



Ceutaskills

**2021
IES ALMINA**

**DESCRIPCIONES TÉCNICAS DEL SKILL
47 PANADERÍA
MODALIDAD DE COMPETICIÓN**



BaezaCeuta
(1914)

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 formativo de formación profesional básica de Panadería y Pastelería y el ciclo formativo de grado medio de Cocina y Gastronomía 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

A partir de las 9,00 a 14,00 h: Preparación de masas (mise en place) y elaboración de productos salados (quiches). Duración máxima de 5 horas.

Segunda jornada: 29 de abril de 2021

A partir de las 9,00 a 14 h: Preparación de elaboraciones de masa de brioche. Duración máxima de 5 horas

ALUMNADO PARTICIPANTE

Participarán un total de 7 alumnos/as pertenecientes a los ciclos formativos de Formación Profesional básica de Panadería y Pastelería y de Grado Medio de Cocina y Gastronomía.

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

- 3017 Procesos básicos de pastelería (1º FPB Actividades de Panadería y Pastelería)
- 3018 Procesos básicos de panadería (2º FPB Actividades de Panadería y Pastelería)
- 0026 Procesos básicos de pastelería y repostería (1º CFGM Cocina y Gastronomía)

INDUMENTARIA

Chaquetilla blanca de cocinero de manga larga.
Pantalón clásico de cocinero (de cuadritos azules)
Delantal blanco con peto
Zuecos cerrados o abiertos de color oscuro con suela de goma antideslizante.
Gorro tipo champiñón blanco.

EQUIPOS DE PROTECCIÓN

Se aplicarán las Normas de Seguridad e Higiene en el Trabajo acordes a la Familia Profesional de Hostelería y Turismo. También se tendrán en cuenta las medidas adecuadas de prevención del covid-19.

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. Insaf Amakran Abdeslam (2^oFPB Actividades Panadería y Pastelería).
- D. Daniel Bianquetti Bolorino (1^oCFGM Cocina y Gastronomía).
- D. Mohammad Abdeslam Lazrak (2^oCFGM Cocina y Gastronomía).
- D^a Yousra Ben Taher El Mekadem (2^oFPB Actividades Panadería y Pastelería).
- D^a Ramiha Mohamed Barjiji (2^oFPB Actividades Panadería y Pastelería).
- D^a Hanan Mohamed Beldi (2^oFPB Actividades Panadería y Pastelería).
- D^a Ghizlan Ahmed Abdelkader (2^oFPB Actividades Panadería y Pastelería).

COMPOSICIÓN DEL JURADO

Presidente: D. Javier Ragel Vázquez

Vocales:

- D^a. María del Carmen Fuentes Delgado
- D^a. María José Fuentes García

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



Daniel
Bianquetti Bolorino
1º CFGM Cocina
y Gastronomía



Hanan
Mohamed Beldi
2º FPB Panadería
y Pastelería



Insaf Amakran
Abdeslam
2º FPB Panadería
y Pastelería



Mohammad
Abdeslam Lazrak
2º CFGM Cocina
y Gastronomía



Ramiha
Mohamed Barjiji
2º FPB Panadería
y Pastelería



Yousra Ben
Taher El Mekadem
2º FPB Panadería
y Pastelería



Ghizlan
Ahmed Abdelkader
2º FPB Panadería
y Pastelería

COMPOSICIÓN DEL JURADO



Javier
Ragel Vázquez
Profesor Técnico
Hostelería y Turismo
Vocal Jurado
Skill 47 Panadería



Mª del Carmen
Fuentes Delgado
Profesora Técnica
Hostelería y Turismo
Vocal Jurado
Skill 47 Panadería



Mª José
Fuentes García
Profesora Técnica
Hostelería y Turismo
Vocal Jurado
Skill 47 Panadería