



G CONSELLERIA
O EDUCACIÓ
I I FORMACIÓ
B PROFESSIONAL
/ DIRECCIÓ GENERAL
FORMACIÓ PROFESSIONAL
I ENSENYAMENTS
ARTÍSTICS SUPERIORS

FORMACIÓ
PROFESSIONAL **F**
ILLES BALEARS



Balearskills

DESCRIPCIONS TÈCNIQUES 2020-
2021

SKILL 47
FORNERIA



L'FSE inverteix en el teu futur

Fons Social Europeu

UNIÓN 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 tindrà lloc a Madrid durant el 2021.

Els guanyadors de l'Spainskills, posteriorment, participaran a les competicions WorldSkills i EuroSkills.

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. REQUISITS PER PARTICIPAR

L'alumne participant ha de complir els requisits següents:

- Estar matriculat, l'actual curs acadèmic (2020-2021), d'un cicle formatiu relacionat amb la modalitat de l'ofici de la competició en algun centre

públic de les Illes Balears.

- No tenir més de 21 anys complerts el dia 31 de desembre de 2020.
- Tenir, abans de l'inici de la competició, els coneixements necessaris per dur a terme el treball pràctic de què constaran les proves.
- Anar acompanyat el dia de la competició pel professor que l'ha preparat.
- Tenir, abans de l'inici del campionat, els coneixements teòrics suficients respecte als components materials sobre els quals versen les proves.
- Reunir les qualitats següents: concentració i capacitat de resoldre problemes i de treballar sota pressió.
- L'alumne ha de demostrar tenir les habilitats necessàries per poder participar de manera autònoma i professional en un repte o competició en què s'exigeixen coneixements tècnics i, també, capacitat organitzadora, creativa i alhora resolutiva.

3. LLOC I DATA DE CELEBRACIÓ DEL CAMPIONAT BALEARSKILLS

3.1. Lloc i data de realització

El campionat tindrà lloc el dia 22 i 23 d'abril de 2021 a les instal·lacions de l'IES Sa Serra (camí de Benimussa, 37, 07820, Sant Antoni de Portmany, tel.: 971 34 84 23).

3.2. Comitè organitzador

El comitè organitzador està constituït per personal de la Direcció General de Formació Professional i Ensenyaments Artístics Superiors de la Conselleria d'Educació i Formació Professional i el coordinador de l'*skill*.

4. 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 <ul style="list-style-type: none"> • Sorteig dels llocs de treball per a la realització de les proves pràctiques
16.00 h	Inici de la competició. Tots els participants comencen al mateix temps. A l'inici de la prova el competidor ha de lliurar les fitxes tècniques de les elaboracions. 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.
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	Inici de la prova Tots el competidors comencen al mateix temps i al mateix espai que el dia anterior.
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

5. CENTRES PARTICIPANTS

Els centres participants en aquesta edició són els següents:

- IES Josep Sureda i Blanes



- IES Sa Serra

6. INDUMENTÀRIA

La indumentària ha de ser l'adequada a l'especialitat de Forneria:

<i>Sabates</i>	Negres antilliscants homologades.
<i>Calçons</i>	Llargos de forner o pastisser (blancs o negres).
<i>Jaqueta</i>	Màniga llarga llisa de forner o pastisser (blanca).
<i>Davantall</i>	Francès, negre o blanc.
<i>Capell</i>	Bolet negre o pirata negre (ha de cobrir perfectament els cabells).
<i>Calçatins</i>	Negres.

7. NORMATIVA DE SEGURETAT I EQUIPS DE PROTECCIÓ INDIVIDUAL (EPI)

El conjunt de les proves s'ha de desenvolupar seguint les normes de seguretat i d'higiene en el treball d'acord amb l'especialitat de Forneria, en especial:

- El Reial decret 3484/2000, de 29 de setembre, pel qual s'estableixen les normes d'higiene per a l'elaboració i comerç de menjars preparats.
- El Reglament (CE) núm. 852/ 2004 del Parlament Europeu i del Consell de 29 d'abril de 2004, relatiu a la higiene dels productes alimentosos.

També cal tenir en compte les mesures de prevenció i protecció contra la COVID-19:



1. Mantingues sempre la distància de seguretat (1,5 m).
2. Evita sempre les aglomeracions.
3. Segueix les fletxes i línies marcades a terra per moure't pel centre i respecta les indicacions dels cartells.
4. Respecta l'horari i l'ordre d'entrada i sortida.
5. Usa la mascareta seguint les instruccions.
6. Renta't les mans amb gel hidroalcohòlic / aigua i sabó cada vegada que entris o surtis de l'aula i del centre.
7. Recorda que aquest curs el material és d'ús individual.
8. Obre les finestres per ventilar.
9. Si et trobes malament avisa immediatament un professor.

Els participants han d'utilitzar els EPI que garanteixin que el desenvolupament de la prova es faci respectant totes les normes de seguretat establertes adients a l'*skill*.

8. EQUIPAMENTS

L'organització s'encarregarà de proporcionar a cada participant els aparells i els productes necessaris per poder desenvolupar la prova.

8.1. Aportats pel participant

Cada competidor pot aportar les eines següents:

- Ganivets i ganivetes adequats per fer els xaps damunt el pa
- Utensilis per tallar o decorar les elaboracions
- Brotxes
- Termòmetre

Si es necessita algun tipus de motllo específic, també l'ha de dur el competidor.

8.2. Aportats per l'organització

L'organització aportarà tots els productes i les eines per realitzar les proves.

9. DESCRIPCIÓ DE LES PROVES

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

- Realització de tres proves pràctiques consistents en diferents exercicis proposats per l'organització amb els mòduls següents:
 - **Mòdul A. Pa.** 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. Briox.** 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.** Els competidors han de demostrar la seva habilitat i destresa a l'hora de formar i coure les peces de croissant.

Mòdul A. Pa	<ul style="list-style-type: none"> • Presenta 4 barres 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. • Presenta 8 magranetes de 80 g de pes. • Presenta 8 llenguets de 110 g de pes.
Mòdul B. Briox	<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.

- 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.

10. 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.
- 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.

11. JURAT

El jurat és el responsable d'avaluar les proves i està format per les persones següents:

President:	Un membre de la Direcció General de Formació Professional i Ensenyaments Artístics Superiors pendent de determinar
Coordinadora autonòmica:	Coloma Morey Alzamora, coordinadora de l' <i>skill</i> i professora tècnica del Departament d'Indústries Alimentàries de l'IES Josep Sureda i Blanes, que actuarà com a secretària però no tindrà vot
Experts del sector:	Pendent de determinar

12. PREMI

El guanyador de cada *skill* en competició representarà les Illes Balears al campionat nacional Spainskills 2021, a Madrid.

Tots els participants rebran un diploma expedit per la Direcció General de Formació Professional i Ensenyaments Artístics Superiors en què se certificarà la seva participació a Balearskills.

Tots els participants rebran, a més, una cistella amb material específic de l'especialitat de Forneria per cortesia de Distribuciones La Unión.

13. RESOLUCIÓ DE DUBTES

Qualsevol dubte, problema o qüestió sorgits i no prevists en aquesta convocatòria els resoldran de forma inapel·lable els membres del jurat.

14. PATROCINADORS

