



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 34 CUINA



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



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.

Un cuiner és aquell professional capaç d'executar les activitats de preelaboració, preparació, conservació, acabat/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. 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.

3. LLOC I DATA DE CELEBRACIÓ DEL CAMPIONAT BALEARSKILLS

3.1.Lloc i data de realització

El campionat tindrà lloc el dia 28 d'abril de 2021 a les instal·lacions de l'IES Puig de Sa Font (c. de Porto Cristo, 2, 07550, Son Servera, tel. 971 81 73 96).

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:

28 d'abril de 2021

Horari	Contingut
8.30 h	<ul style="list-style-type: none"> • Reunió del jurat i els experts • Revisió dels estands • Explicació de les proves i els criteris d'avaluació
9.00 h	<ul style="list-style-type: none"> • Convocatòria d'alumnes i tutors. Comprovació dels documents d'identitat • Presentació de la competició
9.15 h	<ul style="list-style-type: none"> • 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. També podran resoldre dubtes. • Revisió de la comanda d'ingredients i <i>mise en place</i> del lloc de feina (en aquest moment no es pot cuinar, pelar, tallar o preelaborar res).
10.00 h	Inici de la prova. Tots els participants comencen al mateix temps.



	<p>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 lliurar als membres del jurat, i l'alumne s'ha d'ajustar als processos descrits al foli durant el decurs de la prova. L'alumne pot disposar d'una còpia d'aquest document durant la prova i la 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.</p> <p>Durant les 4 hores següents els alumnes poden preelaborar i elaborar els plats que presentaran al jurat.</p> <p>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.</p>
14.00 h	Presentació del plat de peix
14.15 h	Presentació de les postres
14.30 h	Deliberació del jurat i recompte de la puntuació
14.30-15.00 h	Pausa i dinar organitzat pel centre seu per als competidors
15.00 h	Pausa i dinar per als tutors i el jurat
16.30 h	Cerimònia de lliurament de premis

5. CENTRES PARTICIPANTS

Els centres participants en aquesta edició són els següents:

- IES Sa Serra
- IES Calvià
- CIFP Juníper Serra
- IES Guillem Colom Casasnoves
- IES Puig de sa Font
- IES Maria Àngels Cardona

6. INDUMENTÀRIA

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

- Jaqueta de cuina amb el logotip de l'institut participant i el nom del competidor.
- Pantalons, capell i davantal de l'uniforme de l'institut participant.
- Sabates de seguretat homologades per a cuina.
- Si es dona el cas, la camiseta interior ha de ser blanca i llisa.

D'altra banda, es recorda que:

- No es poden emprar pedaços de cuina.
- No es permet dur cap tipus d'ornament corporal: anells, arracades, collarets, polseres, rellotges, uncles o pestanyes postisses, laques d'ungles, etc. per tal d'evitar que es desprenguin i puguin contaminar els aliments.

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 Cuina i respectant sempre la normativa següent:

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

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 dur a terme la prova.

8.1. Aportats pel participant

Cada competidor podrà aportar les eines següents:

- Biberons de plàstic
- Mànegues pastisseres
- Motllos
- Túrmix de mà amb accessori de varetes
- Temporitzador
- Cèrcols d'emplatar
- Pinzells
- Pines
- Ganivets
- Mandolina
- *Roner clip*
- Vaixella per emplatar, en cas de no voler utilitzar la del centre seu

El jurat examinarà els estris i els materials que hagi presentat el participant i pot descartar tot el que no consideri adient per al desenvolupament de la competició o per al perfil o seguretat de l'*skill*.

A més, es pot emprar tot el material que hi hagi a les cuines del centre seu.

8.2. Aportats per l'organització

L'organització aportarà tots els productes i les eines per realitzar les proves descrits en l'annex 2.

És recomanable que, setmanes prèvies a la competició, els tutors facilitin al coordinador un llistat dels ingredients i les eines de treball que necessitaran per poder garantir que en disposaran al centre seu.

