

CAMPEONATO DE ARAGÓN DE
FORMACIÓN PROFESIONAL 2018



Aragón **skills**

35. SERVICIOS DE RESTAURANTE Y BAR

Descripción Técnica



1. Introducción a la Modalidad de competición “Servicios de restaurante y bar”

La Modalidad de competición 35, denominada Servicio de Restaurante y Bar, de una amplia tradición en las competiciones nacionales e internacionales, persigue poner de manifiesto la excelencia en el trabajo de los competidores inscritos y, además, debido a la naturaleza de los procesos involucrados y del producto obtenido, permite el seguimiento de la competición por parte del público asistente y de los medios de comunicación.

La competición consistirá en el desarrollo de un trabajo práctico relacionado con el servicio de alimentos y bebidas que requerirá a los competidores poner en práctica una amplia gama de conocimientos, habilidades y destrezas para demostrar sus competencias durante la competición.

1.1. ¿Quién patrocina la Modalidad de competición?

Patrocinadores pendientes de confirmación. La empresa X (por determinar) Bebinter, Makro, será proveedor oficial de la competición.

1.2. ¿Qué hacen estos profesionales?

Estos profesionales ejercen su actividad diaria en el servicio de alimentación y bebidas, tanto en elaboración propia del producto como en su distribución, todos están relacionados directamente con el mundo laboral y al día en cuanto a nuevas tendencias.

1.3. ¿Qué tecnologías emplean estos profesionales?

El perfil profesional evoluciona hacia un incremento en la toma de decisiones sobre el control de procesos de producción, esto supone que, en el sector de la hostelería, surgen a diario nuevas técnicas de gestión y herramientas avanzadas para hacer el trabajo más competitivo, reduciendo con ellos los tiempos muertos y haciendo más eficaz el trabajo diario.

1.4. ¿En qué consiste la competición?

La competición consiste en la demostración y valoración de las competencias propias de esta especialidad a través de un trabajo práctico que pondrá de manifiesto la preparación de los competidores para el servicio de alimentos y bebidas.

La competición estará dividida en módulos, donde en cada uno de ellos los competidores aplicaran sus conocimientos y destrezas en el servicio de alimentos y bebidas.

1.5. ¿Qué competencias se requieren para el desarrollo de la prueba?

- Preparar bebidas combinadas sin alcohol.
- Preparar bebidas combinadas con alcohol.

- Elaboración de cócteles según IBA.
- Preparar y servir bebidas calientes (café).
- Cata de vinos y licores en general.
- Servir bebida en general (vinos, cerveza, agua, combinados).
- Servir comida al comensal (Emplatado, inglesa, Gueridón).
- Servir quesos.
- Atender al comensal en un servicio real.
- Elaborar platos a la vista del cliente (fríos, calientes y postres).
- Trinchar fruta a la vista del cliente (manzana, plátano, piña, fresa, kiwi, naranja).

1.6. ¿Qué conocimientos se relacionan con el desarrollo de la prueba?

- Conocer el servicio y elaboración de bebidas tanto con alcohol como sin alcohol.
- Conocer las normas de seguridad e higiene relacionadas con el servicio de alimentos y bebidas.
- Montaje de mesas para servicio de clientes.
- Utilizar las técnicas adecuadas para el trinchado y racionado de frutas.
- Utilizar las técnicas idóneas para la elaboración de platos a la vista del cliente.
- Controlar la técnica y lenguaje en la cata de bebidas.
- Utilizar el idioma inglés en la comunicación con el cliente.

2. Participantes

BORJA
ATECA
CASPE
ZARAGOZA
HUESCA
BENASQUE
TERUEL
VALDERROBRES
ANDORRA
PEDRO DE LUNA
SABIÑANIGO
ALBARRACIN
TOPI (CENTRO INVITADO)

Cada centro educativo podrá solicitar un máximo de una inscripción

3. Plan de la prueba

3.1. Definición de la prueba

El competidor deberá realizar el servicio de alimentos y bebidas (utilizando de manera segura los recursos suministrados por la organización, las herramientas y materiales permitidos).

