



**2021
IES ALMINA**

**DESCRIPCIONES TÉCNICAS DEL SKILL
35 SERVICIO DE RESTAURANTE Y BAR
MODALIDAD DE COMPETICIÓN**

OBJETIVO

El campeonato de Ceuta de Formación Profesional CeutaSkills, pretende promocionar los ciclos formativos, entre ellos los de la Familia Profesional de Hostelería y Turismo y en este caso concreto el ciclo de formación profesional básica de Cocina y Restauración y el ciclo formativo de grado medio de Servicios en Restauración en la modalidad de competición.

Con las pruebas propuestas se pretende estimular y motivar al alumnado para conseguir una mejora en la calidad de su formación, al mismo tiempo que se intenta reconocer y valorar la labor del profesorado, creando un punto de encuentro entre empresas, profesores y estudiantes.

FECHAS DE REALIZACIÓN

Fecha: 28 y 29 de abril de 2021

Centro: Instituto de enseñanza secundaria Almina de Ceuta.

Dirección: C/Calderón de la Barca Nº 28 – 51002 – Ceuta

Tfno.: 956508713

Mail: ies.almina@me-ceuta.org

Web: iesalmina.educalab.es

HORARIO

Primera jornada: 28 de abril de 2021

9,30 a 13,00 h: Mondado y trinchado de diferentes piezas de fruta a la vista al cliente, y hacer una ensalada de frutas.

13,00 a 14,30 h: Reunión del jurado técnico, valoraciones y puntuaciones.

Segunda jornada: 29 de abril de 2021

9,30 a 10,45 h: Cata de Destilados.

10,45 a 11,30 h: Descanso

11,30 a 13,30 h: Elaboración de Irish Coffee (Café Irlandés).

13,30 a 14,30 h: Reunión del jurado técnico, valoraciones y puntuaciones.

ALUMNADO PARTICIPANTE

Participarán un total de 4 alumnos/as pertenecientes al ciclo formativo de formación profesional de grado medio de Servicios en Restauración.

MÓDULOS PROFESIONALES DEL CICLO FORMATIVO QUE SE INCLUYEN EN LOS TEST-PROJECT TANTO EN LA MODALIDAD DE COMPETICIÓN COMO EN LA DE DEMOSTRACIÓN

0153 Servicios en restaurante y eventos especiales.

0150 Operaciones básicas en bar-cafetería.

0151 Operaciones básicas en restaurante.

0155 Servicios en bar-cafetería.

INDUMENTARIA

Estará formada por: chaquetilla negra con logotipo de I.E.S. Almina; Pantalón negro y zapato negro reglamentario.

En caso de tener el pelo largo se deberá llevar recogido con una trenza como medida de higiene.

EQUIPOS DE PROTECCIÓN

Se seguirá con las normas adoptadas en el centro relacionadas con la COVID-19, respetando las medidas de seguridad adecuadas.

Se aplicarán las Normas de Seguridad e Higiene en el Trabajo acordes a la Familia Profesional de Hostelería y Turismo.

MATERIAL TÉCNICO NECESARIO

Se pondrá a disposición de los concursantes, el material y los instrumentos necesarios para realizar las pruebas que estimen oportunas los miembros del jurado.

COMPETIDORES/AS

- D^a. Miriam Baraka Pérez (2º CFGM Servicios en Restauración).
- D. Hakim El Azzouzi Ahmed (2º CFGM Servicios en Restauración).
- D. Mohamed Mohamed Chahboun (2º CFGM Servicios en Restauración).
- D. Jesús Nabil González El Ayouny (2º CFGM Servicios Restauración).

COMPOSICIÓN DEL JURADO

Presidente: D^a. María de los Ángeles Doncel Segura

Vocales:

- D^a. Cristina González Jove
- D^a. Isabel Pérez Anaya

DEBERES DEL JURADO

- Será el responsable de asegurarse de que todos los participantes hayan recibido con antelación la información necesaria antes de la competición.
- Proporcionará toda la información relativa al progreso de la competición fuera del lugar de trabajo.
- Tomará cualquier decisión que sea necesaria respecto a cualquier cuestión que no esté incluida en las normas de competición.
- Velará por que el tiempo de trabajo sea aprobado antes del inicio de la competición.
- Controlará, antes del inicio de la competición, las instalaciones, herramientas, materiales, instrumentos de medidas, etc.
- Preparará los instrumentos necesarios para la evaluación de las pruebas.

- Se asegurará de que las pruebas sean correctamente explicadas en lo que respecta a:
 - Criterios de evaluación.
 - Condiciones de seguridad e higiene, incluyendo las medidas relacionadas con el incumplimiento de las mismas.
 - Información detallada del material e instrumental utilizado en las pruebas.
- Informará sobre las consecuencias del incumplimiento de las normas.
- Fijará el horario mínimo que tendrán los participantes para entrar y salir de sus lugares de trabajo y las condiciones en que lo hagan.
- Se asegurará de que todos los contactos con los participantes tengan lugar con el visto bueno del presidente del jurado técnico.
- Anotará el tiempo de trabajo de todos los participantes y les informará del tiempo que les resta para realizar su trabajo.
- Proporcionará, cuando fuera necesario, material de sustitución y anotará este hecho para la fase de evaluación.

PREMIOS

- El primer clasificado recibirá medalla de oro.
- El segundo clasificado recibirá medalla de plata.
- El tercer clasificado recibirá medalla de bronce.
- Todos los participantes recibirán un diploma acreditativo de haber participado en CeutaSkill 2021.

RELACIÓN DE COMPETIDORES/AS



Miriam
Baraka Pérez
2º CFGM Servicios
en Restauración



Hakim
El Azzouzi Ahmed
2º CFGM Servicios
en Restauración



Jesús Nabil
González El Ayouny
2º CFGM Servicios
en Restauración



Mohamed
Mohamed Chahboun
2º CFGM Servicios
en Restauración

COMPOSICIÓN DEL JURADO



Ángeles
Doncel Segura
Profesora Técnica
Hostelería y Turismo
Presidenta Jurado
Skill 35 Restaurante
Y Bar



Cristina
González Jove
Profesora Técnica
Hostelería y Turismo
Vocal Jurado
Skill 35 Restaurante
Y Bar



Pilar
Pérez Anaya
Profesora Técnica
Hostelería y Turismo
Vocal Jurado
Skill 35 Restaurante
Y Bar