9. DESCRIPCIÓ DE LES PROVES

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

- Es realitzaran dues proves pràctiques consistents en l'execució de diferents exercicis proposats per l'organització dels mòduls següents:

—

Mòdul	Nom
1	Peix
2	Postres

- El conjunt de les proves que s’han de dur a terme durant la competició consta dels mòduls següents:

Mòdul 1. Peix

Descripció i requisits mínims que cal assolir:

- Preparar una ració del plat principal a base de bacallà que contengui almenys una guarnició. Aquesta ració és per a la presentació i la fotografia.
- Preparar quatre mitges racions en format individual per a la valoració del jurat. Aquestes racions han de ser idèntiques i tan semblants al plat principal de presentació com sigui possible.
- La ració ha de ser adaptada a un plat de menú de degustació.
- L’ingredient que s’ha d’emprar obligatòriament és el **bacallà**.
- També es poden emprar els ingredients presents a la llista d’estoc.

Mòdul 2. Postres

Descripció i requisits mínims que cal assolir:

- Preparar una ració del plat principal a base d’ametlla pelada mallorquina que contengui almenys una guarnició. Aquesta ració és per a la presentació i la fotografia.
- Preparar quatre mitges racions en format individual per a la valoració del jurat. Aquestes racions han de ser idèntiques i tan semblants al plat principal de presentació com sigui possible.
- La ració ha de ser adaptada a un plat de menú de degustació.
- L’ingredient que s’ha d’emprar obligatòriament és l’**ametlla mallorquina pelada**.
- També es poden emprar els ingredients presents a la llista d’estoc.

- Per a la realització de la prova s’han de tenir presents els aspectes tècnics següents:

- Els alumnes poden dur la seva pròpia vaixel·la per a la presentació dels plats. També poden emprar els plats del centre seu. És farà arribar als tutors una relació de la vaixel·la disponible al centre seu.



- Els noms de les receptes (tal com s'han de presentar) i la llista d'ingredients que s'emprin s'han de trametre al coordinador com a mínim deu dies abans de la competició a l'adreça *mcolls@iespuigdesafont.cat* (a l'assumpte, s'ha de posar «Comanda i plats *skills* Cuina»).

10. AVALUACIÓ

El jurat és l'encarregat d'avaluar les proves. Disposarà d'un qüestionari d'avaluació amb la descripció de cada apartat que s'ha de valorar (annex 1). Cada membre del jurat (excepte el coordinador) avaluarà tots els participants.

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

Mòdul	Nom	Valor
1	Peix	1.500 punts
2	Postres	1.500 punts
TOTAL		3.000 punts

Pautes per als criteris d'avaluació

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
- Coordinador autonòmic: Miquel Àngel Coll Sureda, coordinador de l'*skill* i professor tècnic del Departament d'Hoteleria i Turisme de l'IES Puig de sa Font, que actua com a secretari però no té vot.
- Experts del sector: Formen el jurat tècnic i el jurat de tast:
- Juan Romero, cuiner i docent, professional en el



camp de la gastronomia, primer espanyol en aconseguir una estrella Michelin a Mallorca.

- Miquel Calent, cuiner i propietari dels restaurants Ca'n Calent i Cuit, conductor del programa *Fred i Calent* d'IB3, representant de l'alta cuina a les Illes Balears i referent de la gastronomia.
- Estiven Arráez, cuiner, CEO i propietari d'Eat Vacuum Cooking, primer i únic centre de formació en la tècnica de cuina «al buit» que hi ha a Espanya, considerat un dels millors especialistes d'aquesta tècnica a nivell internacional. És un dels deu xefs d'Ambassador Sammic en tot el món.

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 reben, a més, una cistella composta, entre d'altres, per:

- Una jaqueta de cuina cortesia d'Uniformes Trigo, Palma
- Un ganivet Zwilling
- Un regal de WMF
- Una botella de 250 ml d'oli AOVE OLÍRIC
- Impulsor El Canario
- Un lot de productes Es Garrover de Mallorca

El guanyador rep una cistella composta, entre d'altres, per:

- Un estoig de ganivets Zwilling
- Un set de regals cortesia de WMF
- Una jornada a la finca de Can Company per elaborar embotits amb Xesc Reina, amb degustació final

- Un curs de formació de vuit hores a l'acadèmia Eat Vacuum Cooking
- Un lot d'olis ecològics d'Olíric-Santa Eugènia
- Un lot de productes Es Garrover de Mallorca
- Impulsor El Canario

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.