Para ello, de acuerdo con las competencias necesarias y con los conocimientos relacionados, el trabajo práctico que se proponga requerirá, desplegar las siguientes actividades:

MÓDULO I:

Martes Día 17 de Abril de 2018

De 16.00h a 17.00h

Visualización y adecuación al puesto de trabajo. Reunión con tutores y competidores

De 17.00h a 20.00h Comienzo de competición oficial

- Elaboración de café con licor. 2 unidades de uno de ellos. (Irish coffee, Jamaica coffee).
- Elaborar coctel de autor sin alcohol. 2 unidades. (Elegido por el competidor).
- Cata de vinos blancos. (Sauvignon Blanc, Riesling, Chardonnay, Gewürztraminer, Verdejo).
- Cata de vinos tintos. (Merlot, Garnacha, Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Syrah).
- Cata de vinos fortificados.(Oporto, Manzanilla, Oloroso, Vermouth, Madeira)
- Cata de cavas. (Según gramos azúcar litro)
- Servicio y tiraje de cerveza (2 de barril y 2 botellas de 1/3)

MÓDULO II:

Miércoles Día 18 de Abril de 2018

Reunión de tutores y competidores a las 9.00h

De 9.30h a 16.30h (12.00h a 13.00h comida de competidores)

- Dobles de manteles. (Petaca)
- Montaje de mesa según menú. (Gala)
- Mise-en-place
- Corte de salmón ahumado.
- COMIDA COMPETIDORES (De 12.00h a 13.00h)
- Aplicar diferentes tipos de servicio según menú. (Emplatado, Inglesa, Gueridon)
- 1º PLATO- Por determinar, palto elaborado por competidor de cocina.
- 2º PLATO-Desespinar, racionar o trinchar elaboraciones culinarias. (Preparación y servicio del plato que ha elaborado el competidor de cocina).
- Servir postre. (Plato que ha elaborado competidor cocina).
- Servir vinos.
- Elaboración de café de autor, 4 unidades. (Elegido y/o creado por el competidor).
- Servir combinado de vodka y de ginebra, 2 unidades de cada (Creado por el competidor).
- Atención al cliente.
- Atención al cliente en inglés.

MÓDULO III:

Jueves Día 19 de Abril de 2018

Reunión de tutores y competidores a las 9.00h

De 9.30h a 16.30h (12.00h a 13.00h comida de competidores)

- Doblaje de servilletas (8 Tipos).
- Cata de aguardientes.(Whisky, Gin, Brandy, Benedictine, Vodka)
- Corte y servicio de quesos.
- Montaje de mesa según menú.
- Servir comida. (servicio bistró 4 pax)
- Elaboración de cócteles (4 cócteles, 2 de un tipo y 2 de otro, según jurado).
(Dry Martini, Manhattan, Americano, Daiquiri, Margarita)
- Elaboración de platos a la vista del cliente. (Steak Tartare)
- Trinchar fruta en ensalada, Piña tropical, manzana, naranja, fresa, plátano, kiwi).
- Servir vinos.
- Decantar tinto.
- Elaboración de cafés. (Espresso, Capuccino), según petición del cliente.

Todo ello teniendo en cuenta las normas de seguridad e higiene.

Los contenidos por módulo pueden cambiar, una vez estén definidos los patrocinadores.

La prueba consiste en un proyecto modular que se ejecutará individualmente. Realizan cada día un módulo.

Los grupos de competidores estarán en relación con los grupos en la modalidad de competición 34 de cocina.

El Plan de Pruebas se presentará impreso a los competidores, incluyendo todas las especificaciones que se necesiten para su desarrollo.

El Plan de Pruebas incluirá, al menos, los siguientes apartados:

- Descripción de los módulos de los que consta el Plan de Pruebas.
- Programación de la competición.
- Criterios de Evaluación de cada módulo.
- Sistema de calificación.
- Momento de la evaluación de los módulos.

3.2. Criterios para la evaluación de la prueba

Los criterios de evaluación en la modalidad de competición 35 "Servicio de restaurante y bar" están divididos en bloques, que serán algunos comunes a cada módulo.

En cada prueba se especificará su valor en % con respecto al valor total del campeonato (100 puntos).

