

DIRECCIÓ GENERAL DE FORMACIÓ PROFESSIONAL I
ENSENYAMENTS DE RÈGIM ESPECIAL



Comunitat Valenciana Skills

Modalidad de competición:

SERVICIO DE RESTAURANTE Y BAR

Del 27 de febrero al 3 de marzo de 2023

Bases de la competición

DIRECCIÓ GENERAL DE FORMACIÓ PROFESSIONAL I ENSENYAMENTS DE RÈGIM ESPECIAL



1. INTRODUCCIÓ

La modalidad de competición nº 35, denominada Servicio de Restaurante y Bar, que goza de una amplia tradición en las competiciones autonómicas, nacionales e internacionales, persigue poner de manifiesto la excelencia en el trabajo de los competidores inscritos y, además, debido a la naturaleza de los procesos involucrados y del producto obtenido, permite el seguimiento de la competición por parte del público asistente y de los medios de comunicación.

La competición consistirá en el desarrollo de un trabajo práctico relacionado con el servicio de alimentos y bebidas que requerirá a los competidores poner en práctica una amplia gama de conocimientos, habilidades y destrezas para demostrar sus competencias durante la competición. El presente proyecto tiene como objetivo mejorar la imagen, calidad, y atractivo de la Formación Profesional, así como motivar a la Comunidad Educativa, demostrando el nivel de excelencia que alcanza la formación profesional y potenciando las relaciones de los centros con las empresas del sector de la restauración.

Por otro lado la demostración y valoración de las competencias propias de esta especialidad a través de un trabajo práctico que pondrá de manifiesto la preparación de los competidores para el servicio de alimentos y bebidas.

La competición Comunidad Valenciana Skills de Servicio de Restaurante y Bar será presencial y se desarrollará en la Feria de muestras Valencia del 27 de febrero al 3 de marzo de 2023.

De los medallistas (oro, plata y bronce) de la competición, saldrá el representante de la Comunidad Valenciana en el Campeonato Nacional SpainSkills 2024, en el supuesto caso de que lo hubiese.

Una vez finalizada la competición, los tres medallistas seguirán formándose con sus respectivos tutores en los centros educativos.

**DIRECCIÓ GENERAL DE FORMACIÓ PROFESSIONAL I
ENSENYAMENTS DE RÈGIM ESPECIAL**



Antes de finalizar el curso 2022-23, si es necesario, se realizará una prueba final a los tres medallistas, de donde saldrá el representante de la Comunidad Valenciana de la modalidad de Servicio de Restaurante y Bar.

. Entre los criterios de selección del alumno que representará a la Comunidad Valenciana en el campeonato Nacional:

. Compromiso del alumno en formándose con su tutor hasta final del curso 2022-23, donde se seleccionará el alumno ganador, que representará a la Comunidad Valenciana en SpainSkills 2024.

. Compromiso de matricularse en otro Ciclo Formativo relacionado con la modalidad durante el curso 2023-24; encaso de haber finalizado el ciclo anterior.

. Compromiso del alumno en seguir formándose durante el curso 2023-24 con su tutor Spain Skills 2024.

. A los tres medallistas, una vez finalizada la competición, se les hará entrega de los criterios definitivos de selección para SpainSkills 2024, así como la manera definitiva en la que se seleccionará al representante del Skill Servicio de Restaurante y Bar para el concurso Nacional.

. En caso de ser necesario, se realizaría una prueba final de desempate.

A comienzo del curso 2023-24 se empezará a formar para la competición nacional al alumno seleccionado.

2. OBJETIVOS

- Promocionar y potenciar la Formación Profesional.
- Estimular al alumnado de Formación Profesional en su rendimiento académico y profesional.
- Reconocer y estimular la labor del profesorado en los Centros Educativos de Formación Profesional. Colaborar en su actualización científico-técnica.
- Potenciar la relación entre los Centros Educativos y las Empresas.
- Proporcionar un punto de encuentro para los alumnos/as, los profesionales y las empresas.

