



**IES ALMINA**

**PLAN DE PRUEBAS DEL SKILL DE SERVICIO  
DE RESTAURANTE Y BAR  
MODALIDAD DE COMPETICIÓN**

**28 / 29 ABRIL 2021**

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

El “Test Project” para Servicio de Restaurante y bar se estructura de la siguiente forma:

- Se establece un orden que, aunque orientativo, si no hay ninguna comunicación en contra hasta el día de la competición, se considerará definitivo.
- Igualmente ocurre con los porcentajes en el desglose de puntuaciones, que podrá ser alterado por acuerdo de los miembros del jurado.
- Todos los cambios serán comunicados con la suficiente antelación a los competidores/as.
- No se alterará la estructura y composición de las pruebas salvo por causas debidamente justificadas.
- Los competidores/as aportarán como único material e instrumental para la elaboración de las pruebas una puntilla y una coctelera.
- 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.***

Mondado y trinchado de diferentes piezas de frutas a la vista del cliente. Preparación de una ensalada de fruta: Naranja, Plátano, Manzana y Kiwi. Supone un 60% del total de las puntuaciones.

### ***Módulo 2 de competición.***

Cata de Destilados. Supone un 10% del total de las puntuaciones.

### ***Módulo 3 de competición.***

Elaboración de Irish Coffee. Supone un 30% 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: miércoles 28 de abril de 09,30 a 13,00 h.
- Segunda jornada de competición: jueves 29 de abril de 09,30 a 13,30 h.

## ESTRUCTURA DEL FORMATO DE COMPETICIÓN.

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

Todas las pruebas se realizarán de forma individual en el tiempo establecido para ello.

Existirá un descanso de 15 minutos entre prueba y prueba para modificar el escenario de actuación.

La planificación de cada prueba se describe a continuación en forma de Test-Project.

### DESCRIPCIÓN DEL HORARIO DE LAS DISTINTAS PRUEBAS.

MIÉRCOLES 28 DE ABRIL DE 2021. JORNADA DE COMPETICIÓN		
HORARIO	DURACIÓN	PRUEBA
09,30 a 10,00 h	Recepción e información a los competidores/as	
10,00 a 13,00 h	180' 4 alumnos/as de forma individual	Módulo 1 Mondado y trinchado de frutas. Preparación de ensalada.
13,00 a 14,30 h	Reunión del jurado técnico, valoraciones y puntuaciones	

JUEVES 29 DE ABRIL DE 2021. JORNADA DE COMPETICIÓN		
HORARIO	DURACIÓN	PRUEBA
09,30 a 10,00 h	Recepción e información a los competidores/as	
10,00 a 10,45 h	45' 4 alumnos/as de forma individual	Módulo 2 Cata de Destilados.
10,45 a 11,30 h	Descanso	
11,30 a 13,30 h	120' 4 alumnos/as de forma individual	Módulo 3 Elaboración de Irish Coffee.
13,30 a 14,30 h	Reunión del jurado técnico, valoraciones y puntuaciones finales	

## TEST PROJECT PARA EL MÓDULO 1.

**Mondado y trinchado de diferentes piezas de frutas a la vista del cliente.  
Preparación de una ensalada de fruta: Naranja, Plátano, Manzana y Kiwi.**

### OBJETIVO DE LA PRUEBA.

- Realizar la técnica adecuada de mondado y trinchado en función de la pieza de fruta.
- Ejecutar el mondado y trinchado con destreza.
- Realizar en el orden adecuado el protocolo de preparación de la ensalada.
- Emplatar y presentar correctamente la ensalada de fruta.

### TEMPORALIZACIÓN.

La **duración total** estimada y aproximada para la presente prueba es de **270 minutos** distribuidos de la siguiente forma:

Para reunión informativa de los competidores con el jurado técnico..... 30 min.  
Realización de mise en place.....45 min.  
Para realizar la prueba y desbarasado..... 135 min.  
Para evaluación por el jurado técnico.....60 min.

### ENTORNO DE TRABAJO.

Aula Taller Comedor.

### ACTUACIONES A REALIZAR POR LOS PARTICIPANTES.

- Realizar la técnica adecuada de mondado y trinchado de naranja, plátano, manzana y kiwi.
- Elegir según su criterio el trinchado a ejecutar en el caso del Kiwi.
- Realizar en el orden adecuado el protocolo de preparación de la ensalada.
- Emplatar y presentar correctamente la ensalada de fruta.

