



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 35**

**SERVEI DE RESTAURANT I BAR**



L'FSE inverteix en el teu futur

Fons Social Europeu

UNIÓN EUROPEA

C. del Ter, 16  
07009 Palma  
Tel. 971 17 77 70  
[dgfpieas.caib.es](http://dgfpieas.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 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 servei de restaurant exigeix un ampli coneixement de la cuina internacional, de les tècniques de servei, de les begudes i del servei de bar. El cambrer és la persona de contacte més important per a l'atenció al client. Per això, és necessari tenir un domini perfecte de les normes de servei i conèixer la preparació dels plats i begudes que arriben al client. 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 (família

- professional d'Hoteleria) 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.

Aquests alumnes han de tenir, abans de l'inici del campionat, els coneixements teòrics suficients respecte als components materials sobre els quals versen les proves. A més, han de 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 els dies 26 i 27 d'abril de 2021 a les instal·lacions del CIFP Juníper Serra (camí de Son Cladera, 20, bloc A, 07009, Palma, telèfon 971 470 774).

#### 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:

#### 26 d'abril – Mòdul 1

<b>Horari</b>	<b>Contingut</b>
Matí	Arribada al centre educatiu Familiarització amb els espais i la maquinària
13.00 h	Dinar dels participants, tutors i coordinador de l' <i>skill</i>
15.00 h	Benvinguda als participants i acte de presentació de la competició

15.15 h	Lliurament de documentació i resolució de dubtes
15.30-15.45 h	<b>Exercici 1</b> (15 minuts). Vestir taula de bufet (petaca).
16.00-16.15 h	<b>Exercici 2</b> (10 minuts). Identificació sensorial només al nas de 6 dels aiguardents següents: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vodka</li> <li>• Ginebra</li> <li>• Rom blanc</li> <li>• Rom de criança</li> <li>• Tequila blanc</li> <li>• Whisky irlandès</li> <li>• Bourbon</li> <li>• Whisky scotch blended</li> <li>• Brandi</li> <li>• Grappa</li> <li>• Calvados</li> <li>• Mescal</li> </ul>
16.30-17.00 h	<b>Exercici 3</b> (15 minuts). Decantació i servei a taula d'un vi negre
17.00-17.45 h	Descans dels competidors.
17.45-18.15 h	<b>Exercici 4</b> (20 minuts). Elaboració de <i>steak Diane</i> (recepta tradicional).
18.30-19.00 h	<b>Exercici 5</b> (10 minuts). Prova oral d'anglès.
19.15 h	Final del primer dia de competició.

## 27 d'abril - Mòdul 2

<b>Horari</b>	<b>Contingut</b>
9.00 h	Benvinguda als participants
9.15 h	Lliurament de la documentació i resolució de dubtes
9.30-9.55 h	<b>Exercici 6</b> (25 minuts). Elaboració de 4 decoracions diferents per còctels en quatre copes diferents (copa de cocktail, copa <i>hurricane</i> , got <i>highball</i> i got <i>on the rocks/old fashioned</i> ) utilitzant únicament productes comestibles de bar aportats per l'organització i escuradents/broquetes per decoració.
10.00 h (competidor A)	<b>Exercici 7</b> (15 minuts). Tècniques de barista. Cada competidor ha de preparar: <ul style="list-style-type: none"> <li>• 2 capuccinos</li> <li>• 1 cafè irlandès</li> <li>• 1 còctel de creació pròpia amb base de cafè per a dues persones</li> </ul>
10.30 h (competidor B)	
11.00 h	<b>Exercici 8</b> (30 minuts). Tècniques de trinxat de fruita i flamejat. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cada competidor ha de trinxar dues racions de pinya natural i després flamejar-ne una ració i emplatar-la per servir. La preparació de la pinya és lliure. Es disposaran</li> </ul>

	els productes sol·licitats pel competidor amb antelació. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cada competir ha de preparar una amanida de fruites amb: taronja, kiwi, plàtan, poma, maduixa.</li> </ul>
11.10-11.30 h	Descans dels competidors
11.30-13.00 h 11.30-12.15 h (competidor A) 12.15-13.00 h (competidor B)	<b>Exercici 9. Tècniques de cocteleria:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Internacional (10 minuts). S'han de triar 2 còctels del llistat (un en got mesclador i un en coctelera). Se n'han de presentar dues copes de cada un.</li> <li>• Cocteleria d'autor (10 minuts). S'han d'elaborar 2 còctels de creació pròpia d'una selecció de begudes aportades pels patrocinadors. Begudes de què es disposarà: sucres i purés de fruita (Monin), xarops aromatitzats (Monin), 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.</li> </ul>
13.00 h	Final de la competició
13.15 h	Reunió dels experts, juntament amb el president de l' <i>skill</i> , per seleccionar el guanyador i candidat a representar les Illes Balears a Spainskills 2021.