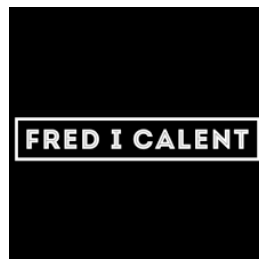
14. PATROCINADORS



Olíric
Oli d'oliva verge extra
ECOLÒGIC
SANTA EUGÈNIA



ZWILLING
J.A.HENCKELS







ANNEX 1 Graelles d'avaluació

Cada membre del jurat ha d'omplir una graella d'avaluació per mòdul i concursant.

MÒDUL 1. Peix				
Alumne		Membre del jurat		
<i>Criteris comuns a tots els skills</i>	<i>Ítem</i>	<i>Consecució</i>	<i>Puntuació</i>	<i>Comentaris</i>
Ordre i organització del material i del lloc de treball	El concursant manté l'ordre del lloc de treball durant la prova.	Sempre	100 punts	
		Quasi sempre	60 punts	
		Ocasionalment	30 punts	
		Mai	10 punts	
Preparació i protecció del competidor i el lloc de feina	El concursant demostra conèixer la normativa de salut laboral relacionada.	Sempre	100 punts	
		Quasi sempre	60 punts	
		Ocasionalment	30 punts	
		Mai	10 punts	
Ús i habilitat en	El concursant coneix i	Sempre	100 punts	

la utilització d'eines i de materials	utilitza les eines de forma adequada.	Quasi sempre	60 punts	
		Ocasionalment	30 punts	
		Mai	10 punts	
Documentació tècnica apropiada	El concursant ha descrit les diferents fases del procés productiu i ha executat la prova d'acord amb el full lliurat a l'inici de la competició.	Sí	100 punts	
		No	10 punts	
Habilitat en l'execució tècnica	El concursant demostra les habilitats necessàries en l'execució de les tècniques utilitzades.	Sempre	200 punts	
		Quasi sempre	100 punts	
		Ocasionalment	50 punts	
		Mai	10 punts	
Realització de la feina en el temps establert	El concursant presenta el plat a l'hora establerta.	En temps	100 punts	
		Amb menys de 3 minuts de retard	30 punts	
		Amb més de 5 minuts de retard	0 punts	



Capacitat per resoldre situacions inesperades	El concursant no s'ha quedat enrere en la competició per causes inesperades.	Sí	50 punts	
		No	10 punts	
Actitud professional	El concursant demostra esperit positiu i companyonia.	Sempre	100 punts	
		Quasi sempre	60 punts	
		Ocasionalment	30 punts	
		Mai	10 punts	
Seguretat i higiene en el treball	El concursant coneix i respecta les normes de seguretat alimentària (uniformitat, normes d'higiene, correcció postural i altres).	Sempre	100 punts	
		Quasi sempre	60 punts	
		Ocasionalment	30 punts	
		Mai	10 punts	
Adequació de les tècniques i dels productes, les quantitats i l'harmonia	El concursant utilitza les tècniques adequades per a cada ingredient amb la finalitat d'obtenir un producte estèticament atractiu i en el seu punt.	Sempre	100 punts	
		Quasi sempre	60 punts	
		Ocasionalment	30 punts	
		Mai	10 punts	
	El plat s'adequa a una	Sí	100 punts	

	ració de menú degustació.	No	10 punts	
Tast de plat	El plat del concursant s'adequa a	Gust (màx. 100 punts)		
		Color (màx. 50 punts)		
		Textura (màx. 50 punts)		
		Aroma (màx. 50 punts)		
		Màx. tast 250 punts	Total: _____	
Finalització del treball	El concursant deixa el lloc de feina en perfectes condicions.	Sí	100 punts	
		No	10 punts	
PUNTUACIÓ TOTAL				_____ punts (1.500 punts màx.)