### INSTRUCCIONES PARA LOS PARTICIPANTES.

Los competidores/as deberán cumplir estrictamente las siguientes instrucciones:

- Deben llegar al lugar de la competición 5 minutos antes del inicio de la prueba.
- El puesto de trabajo de cada competidor/a se establecerá por sorteo público eligiendo una bola al azar.
- Serán informados/as 5 minutos antes de que termine su tiempo de actuación.
- Durante el tiempo de planificación se podrán familiarizar con el ambiente y el instrumental preparado.
- Serán evaluados de forma individual a medida que vayan realizando la prueba.
- Tras finalizar su propia actuación se les permitirá observar la actuación del resto de participantes si así lo deciden.

## TEST PROJECT PARA EL MÓDULO 2. Cata de Destilados.

### OBJETIVO DE LA PRUEBA

- A partir de una muestra de distintos destilados, identificación de los aromas volátiles de cada uno de ellos.
- Realización de cata olfativa de destilados.
- Darle nombre a cada uno de los destilados tras su cata olfativa.

### TEMPORALIZACIÓN

La **duración total** estimada y aproximada para la presente prueba es de **75 minutos** distribuidos de la siguiente forma:

Para reunión informativa de los competidores con el jurado técnico..... 30 min.  
Familiarizarse con la prueba y el material..... 5 min.  
Para realizar la prueba..... 40 min.

### ENTORNO DE TRABAJO

Aula Taller Comedor.

### ACTUACIONES A REALIZAR POR LOS PARTICIPANTES

- Identificar los aromas volátiles de distintos destilados.
- Realizar cata olfativa de cada uno de ellos.
- Identificar el destilado en concreto tras realizar la cata.

### INSTRUCCIONES PARA LOS PARTICIPANTES

Los competidores/as deberán cumplir estrictamente las siguientes instrucciones:

- Deben llegar al lugar de la competición 5 minutos antes del inicio de la prueba.
- El puesto de trabajo de cada competidor/a se establecerá por sorteo público eligiendo una bola al azar.
- Serán informados/as 5 minutos antes de que termine su tiempo de actuación.
- Durante el tiempo de planificación se podrán familiarizar con el ambiente y el instrumental preparado.
- Serán evaluados de forma individual a medida que vayan realizando la prueba.
- Tras finalizar su propia actuación se les permitirá observar la actuación del resto de participantes si así lo deciden.

## TEST PROJECT PARA EL MÓDULO 3. Elaboración de Irish Coffee.

### OBJETIVO DE LA PRUEBA

- Conocer la ficha técnica del Irish Coffee.
- Preparar correctamente la estación central.
- Realizar la técnica adecuada para la elaboración del Irish Coffee.
- Realizar en el orden adecuado el protocolo para la preparación del Irish Coffee.
- Servir y presentar correctamente el Irish Coffee.

### TEMPORALIZACIÓN

La **duración total** estimada para la presente prueba es de **120 minutos** distribuidos de la siguiente forma:

Reunión informativa de los competidores con los expertos.....	5 min.
Realización de Mise en place.....	20 min.
Realizar la prueba.....	80 min.
Evaluación por los expertos.....	15 min.

### ENTORNO DE TRABAJO

Aula Taller Comedor.

### ACTUACIONES A REALIZAR POR LOS PARTICIPANTES

- Preparar a partir de la ficha técnica la estación central para la correcta ejecución del Irish Coffee.
- Ejecutar correctamente la técnica adecuada en la elaboración.
- Utilizar de forma correcta todos los utensilios y materiales a emplear.
- Realizar en el orden adecuado el protocolo para la preparación del Irish Coffee.
- Realizar la presentación y servicio de forma correcta.

### INSTRUCCIONES PARA LOS PARTICIPANTES

Los competidores/as deberán cumplir estrictamente las siguientes instrucciones:

- Deben llegar al lugar de la competición 5 minutos antes del inicio de la prueba.
- El puesto de trabajo de cada competidor/a se establecerá por sorteo público eligiendo una bola al azar.
- Serán informados/as 5 minutos antes de que termine su tiempo de actuación.
- Durante el tiempo de planificación se podrán familiarizar con el ambiente y el instrumental preparado.
- Serán evaluados de forma individual a medida que vayan realizando la prueba.
- Tras finalizar su propia actuación se les permitirá observar la actuación del resto de participantes si así lo deciden.