DIRECCIÓ GENERAL DE FORMACIÓ PROFESSIONAL I ENSENYAMENTS DE RÈGIM ESPECIAL



3. REQUISITOS DE LOS PARTICIPANTES

- Podrán participar los/as alumnos/as matriculados/as durante el curso 2022/2023 en Formación Profesional reglada en centros públicos y/o privados concertados, en los ciclos formativos de las familias profesionales de hostelería y turismo.
- Podrán participar todos los/as alumnos/as nacidos a partir del 1 de enero de 2002.
- Cada centro podrá presentar hasta un máximo de 3 participantes.
- Cada equipo estará formado por un alumno/a que será el competidor/a y un profesor/a que será el /la tutor/a.
- Cada centro inscribirá telemáticamente, como máximo a 3 competidores/as, cada uno/a de ellos deberá ir acompañado por un profesor o profesora que se comprometa a ejercer el papel de tutor o tutora y con el visto bueno del director/a.
- Del los tres medallistas; oro, plata y bronce se hará una posterior selección y de ahí saldrá el representante de la Comunidad Valenciana en el campeonato nacional Spain Skills 2024.
- Una vez finalizado el plazo de inscripciones, el Coordinador Técnico de la modalidad se pondrá en contacto con todos los tutores, para que le envíen la documentación necesaria para poder realizar dicha baremación. Si por cualquier motivo no se presenta dicha documentación o es entregada fuera de plazo, a dicho alumno se le puntuará con la nota de 0 puntos.
- La baremación se hará pública a todos los inscritos, una vez cerrado el plazo de inscripción.

3.1. LÍMITE DEL NÚMERO DE PARTICIPANTES.

- El planteamiento de los diferentes módulos y pruebas se ha realizado en base a un máximo 9 participantes.
- El plan de pruebas podría tener alguna modificación en caso de haber menos participantes inscritos.
- En caso de haber más de 9 participantes inscritos se realizarán criterios de selección por parte de los centros que tengan más de un participante, y por mejor expediente académico en caso de participantes de diferentes centros.

DIRECCIÓ GENERAL DE FORMACIÓ PROFESSIONAL I ENSENYAMENTS DE RÈGIM ESPECIAL



- En caso de no haber 9 centros inscritos, hasta completar los 9 participantes se escogerá entre los alumnos no seleccionados por orden de puntuación.
- Aquellos alumnos que se inscriban en la competición, tienen que tener claro, que la competición se llevará a cabo en varios días, por lo que tendrán que dormir fuera de casa de lunes a viernes.

4. FIGURA DEL TUTOR/A

- La figura del tutor/a, es el/la profesor/a del alumno/a que debe de formar, orientar e informar al alumno/a. El/la tutor/a es el/la responsable del alumno/a en todas las fases de la competición.
- En el campeonato, cada alumno/a, llevará su tutor/a. Un tutor no podrá llevar a más de un alumno.
- En el caso que el/la alumno/a sea uno de los tres medallistas (oro, plata y bronce), el tutor/a será el responsable de la preparación y formación del alumno/a durante lo que quede de curso hasta la elección del candidato que representará a la comunidad valenciana en SpainSkills.
- El tutor/a del ganador/a será el responsable de la preparación y formación del alumno/a para la competición nacional, en el supuesto caso de que lo hubiese, bajo la supervisión y orientación del Coordinador Técnico de la modalidad.
- El tutor de cada centro participante tendrá la función de jurado de la competición, mediante unas plantillas que se les facilitará, el tutor no podrá evaluar a su propio centro. Cada prueba se irá evaluando y calificando durante su desarrollo. Al final de la jornada se realizará la suma de las diferentes pruebas para obtener la calificación final del módulo de cada participante.

5. CLASIFICACIÓN DE LOS COMPETIDORES DEL CERTAMEN

- La comisión evaluadora, en función de la puntuación alcanzada por cada competidor/a, realizará una clasificación del primer al tercer puesto (oro, plata y bronce).
- De entre los tres primeros clasificados, al finalizar el curso 2022-23, se elegirá el representante que asistirá al campeonato Nacional en base a los criterios establecidos.

**DIRECCIÓ GENERAL DE FORMACIÓ PROFESSIONAL I
ENSENYAMENTS DE RÈGIM ESPECIAL**

