



**2021  
IES ALMINA**

**DESCRIPCIONES TÉCNICAS DEL SKILL  
34 COCINA  
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, el ciclo formativo de grado medio de Cocina y Gastronomía y el ciclo formativo de grado superior de Dirección de Cocina, todos ellos 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 12,30 h: Elaboración de un **plato principal** cuyo género sea pollo, en concreto la parte de la pechuga. Cada participante tendrá libre elección en cuanto a la técnica empleada, guarnición, salsas y presentación.

**Segunda jornada:** 29 de abril de 2021

- 9,30 a 12,30 h: Elaboración de un **postre** que obligatoriamente contenga fruta de temporada. No se podrá utilizar el horno. Cada participante tendrá libre elección en cuanto a la técnica empleada, otros ingredientes y presentación.
- 12,30 a 13,00 h: Reunión del Jurado para establecer las calificaciones definitivas.

## **ALUMNADO PARTICIPANTE**

Participarán un total de 6 alumnas pertenecientes a los ciclos formativos de formación profesional básica de Cocina y Restauración, grado medio de Cocina y Gastronomía y grado superior de Dirección de Cocina.

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

### **FPB Cocina y Restauración**

- 3034 Técnicas elementales de preelaboración
- 3035 Procesos básicos de producción culinaria
- 3036 Aprovisionamiento y conservación de materias primas e higiene en manipulación

### **CFGM Cocina y Gastronomía**

- 0046 Preelaboración y conservación de alimentos
- 0047 Técnicas culinarias
- 0048 Productos culinarios

### **CFGS Dirección de Cocina**

- 0497 Procesos de preelaboración y conservación en la cocina
- 0499 Procesos de elaboración culinaria
- 0496 Control del aprovisionamiento de materias prima

## **INDUMENTARIA**

La indumentaria reglamentaria será el uniforme del presente curso escolar consistente en bata blanca, gorro champiñón blanco, delantal blanco, pantalón negro y zueco negro.

## **EQUIPOS DE PROTECCIÓN**

Se seguirá con las normas adoptadas en el centro relacionadas con la COVID-19, respetando las medidas de seguridad adecuadas.  
Por otro lado 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.<sup>a</sup> Aya El Bouchehati (1º FPB de Cocina y Restauración)
- D.<sup>a</sup> Sara Oulad Lamti Mohamed (1º CFGM Cocina y gastronomía)
- D.<sup>a</sup> Carmen González Rambla (1º CFGM Cocina y Gastronomía)
- D.<sup>a</sup> Nadia Merino Mohamed (1º CFGM Cocina y Gastronomía)
- D.<sup>a</sup> Nisrin Mohamed Abdeselam (1º CFGS Dirección de Cocina)
- D.<sup>a</sup> Manal Ahmed Abdeselam (1º CFGS Dirección de Cocina)

## **COMPOSICIÓN DEL JURADO**

**Presidente:** D.<sup>a</sup> Rosario Gómez Aguilar

### **Vocales:**

- D<sup>a</sup>. Pilar Méndez Garcés
- D<sup>a</sup>. Ana Tenorio Camacho
- D<sup>a</sup>. Catalina Castillo Villuendas

### **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 COMPETIDORAS



Aya  
El Bouchehati  
*1º FPB Cocina  
Y Restauración*



Sara Oulad  
Lamti Mohamed  
*1º CFGM Cocina  
y Gastronomía*



Carmen  
González Rambla  
*1º CFGM Cocina  
y Gastronomía*



Nisrin Mohamed  
Abdeslam  
*1º CFGS Dirección  
de Cocina*



Manal Ahmed  
Abdeslam  
*1º CFGS Dirección  
de Cocina*



Nadia  
Merino Mohamed  
*1º CFGM Cocina  
y Gastronomía*

## COMPOSICIÓN DEL JURADO



Rosario  
Gómez Aguilar  
*Profesora Técnica  
Cocina y Pastelería  
Presidenta jurado  
Skill 34 Cocina*



Catalina Castillo  
Villuendas  
*Profesora Técnica  
Cocina y Pastelería  
Vocal jurado  
Skill 34 Cocina*



Pilar  
Méndez Garcés  
*Profesora Técnica  
Cocina y Pastelería  
Vocal jurado  
Skill 34 Cocina*



Ana  
Tenorio Camacho  
*Profesora Técnica  
Cocina y Pastelería  
Vocal jurado  
Skill 34 Cocina*