MÒDUL 2. Postres				
Alumne		Membre del jurat		
<i>Criteris comuns a tots els skills</i>	<i>Ítem</i>	<i>Consecució</i>	<i>Puntuació</i>	<i>Comentaris</i>
Ordre i organització del material i del lloc	El concursant manté l'ordre del lloc de treball durant la prova.	Sempre	100 punts	
		Quasi sempre	60 punts	

de treball		Ocasionalment	30 punts	
		Mai	10 punts	
Preparació i protecció del competidor i el lloc de feina	El concursant demostra conèixer la normativa de salut laboral relacionada.	Sempre	100 punts	
		Quasi sempre	60 punts	
		Ocasionalment	30 punts	
		Mai	10 punts	
Ús i habilitat en la utilització d'eines i de materials	El concursant coneix i utilitza les eines de forma adequada.	Sempre	100 punts	
		Quasi sempre	60 punts	
		Ocasionalment	30 punts	
		Mai	10 punts	
Documentació tècnica apropiada	El concursant ha descrit les diferents fases del procés productiu i ha executat la prova d'acord amb el full lliurat a l'inici de la competició.	Sí	100 punts	
		No	10 punts	
Habilitat en	El concursant demostra	Sempre	200 punts	

l'execució tècnica	les habilitats necessàries en l'execució de les tècniques utilitzades.	Quasi sempre	100 punts	
		Ocasionalment	50 punts	
		Mai	10 punts	
Realització de la feina en el temps establert	El concursant presenta el plat a l'hora establerta.	En temps	100 punts	
		Amb menys de 3 minuts de retard	30 punts	
		Amb més de 5 minuts de retard	0 punts	
Capacitat per resoldre situacions inesperades	El concursant no s'ha quedat enrere en la competició per causes inesperades.	Sí	50 punts	
		No	10 punts	
Actitud professional	El concursant demostra esperit positiu i companyonia.	Sempre	100 punts	
		Quasi sempre	60 punts	
		Ocasionalment	30 punts	
		Mai	10 punts	
Seguretat i	El concursant coneix i	Sempre	100 punts	



higiene en el treball	respecta les normes de seguretat alimentària (uniformitat, normes d'higiene, correcció postural i altres).	Quasi sempre	60 punts	
		Ocasionalment	30 punts	
		Mai	10 punts	
Adequació de les tècniques i dels productes, les quantitats i l'harmonia	El concursant utilitza les tècniques adequades per a cada ingredient amb la finalitat d'obtenir un producte estèticament atractiu i en el seu punt.	Sempre	100 punts	
		Quasi sempre	60 punts	
		Ocasionalment	30 punts	
		Mai	10 punts	
	El plat s'adequa a una ració de menú degustació.	Sí	100 punts	
No		10 punts		
Tast de plat	El plat del concursant s'adequa a	Gust (màx. 100 punts)		
		Color (màx. 50 punts)		
		Textura (màx. 50 punts)		
		Aroma (màx. 50 punts)		
		Màx. tast 250 punts	Total: _____	
Finalització del	El concursant deixa el	Sí	100 punts	

treball	lloc de feina en perfectes condicions.	No	10 punts	
PUNTUACIÓ TOTAL				_____ punts (1.500 punts màx.)

ANNEX 2 Ingredients

Llista d'estoc: ressaltats en negreta els ingredients obligatoris. Es podran emprar sempre que estiguin inclosos en la llista d'ingredients lliurada a cada competidor.

Es recomana que els tutors facilitin el llistat d'ingredients i estris al coordinador setmanes prèvies a la competició per garantir que els tindran disponibles per a la competició.

VEGETALS (màxim 500 g de cada ingredient)

- Mandarina
- Bulb de fonoll
- Porros
- Alls
- Tomàtiques
- Pebre vermell
- Carabassó
- Patates
- Coliflor
- Bròquil
- Nap
- Cebes
- Pastanagues
- Xiitake fresc
- Sofrit
- Remolatxa cuita
- Espinacs
- Xampinyons
- Taronja
- Llimona
- Lima
- Pomes golden
- Fruits vermells congelats variats
- Farigola fresca
- Coriandre
- Julivert
- Herba-sana
- Fonoll fresc
- Pètals de rosa i mix de pètals
- Pèsols
- Mongeta verda
- Germinats *brocco cress, basil cress, borage cress, affilia cress, scarlet cress*

CARN I PEIX (màxim 500 g de cada ingredient)

