



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 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.

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. DESCRIPCIÓ DE LES PROVES

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

<i>Mòdul</i>	<i>Nom</i>
1	Peix
2	Postres

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.

3. HORARIS

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

28 d'abril de 2021

<i>Horari</i>	<i>Contingut</i>
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	<p>Inici de la prova. Tots els participants comencen al mateix temps.</p> <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</p>



	<p>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

4. 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.

5. 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