene en el treball
- Finalització del treball.

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

5. PATROCINADORS



ANNEX

Criteris d'avaluació

Cada membre del jurat ha d'omplir una graella d'avaluació per a cada mòdul de cada competidor.

Alumne				
Mòdul:				
Nom del jurat:				
<i>Criteri</i>	<i>Ítem</i>	<i>Consecució</i>	<i>Puntuació</i>	<i>Comentaris</i>
ORDRE I ORGANITZACIÓ DEL MATERIAL I DEL LLOC DE TREBALL	El competidor manté l'ordre del lloc de feina durant la realització de la prova	Sempre	100	
		Quasi sempre	60	
		Ocasionalment	30	
		Mai	10	
PREPARACIÓ I PROTECCIÓ DEL COMPETIDOR I EL LLOC DE FEINA	El competidor demostra conèixer la normativa de salut laboral relacionada	Sempre	100	
		Quasi sempre	60	
		Ocasionalment	30	
		Mai	10	
ÚS I HABILITAT EN LA UTILITZACIÓ D'EINES I MATERIALS	El competidor coneix i utilitza les eines de forma adequada	Sempre	100	
		Quasi sempre	60	
		Ocasionalment	30	
		Mai	10	
DOCUMENTACIÓ TÈCNICA	El competidor	Sí	100	



APROPIADA	ha descrit les diferents tècniques a les fitxes de producció	No	10	
HABILITAT EN L'EXECUCIÓ TÉCNICA	El competidor demostra les habilitats necessàries en l'execució de les tècniques utilitzades	Sempre	200	
		Quasi sempre	100	
		Ocasionalment	50	
		Mai	10	
REALITZACIÓ DE LA FEINA EN EL TEMPS ESTABLERT	El competidor presenta les elaboracions en el temps establert	En temps	100	
		Amb menys de 3 minuts de retard	30	
		Amb més de 5 minuts de retard	0	
CAPACITAT PER RESOLDRE SITUACIONS INESPERADES	El competidor ha sabut resoldre les situacions inesperades	Sí	50	
		No	10	
ACTITUD PROFESIONAL	El competidor demostra esperit positiu i companyonia	Sempre	100	
		Quasi sempre	60	
		Ocasionalment	30	
		Mai	10	



GOIB

SEGURETAT I HIGIENE EN EL TREBALL	El competidor coneix i respecta les normes de seguretat alimentària	Sempre	100	
		Quasi sempre	60	
		Ocasionalment	30	
		Mai	10	
ADEQUACIÓ DE LES TÈCNiques I DELS PRODUCTES, QUANTITATS I HARMONIA	El competidor utilitza les tècniques adequades per a cada elaboració amb la finalitat d'obtenir un producte al seu punt	Sempre	100	
		Quasi sempre	60	
		Ocasionalment	30	
		Mai	10	
	Les elaboracions s'adeqüen al pes indicat	Sí	100	
		No	10	
TAST DE LES ELABORACIONS	Elaboració del competidor	Sabor Màx.	50	
		Color Màx.	50	
		Textura Màx.	50	
		Aroma Màx.	50	
FINALITZACIÓ DEL TREBALL	El competidor	Sí	100	



GOIB

	deixa el lloc de feina en perfectes condicions	No	10	
TOTAL PUNTUACIÓ		<hr/> Màxim 1.500 pts.		