



# Ceutaskills

**IES ALMINA**

**PLAN DE PRUEBAS DEL SKILL 47  
PANADERÍA  
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 Panadería 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.
- 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.**

Preparación de masas (mise en place) y salados (quiches). Supone un 40 % del total de las puntuaciones.

#### **Módulo 2 de competición.**

Preparación de elaboraciones de masa de brioche. Supone un 60 % 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 8,30 a 14,00 h
- Segunda jornada de competición: miércoles 29 de abril de 8,30 a 14,00 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**

| MIÉRCOLES 28 DE ABRIL DE 2021. JORNADA DE COMPETICIÓN |   |        |
|---|---|--------|
| HORARIO   | DURACIÓN                                      | PRUEBA |
| 08,30 a 09,00 h                                       | Recepción e información a los competidores/as |        |

|                 |   |  |
|-----------------|---|--|
| 09,00 a 12,50 h | 230'<br>7 alumnos/as de forma individual                        | Módulo 1<br>Preparación de masas (mise en place) y salados (quiches) |
| 13,00 a 14,00 h | Reunión del jurado técnico, valoraciones y puntuaciones finales |  |

| JUEVES 29 DE ABRIL DE 2021. JORNADA DE COMPETICIÓN |   |  |
|--|---|--|
| HORARIO  | DURACIÓN  | PRUEBA   |
| 08,30 a 09,00 h                                    | Recepción e información a los competidores/as                   |  |
| 09,00 a 12,50 h                                    | 230'<br>7 alumnos/as de forma individual                        | Módulo 2<br>Preparación de elaboraciones de masa de brioche. |
| 13,00 a 14,00 h                                    | Reunión del jurado técnico, valoraciones y puntuaciones finales |  |

## TEST PROJECT PARA EL MÓDULO 1 PREPARACIÓN DE MASAS (MISE EN PLACE) Y SALADOS (QUICHES).

### OBJETIVO DE LA PRUEBA

- Sabor y textura de la corteza y relleno
- Tiempo
- Cantidad y diámetro.
- Apariencia general.
- Hornear y presentar las elaboraciones de forma adecuada.
- Aprovisionar y almacenar materias primas y auxiliares, atendiendo a las características del producto.
- Preparar y mantener los equipos e instalaciones garantizando el funcionamiento e higiene en condiciones de calidad, seguridad y eficiencia.
- Regular los equipos y sistemas de producción en función de los requerimientos del proceso productivo.
- Elaborar productos, controlando las operaciones según el manual de procedimientos.
- Componer, acabar y presentar los productos elaborados, aplicando técnicas decorativas e innovadoras.
- Cumplir las normas establecidas en los planes de prevención de riesgos laborales, de acuerdo con lo establecido en el proceso de elaboración del producto.

### TEMPORALIZACIÓN

La **duración total** estimada para la presente prueba es de **230 minutos** distribuidos de la siguiente forma:

|   |          |
|---|----------|
| Reunión informativa de los competidores con los expertos..... | 2 min.   |
| Para leer y familiarizarse con la prueba y el material.....   | 3 min.   |
| Realizar la prueba.....                                       | 220 min. |
| Evaluación por los expertos.....                              | 5 min.   |

### ENTORNO DE TRABAJO

Aula práctica de pastelería/obrador.

### ACTUACIONES A REALIZAR POR LOS PARTICIPANTES

El competidor deberá realizar dos Quiches con rellenos totalmente diferentes.

- Los ingredientes serán facilitados por la organización.

### 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.
- El plan de trabajo les será entregado cuando comience su actuación.
- 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 conjunta 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.

