



Ceutaskills

IES ALMINA

PLAN DE PRUEBAS DEL SKILL COCINA
MODALIDAD DE COMPETICIÓN

28 y 29 ABRIL 2021



I.E.S. ALMINA
C • E • U • T • A

DESCRIPCIÓN DEL “TEST PROJECT” Y DE LAS PRUEBAS PARA LOS COMPETIDORES

El “Test Project” para Cocina se estructura de la siguiente manera:

Día 28 de abril: “Elaboración de un plato principal cuyo género sea pollo”.

- Competirán en el horario marcado todas las participantes a la vez.
- Tendrán todos lo útiles, herramientas, maquinaria.
- Tendrán todas materias primas que seleccionaron con anterioridad.
- Los competidores aportarán la ficha técnica del plato.
- No se alterará la estructura y composición de las pruebas salvo por causas debidamente justificadas.
- Tanto el orden de participación como los puestos de trabajo se sortearán delante de los competidores/as.
- Esta competición se llevará a cabo con el espíritu de sana competencia y camaradería, transparencia y equidad que deberá prevalecer a lo largo de toda la competición.

Día 29 de abril: “Elaboración de un postre que contenga fruta de temporada”.

- Competirán en el horario marcado todas las participantes a la vez.
- Tendrán todos lo útiles, herramientas, maquinaria.
- Tendrán todas materias primas que seleccionaron con anterioridad.
- Los competidores aportarán la ficha técnica del plato.
- No se alterará la estructura y composición de las pruebas salvo por causas debidamente justificadas.
- Tanto el orden de participación como los puestos de trabajo se sortearán delante de los competidores/as.
- Esta competición se llevará a cabo con el espíritu de sana competencia y camaradería, transparencia y equidad que deberá prevalecer a lo largo de toda la competición.

DESCRIPCIÓN DE LOS PORCENTAJES DE CADA MÓDULO

Módulo 1 de competición.

Elaboración de un plato principal cuyo género sea pollo. Supone un 60% del total de las puntuaciones.

Módulo 2 de competición.

Elaboración de un postre que contenga fruta de temporada. Supone un 40% del total de las puntuaciones.

DESCRIPCIÓN DE LOS DÍAS DE COMPETICIÓN

La competición se llevará a cabo en dos jornadas: 28 y 29 de abril, distribuidas de la siguiente forma:

- Primera jornada de competición: martes 28 de abril de 9,30 a 12,30 h
- Segunda jornada de competición: miércoles 29 de abril de 9,30 a 12,30 h

ESTRUCTURA DEL FORMATO DE COMPETICIÓN

A lo largo de las dos jornadas de competición se realizarán dos pruebas distintas de los distintos módulos profesionales mencionados anteriormente.

Todas las pruebas se realizarán de forma individual en el tiempo establecido para ello.
La planificación de cada prueba se describe a continuación en forma de Test-Project

DESCRIPCIÓN DEL HORARIO DE LAS DISTINTAS PRUEBAS

DÍA	HORARIO	PRUEBA
28 ABRIL	9,30-12,30	Elaboración de un plato principal cuyo género sea pollo
29 ABRIL	9,30-12,30	Elaboración de un postre que contenga fruta de temporada

TEST PROJECT PARA EL MÓDULO 1 ELABORACIÓN DE UN PLATO PRINCIPAL CUYO GÉNERO SEA PECHUGA DE POLLO.

OBJETIVO DE LA PRUEBA

- Diseñar y realizar una elaboración, para un comensal, cuyo ingrediente principal sea la pechuga de pollo.
- Aplicar correctamente las técnicas culinarias elegidas
- Trabajar observando las medidas de seguridad e higiene.
- Evitar el gasto innecesario de recursos.
- Emplatar correctamente

TEMPORALIZACIÓN

La **duración total** estimada para la presente prueba es de **3 horas** distribuidos de la siguiente forma:

Para reunión informativa de los competidores con el jurado técnico 20 min.

Para realizar la prueba..... 150 min.

Para evaluación por el jurado técnico.....10 min.

ENTORNO DE TRABAJO

Aula práctica de cocina.

ACTUACIONES A REALIZAR POR LOS PARTICIPANTES

- Realizar, a partir de una elaboración escogida por los participantes la ficha técnica correspondiente.
- Llevar a cabo las operaciones de preelaboración y elaboración en tiempo y forma respetando las medidas de seguridad e higiene en el trabajo.
- Realizar el emplatado acorde a la elaboración realizada.
- Ejecutar la puesta a punto de material y maquinaria necesarios así como su limpieza y recogida al finalizar.

INSTRUCCIONES PARA LOS PARTICIPANTES

Los competidores/as deberán cumplir estrictamente las siguientes instrucciones:

- Deben llegar al lugar de la competición 10 minutos antes del inicio de la prueba.
- El puesto de trabajo de cada competidor/a se establecerá por sorteo público.
- Será imprescindible la uniformidad compuesta por: zapatos de cocina, pantalón negro, bata blanca, delantal, gorro de champiñón blanco.
- Serán informados/as del transcurso del tiempo cada media hora.
- Cada participante será responsable de la puesta a punto, limpieza y mantenimiento de la maquinaria e instrumentos que necesiten para el desarrollo de su receta.

TEST PROJECT PARA EL MÓDULO 2 ELABORACIÓN DE UN POSTRE QUE CONTenga FRUTA DE TEMPORADA

OBJETIVO DE LA PRUEBA

- Diseñar y realizar un postre, para un comensal, que contenga fruta de temporada sin utilizar el horno.
- Aplicar correctamente las técnicas culinarias elegidas
- Trabajar observando las medidas de seguridad e higiene.
- Evitar el gasto innecesario de recursos.
- Emplatar correctamente

TEMPORALIZACIÓN

La **duración total** estimada para la presente prueba es de **3 horas** distribuidos de la siguiente forma:

Para reunión informativa de los competidores con el jurado técnico 20 min.

Para realizar la prueba..... 150 min.

Para evaluación por el jurado técnico.....10 min.

ENTORNO DE TRABAJO

Aula práctica de cocina.

ACTUACIONES A REALIZAR POR LOS PARTICIPANTES

- Realizar, a partir de una elaboración escogida por los participantes la ficha técnica correspondiente.
- Llevar a cabo las operaciones de preelaboración y elaboración en tiempo y forma respetando las medidas de seguridad e higiene en el trabajo.
- Realizar el emplatado acorde a la elaboración realizada.
- Ejecutar la puesta a punto de material y maquinaria necesarios así como su limpieza y recogida al finalizar.

INSTRUCCIONES PARA LOS PARTICIPANTES

Los competidores/as deberán cumplir estrictamente las siguientes instrucciones:

- Deben llegar al lugar de la competición 10 minutos antes del inicio de la prueba.
- El puesto de trabajo de cada competidor/a se establecerá por sorteo público.
- Será imprescindible la uniformidad compuesta por: zapatos de cocina, pantalón negro, bata blanca, delantal, gorro de champiñón blanco.
- Serán informados/as del transcurso del tiempo cada media hora.
- Cada participante será responsable de la puesta a punto, limpieza y mantenimiento de la maquinaria e instrumentos que necesiten para el desarrollo de su receta.