Criterios de evaluación		
A	Uniformidad e higiene	<ul style="list-style-type: none"> - Uniformidad adecuada según el trabajo. - Aseo correcto. - Aplica a las normas de higiene.
B	Mise en place	<ul style="list-style-type: none"> - Realiza la puesta a punto correcta del material. - Acopio de material según las necesidades del servicio. - Mantiene las normas de seguridad e higiene.
C	Desarrollo del trabajo habilidades y destrezas	<ul style="list-style-type: none"> - Manipula de forma correcta según la técnica adecuada. - Desarrolla el trabajo de forma correcta en tiempos y formas.
D	Servicio y elaboración de bebidas	<ul style="list-style-type: none"> - Elabora la bebida/alimento según receta. - Sirve la bebida según tipo de forma adecuada. - Aplica las normas de seguridad e higiene. - Realiza la apertura correcta según tipo de bebida.
E	Elaboraciones a la vista del comensal	<ul style="list-style-type: none"> - Utiliza la técnica adecuada. - Manipula con destreza. - Aplica las normas de seguridad e higiene.
F	Cata de bebidas	<ul style="list-style-type: none"> - Identificación de la variedad de uva. - Identifica la bebida.
G	Servicio de alimentos	<ul style="list-style-type: none"> - Realiza el servicio de alimento/bebida aplicando la técnica adecuada. - Aplica las normas de seguridad e higiene. - Aplica el protocolo en el servicio.
H	Atenciones con el cliente	<ul style="list-style-type: none"> - Aplica las normas de protocolo según tipo de servicio. - Realiza una comunicación fluida con el cliente. - Explica el menú a servir y las bebidas. - Explica al comensal el menú en la lengua inglesa y mantiene una conversación fluida.

Para un mejor funcionamiento con respecto a los criterios de evaluación, se publicarán los criterios de cada prueba con sus ítems 15 días antes de la competición, siendo estos provisionales hasta el día de comienzo de la misma.

Junto a esto se publicará el reparto en % de los puntos por prueba.

3.3. Requerimientos generales de seguridad y salud

Cada competidor deberá trabajar con el máximo de seguridad, aplicando las medidas de seguridad e higiene, en la manipulación de alimentos.

Para ello los competidores deberán estar familiarizados con las instrucciones de seguridad e higiene que para su profesión se establecen.

3.3.1. Equipos de Protección Personal

Los concursantes deben de emplear la uniformidad adecuada según cada prueba junto con su material de trabajo habitual, como bolígrafo, encendedor, sacacorchos, entre otros.

4. Desarrollo de la competición

4.1. Programa de la competición

La competición se desarrollará a lo largo de tres jornadas, dividida en módulos para facilitar su ejecución y evaluación, de acuerdo con el siguiente programa:

Módulo: Descripción del trabajo a realizar	Día 1	Día 2	Día 3	horas
Módulo I: Preparación de café con licor. Cata de bebidas. Servicio de cerveza. Elaboración de cócteles sin alcohol.	3			3
Módulo II: Doblaje de petaca. Corte de salmón. Elaboración de Combinados y cafés Mise-en-place, montaje, servicio de mesa y atención al cliente. Servicio de vinos. Trinchado y racionado en el servicio		6		6
Módulo III: Mise-en-place y servicio de mesa Bistró. Servicio y decantado de vinos. Doblaje de servilletas. Cata de aguardientes. Corte de quesos. Elaboración de cócteles. Elaboración de platos a la vista del cliente. Elaboración de cafés. Trinchado de frutas.			6	6
TOTAL				15

Cada día al comienzo de la competición, el jurado informará a los competidores sobre las tareas a realizar y los aspectos críticos de las mismas. En esta información se incluirán obligatoriamente los equipos que se necesiten.

Los tutores y competidores, tendrán una reunión durante 30 minutos previos al comienzo de la

competición, para el análisis y aclaración de dudas, donde se dejará constancia de los elementos que se van a permitir.

Los tutores tendrán 30 minutos previos al comienzo para el análisis de la competición concreta de ese día, con su competidor.

4.2. Esquema de calificación

Para la evaluación de cada uno de los módulos se aplicarán criterios de calificación de acuerdo con el siguiente esquema:

Criterios de evaluación		Módulos			Total
		I	II	III	
A	Uniformidad e higiene	2	1	1	4
B	Mise en place	2	3	3	8
C	Desarrollo del trabajo habilidades y destrezas	7	7	7	21
D	Servicio y elaboración de alimentos y bebidas	4	6	6	16
E	Elaboraciones a la vista del comensal	2	7	7	16
F	Cata de bebidas	10	1	2	13
G	Servicio de alimentos y bebidas	3	4	4	11
H	Atenciones con el cliente	2	5	4	11
TOTAL		32	34	34	100

4.3. Herramientas y equipos

4.3.1. Herramientas y equipos aportados por el competidor

Los participantes podrán llevar consigo las herramientas/equipos que se indican a continuación:

- Coctelera
- Pinzas para hielo
- Vaso mezclador, cucharilla y gusanillo.
- Medidor para bebidas.
- Litos.
- Maletín de cuchillos, (jamón/salmón, cuchillo para trinchar, de quesos, cebollero, deshuesador, puntilla para fruta).
- Tablas de corte de diferentes tamaños.
- Cristalería o recipiente de servicio para cócteles y elaboraciones de autor.
- Jarra de leche (loza o acero inox)

Para la coctelería no se dispondrá de batidora/trituradora ni se podrá traer por el competidor.