### RÚBRICA DE CALIFICACIÓN DEL TEST PROJECT

| Criterios de evaluación |  | Módulo 1  | Módulo 2  |              |
|-------------------------|--|-----------|-----------|--------------|
| A                       | Higiene, proceso de trabajo y residuos, uso de herramientas y equipos. | 5         | 5         |              |
| B                       | Técnica de estirado.   | 10        |           |              |
| C                       | Técnica de boleado, estirado y trenzado.                               |           | 20        |              |
| D                       | Técnicas de corte.   | 5         |           |              |
| E                       | Cantidad, variedad, peso y diámetro.                                   |           | 10        |              |
| F                       | Tiempo ajustado en la ejecución.                                       | 5         | 5         |              |
| G                       | Grado de dificultad e innovación.                                      | 5         | 5         |              |
| H                       | Sabor, textura.  | 5         | 10        | <b>Total</b> |
| I                       | Creatividad, originalidad y finura.                                    | 5         | 5         |              |
|                         | <b>Total</b>   | <b>40</b> | <b>60</b> | <b>100</b>   |

## **TEST PROJECT PARA EL MÓDULO 2 PREPARACIÓN DE ELABORACIONES DE MASA DE BRIOCHE.**

### **OBJETIVO DE LA PRUEBA**

Se requiere que el competidor después de elaborar una masa dulce y enriquecida y sin llegar a laminar realice diferentes piezas que pueden ser con o sin relleno previo; teniendo en cuenta que todas las piezas deben ser de igual peso y tamaño.

- Grado de dificultad e innovación.
- Creatividad y finura.
- Aroma y textura.
- Cantidad.
- Tiempo.
- Hornear y presentar las elaboraciones de forma adecuada.
- Peso.
- Higiene / procesos de trabajo / residuos.
- Aprovisionar y almacenar materias primas y auxiliares, atendiendo a las características del producto.
- Preparar y mantener los equipos e instalaciones garantizando el funcionamiento e higiene en condiciones de calidad, seguridad y eficiencia.
- Regular los equipos y sistemas de producción en función de los requerimientos del proceso productivo.
- Elaborar productos de bollería, controlando las operaciones según el manual de procedimientos.
- Componer, acabar y presentar los productos elaborados, aplicando técnicas decorativas e innovadoras.
- Cumplir las normas establecidas en los planes de prevención de riesgos laborales, de acuerdo con lo establecido en el proceso de elaboración del producto.

### **TEMPORALIZACIÓN**

La **duración total** estimada para la presente prueba es de **230 minutos** distribuidos de la siguiente forma:

|   |          |
|---|----------|
| Reunión informativa de los competidores con los expertos..... | 2 min.   |
| Para leer y familiarizarse con la prueba y el material.....   | 3 min.   |
| Realizar la prueba.....                                       | 220 min. |
| Evaluación por los expertos.....                              | 5 min.   |

### **ENTORNO DE TRABAJO**

Aula práctica de pastelería/obrador.

### **ACTUACIONES A REALIZAR POR LOS PARTICIPANTES**

Realizar:

- Una trenza de 6 cabos con masa de brioche cuyo peso total debe ser 600 gramos.
- Seis piezas de bollos suizos con un peso de 65 gr cada una.
- Seis piezas de bambas con un peso de 65 gr con relleno nata montada.
- Seis caracolas de pasas con un peso de masa sin el relleno de 100 gr.

## 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.
- El plan de trabajo les será entregado cuando comience su actuación.
- 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 conjunta 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.

## RÚBRICA DE CALIFICACIÓN DEL TEST PROJECT

| Criterios de evaluación |  | Módulo 1  | Módulo 2  |              |
|-------------------------|--|-----------|-----------|--------------|
| A                       | Higiene, proceso de trabajo y residuos, uso de herramientas y equipos. | 5         | 5         |              |
| B                       | Técnica de estirado.   | 10        |           |              |
| C                       | Técnica de boleado, estirado y trenzado.                               |           | 20        |              |
| D                       | Técnicas de corte.   | 5         |           |              |
| E                       | Cantidad, variedad, peso y diámetro.                                   |           | 10        |              |
| F                       | Tiempo ajustado en la ejecución.                                       | 5         | 5         |              |
| G                       | Grado de dificultad e innovación.                                      | 5         | 5         |              |
| H                       | Sabor, textura.  | 5         | 10        |              |
| I                       | Creatividad, originalidad y finura.                                    | 5         | 5         | <b>Total</b> |
|                         | <b>Total</b>   | <b>40</b> | <b>60</b> | <b>100</b>   |