- Cuixot salat laminat
- Carn picada de vedella i porc
- Sobrassada
- Panxeta
- Gamba congelada sense pelar
- Musclos
- Tinta de calamar
- Calamar congelat
- **Bacallà descongelat jumbo peça kg**

OUS I LÀCTICS (màxim 500 g de cada ingredient)

- Llet
- Ous sencers de gallina i guàtlera
- Nata líquida 33/35 % MG
- Mantega
- Iogurt natural sense sucre
- Saïm de porc

ECONOMAT (màxim 300 g de cada ingredient)

- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> • Cobertura de xocolata negra • Cobertura de xocolata blanca • Sal fina • Sal en escates • Pa ratllat • Avellanes torrades sense sal • Pinyons (màxim 50 g per concursant) (E. Crespí) • Sucre blanc i moreno • Mel • Pebrot del piquillo en conserva • Panses (E. Crespí) • Oli d'oliva • Oli d'oliva verge extra OLIRIC 250 g • Oli de gira-sol • Arròs rodó i llarg • Taronja confitada • Cacau en pols desgreixat • Vi negre i vi blanc • Llevat de pa | <ul style="list-style-type: none"> • Impulsor (El Canario) • Vinagre de vi blanc • Farina fluixa i de força • Farina de xeixa • Gelatina de coa de peix • Ametlla crua • Pasta fil·lo • Curri (E. Crespí) • Canyella (E. Crespí) • Tap de cortí (E. Crespí) • Pebre bo negre (E. Crespí) • Aigua • Panses (E. Crespí) • Beina de vainilla • Farina de garrofa (Es garrover de Mallorca) • Alga espirulina en pols • Quinoa • Sèmola de blat (cous cous) • Safrà (E. Crespí) |
|--|---|

Els ingredients següents es podran emprar sempre que els porti el competidor i constin en el full de comanda lliurat (màxim 100 g de cada ingredient):

- Goma xantana, agar-agar en pols, gelatina vegetal en pols
- Glucosa líquida
- Càrregues de sífó (màxim 6)

- Maltodextrina

Material de cuina disponible per a tots els participants:

- 1 capsa de paper de forn
- 2 rotllos de paper film
- 2 rotllos de paper d'alumini
- 2 capsas de guants de làtex (1 talla mitjana, 1 talla gran)
- 4 bobines grosses de paper de cuina
- 6 fregalls
- 12 baietes de cuina
- 1 l de sabó rentamans
- 1 l de sabó de plats
- 2 rotllos de bosses de fems
- 1 equip de primers auxilis

ANNEX 3

Instal·lacions

INSTAL·LACIONS

- Cambres de refrigeració per als aliments
- Congeladors d'aliments
- Magatzem d'aliments
- Vestidors
- Lavabos

SUBMINISTRAMENTS

- Aigua freda i calenta
- Endolls de 220 v
- Material d'oficina per al jurat (folis, bolígraf)
- Farmaciola completa amb material suficient per atendre petits talls o cremades
- Rentaplats i lloc per escurar olles amb el subministrament corresponent
- Plats i coberts suficients per al tast del jurat
- Taula completa muntada per a la presentació dels plats de la competició
- Gots de plàstic i aigua embotellada per als participants i el jurat
- Personal auxiliar de neteja
- Equipament d'extinció d'incendis

- Servei tècnic o persona per ajudar al funcionament de les instal·lacions i/o maquinària
- Poals de fems i bosses
- Fregalls, sabó i tots els elements necessaris per a una neteja correcta de la cuina

MOBILIARI DE CUINA

- Pica amb aigua freda i calenta per a la neteja d'aliments (per compartir)
- Prestatges per als utensilis i els aliments (per compartir)
- Taula de 1.200 x 700 x 900 (una per alumne)

MAQUINÀRIA PER A COMPARTIR

- Cuina calenta, amb fogons de gas
- Planxa per torrar
- Forns de gas
- 1 forn de convecció
- 1 salamandra elèctrica
- Microones de 900 W
- Batedores de tipus Kenwood amb tassó mesclador i accessoris de pastar
- 1 envasadora al buit i bosses
- *Roner clip*
- Màquina de pasta fresca