## 5. CENTRES PARTICIPANTS

Els centres participants en aquesta edició són els següents:

- CIFP Juníper Serra
- IES Maria Àngels Cardona

## 6. INDUMENTÀRIA

La indumentària ha de ser l'adequada a l'especialitat de Servei de Restaurant i Bar:

- Sabates de vestir negres amb calcetins negres.
- Calçons de pinces o de vestir amb camisa de coll tancat o corbata/corbatí.
- Opcionalment, davantal si l'uniforme del centre en té.
- Americana si l'uniforme del centre educatiu en té.

## 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 Servei de Restaurant i Bar:

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 la maquinària, utilitatge i productes necessaris per poder efectuar la prova.

### 8.1. Aportats pel participant

Cada competidor pot aportar les eines següents:

- *Réchaud* i *sauteuse*
- Ganivets i forquilles (per a totes les proves, especialment trinxat)
- Mesurador per a la cocteleria (és obligatori)
- Material de cocteleria en general
- Eines pròpies del cambrer
- Uniforme de cada centre

### 8.2. Aportats per l'organització

L'organització aportarà tots els productes i les eines per realitzar les proves. Els tutors hauran de sol·licitar al coordinador de l'*skill*, amb una antelació mínima de dues setmanes abans del començament de les proves i al correu electrònic [reciob@cifpjuniper.com](mailto:reciob@cifpjuniper.com), aquell material o utilitatge que tinguin previst fer servir durant la competició els seus competidors, per tal que l'organització ho pugui tenir preparat el dia de la competició.

## 9. DESCRIPCIÓ DE LES PROVES

El campionat corresponent a l'*skill* de Servei de Restaurant i Bar preveu el següent:

Mòdul	Descripció	Durada	Valor
Mòdul 1	Competències en servei de restaurant	4 hores i 15 minuts	60 punts
Mòdul 2	Competències en servei de restaurant, bar i cafeteria	4 hores	85 punts
<b>Total</b>			145 punts

## 10. AVALUACIÓ

Els membres del jurat, constituït segons el que indica l'apartat 11 són els encarregats de dur a terme l'avaluació. El jurat avaluador disposa d'un qüestionari d'avaluació amb la descripció de cadascun dels apartats objectius a valorar, així com la puntuació corresponent.

Es pot valorar el funcionament, la tècnica emprada, la destresa, la maduresa en l'ofici, l'ordre, el mètode, la feina ben feta, l'estructuració i la presentació dels treballs seguint en tot moment les regles mínimes de seguretat i higiene.

Durant la competició, els participants no poden tenir cap contacte amb el seu professor o professora acompanyant.

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

<b>Nom de la prova</b>	<b>Durada</b>	<b>Puntuació</b>
Uniformitat		5 punts
Vestir taula de bufet (petaca)	15 minuts	10 punts
Identificació sensorial aiguardents	10 minuts	10 punts
Decantació i servei de vi	15 minuts	10 punts
Elaboració <i>steak diana</i>	20 minuts	20 punts
Prova d'anglès	10 minuts	5 punts
Decoració de cocteleria	25 minuts	10 punts
Tècniques de barista	15 minuts	25 punts
Tècniques de trinxat de fruita i flamejat	30 minuts	25 punts
Cocteleria internacional	10 minuts	10 punts
Cocteleria d'autor	10 minuts	15 punts

<b>Total</b>	<b>160 minuts</b>	<b>145 punts</b>
--------------	-------------------	------------------

L'ordre final de la classificació ve determinat per la puntuació obtinguda per cada participant en finalitzar la competició. En cas d'empat, es té en compte la prova de licors.

## 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
- Coordinador autonòmic: Bernardí Recio Palou, coordinador de l'*skill* i professor tècnic del Departament d'Hoteleria i Turisme del CIFP Juníper Serra
- Experts del sector:
- Joan Simó, barista de l'empresa Marabans Coffee and Tea.
  - Quico Alabat, cap de restauració de l'Escola d'Hoteleria de les Illes Balears
  - Nelson Giraldo, guanyador de Balearskills 2018 i competidor a Spainskills 2019
  - Manolo Solano, formador en bar i restaurant d'AMADIP Esment
  - Antoni Galmés, bàrman professional
  - Daniel Arias, president de l'Associació Balear de Sumillers
  - Salvador Esquinas, bàrman de Bodegas Túnel

## 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.



### 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