Elaboraciones de autor:

Para estas elaboraciones el competidor dispondrá del género básico de bar, frutas y bebidas, (se pasará un listado de géneros y frutas, lo antes posible, una vez concretado el patrocinador).

Los equipos/herramientas que aporte el competidor serán revisados por los miembros del jurado y/o coordinador técnico al comienzo de las jornadas de trabajo, debiendo ser retiradas por el competidor, las que no se deban de usar, por las normas establecidas en el plan de pruebas.

4.3.2. Herramientas y equipos aportados por los miembros del Jurado

Es obligatorio que cada miembro del jurado aporte y utilice correctamente durante la competición su propio equipo de protección personal, según las normas de seguridad y salud. (Norma Skill, solo en los que es necesario)

4.4. Protección contra incendios

En la zona de la competición se colocarán extintores portátiles que deben de ser fácilmente visibles, accesibles y estarán señalizados.

4.5. Primeros auxilios

En la zona de competición habrá de forma permanente un kit de primeros auxilios.

4.6. Protocolo de actuación ante una situación de emergencia médica.

En la zona de competición habrá de forma visible un cartel en el que vendrá especificado el protocolo de actuación en caso de emergencia médica.

4.7. Higiene

Se mantendrá el espacio de trabajo en todo momento limpio, sin residuos en el suelo que puedan ocasionar resbalones, tropiezos, caídas o accidentes en las máquinas.

SERÁ RESPONSABILIDAD DE CADA COMPETIDOR, TERMINADA CADA PRUEBA, DEJAR LA SUPERFICIE DE TRABAJO LIMPIA

CONCLUIDA LA COMPETICIÓN DIARIA, SE DEJARÁ EL MATERIAL LIMPIO Y EN SU SITIO CORRESPONDIENTE PARA EL USO DEL DIA SIGUIENTE

4.8. Esquema orientativo para el diseño del área de competición

ANEXO I

4.9. En qué consiste la competición

Primer día de competición (martes 17 de Abril, 16.00h)

Se realizará una reunión informativa, con los alumnos y tutores de cada centro, para consultar dudas y funcionamiento de la competición. A la vez se mostrará el área de trabajo, para que los alumnos conozcan donde se va a realizar la competición, así como visualizar la maquinaria, utillaje, elementos, productos y materiales que se van a utilizar.

Se realiza sorteo para el orden de competición de los días 18 y 19 para la realización de los módulos II y III. Aproximadamente la mitad del número de competidores, a cada módulo.

A continuación (de 17.00h a 20.00h) dará comienzo la competición, en el área de trabajo, según el Módulo I, **PARA TODOS LOS COMPETIDORES**, con el plan de pruebas de dicho módulo.

Segundo día de competición (miércoles 18 de Abril, 9.30h)

Dependiendo del orden establecido el día anterior, por sorteo, los competidores comenzaran a realizar los Módulos II y III, el módulo que tenga asignado cada uno,

ESE DÍA **SOLO SE REALIZA UN MÓDULO**, DEPENDIENDO DEL RESULTADO DEL SORTEO DEL DÍA ANTERIOR.

Tercer día de competición (jueves 19 de Abril, 9.30h)

Los competidores **CAMBIARAN SIMULTANEAMENTE DE MÓDULO**, realizando el Módulo II ó III, que no trabajó el día anterior.

5. Jurado

Estará formado por profesores y ex-profesores, vinculados a la especialidad así como profesionales del sector con experiencia contrastada.

6. Ciclos formativos, puestos de trabajo y centros educativos vinculados a esta modalidad Skill

Están vinculados a esta modalidad Skill, los ciclos formativos de Grado Medio de la especialidad de Servicios en Restauración y los ciclos formativos de Grado Superior de la especialidad de Dirección de Servicios en Restauración, así como los alumnos que cursan la Formación Básica de la especialidad de Restauración. Todos los alumnos matriculados en los cursos 1º ó 2º del curso 17-18, en los Centros Educativos que pertenecen o tengan concertado, de la Red de Centros Públicos del Departamento de Educación, Cultura y Deporte del Gobierno de Aragón.

Los puestos de trabajo son los marcados con las Competencias Profesionales de cada ciclo formativo, dependiendo del nivel establecido por los currículos correspondientes, en cada

curso.

También las enseñanzas privadas, que se realizan en otros Centros de la misma especialidad (solo invitados, sin competición)

ANEXO I (PLANO ORIENTATIVO)