DIRECCIÓ GENERAL DE FORMACIÓ PROFESSIONAL I
ENSENYAMENTS DE RÈGIM ESPECIAL

Comunitat Valenciana Skills

Modalitat de competició:

SERVEI DE RESTAURANT I BAR

Del 27 al 31 de març de 2023

Descripció Tècnica

Direcció General de Formació Professional i Ensenyaments de Règim Especial

ÍNDEX

1. Introducció

1.1 Qui patrocina la competició?
1.2 En què consisteix la competició?
1.3 Qué fan aquests professionals?
1.4 Quines tecnologíes utilitzen aquests professionals?
1.5 Quines competencias es requereixen per el desenvolupament de les proves?
1.6 Quins coneicements es relacionesn en el desenvolupament de les proves?

2. Pla de Proves

2.1. Definició de les proves
2.2. Programa de la competició
2.3 Esquema de qualificació

3. Mòdul I

3.1. Instruccions de treball del mòdul I
3.2. Criteris d'avaluació i qualificació relacionats amb el mòdul I

4. Mòdul II

4.1. Instruccions de treball del mòdul II
4.2. Criteris d'avaluació i qualificació relacionats amb el mòdul II

5. Mòdul III

5.1. Instruccions de treball del mòdul III
5.2. Criteris d'avaluació i qualificació relacionats amb el mòdul III

6. Materials/eines a aportar pel competidor.

7. Llistat de gèneres.

8. Requisits generals de salut i seguretat.

9. Observacions.

1. Introducció

- La modalitat de competició núm. 35, denominada Servei de Restaurant i Bar, que gaudeix d'una àmplia tradició en les competicions nacionals i internacionals, persegueix posar de manifest l'excel·lència en el treball dels competidors inscrits i, a més, a causa de la naturalesa dels processos involucrats i del producte obtingut, permet el seguiment de la competició per part del públic assistent i dels mitjans de comunicació.

1.1 Qui patrocina la competició?

- Part de la competició la patrocina la empresa MAKRO.

1.2 En què consisteix la competició?

- La competició consistirà en el desenvolupament d'un treball pràctic relacionat amb el servei i preparació d'aliments i begudes que requerirà als competidors posar en pràctica una àmplia gamma de coneixements, habilitats i destreses per a demostrar les seues competències durant la competició. La demostració i valoració de les competències pròpies d'aquesta especialitat a través d'un treball pràctic que posarà de manifest la preparació dels competidors per al servei d'aliments i begudes.

1.3 Què fan aquests professionals?

- Aquests professionals exerceixen la seua activitat diària en el servei d'alimentació i begudes, tant en elaboració pròpia del producte com en la seua distribució, tots estan relacionats directament amb el món laboral i al dia quant a noves tendències.

1.4 Quines tecnologies empren aquests professionals?

- El perfil professional evoluciona cap a un increment en la presa de decisions sobre el control de processos de producció, això suposa que en el sector de l'hostaleria, sorgeixen diàriament noves

tècniques de gestió i eines avançades per a fer el treball més competitiu, reduint amb ells els temps morts i fent més eficaç el treball diari.

1.5 Quines competències es requereixen per al desenvolupament de la prova?

- Preparar begudes combinades sense alcohol.

- Preparar begudes combinades amb alcohol.

- Elaboració de cóctels segons IBA (International Bartenders Association).

- Preparar i servir begudes calentes (cafés).

- Tast de begudes i/o licors en general.

- Servir beguda en general (vins, cervesa, aigua, combinats).

- Servir menjar al comensal (emplatat, anglesa, *gueridón).

- Atendre el comensal en un servei real.

- Elaborar plats a la vista del client (freds, calents i postres).

- Preparar fruita a la vista del client.

1.6 Quins coneixements es relacionen amb el desenvolupament de la prova?

- Coneixement del servei i elaboració de begudes tant amb alcohol com sense alcohol.

- Coneixement de les normes de seguretat i higiene relacionades amb el servei d'aliments i begudes.

- Muntatge de taules per a servei de menú.

- Ús de les tècniques adequades per al preparat de fruites.

- Ús de les tècniques idònies per a l'elaboració de plats a la vista del client.

- Control de la tècnica i llenguatge del tast de begudes.

- Atenció i comunicació amb el client.

2. Pla de Proves

2.1. Definició de les proves

El concursant haurà de realitzar les proves descrites en aquest Pla de Proves, utilitzant de manera segura els recursos subministrats i les eines i materials permesos.

El pla proposat es realitza de manera individual i està compost per tres mòduls avaluables independentment i seqüenciats d'acord amb el programa establit.

2.2. Programa de la competició

Els participants estaran distribuïts en tres grups, G1, G2, G3. Les proves es desenvolupen al llarg de tres dies en jornades de set hores de duració, d'acord amb el següent programa:

Mòdul: Descripció del treball a realitzar	**Dia 1**	**Dia 2**	**Dia 3**	**H/ mòdul.**
Mòdul I: Habilitats tècniques. “Servei “Bistró”.	G1	G2	G3	7
Mòdul II: Servei de bar	G2	G3	G1	7
Mòdul III: Servei de restaurant. Gala.	G3	G1	G2	7
TOTAL	7 hores	7 hores	7 hores	21 hores

2.3 Esquema de qualificació

Per a l'avaluació de cadascun dels mòduls s'aplicaran els criteris de qualificació especificats d'acord amb el següent esquema.

Criteris d'avaluació		Mòduls			
		I	II	III	total
A	Uniformitat i higiene	2	2	2	6
B	Mise-en-place	3	4	4	11
C	Desenvolupament del treball, habilitats i destreses	5	9	6	19
D	Servei i elaboració de begudes	5	8	6	19
E	Tast de begudes	5	7	-	12
F	Elaboracions a la vista del comensal	6	-	6	12
G	Servei d'elaboracions	5	-	6	11
H	Atencions amb el client	3	2	4	10
	TOTAL PUNTS	34	32	34	100

3. Mòdul I

3.1. Instruccions de treball del mòdul I

MÒDUL I: INSTRUCCIONS DE TREBALL	
Descripció:	**HABILITATS TÈCNIQUES DE LA PROFESSIÓ. BISTRÓ**
Horaris: 10.00 – 10.15	Benvinguda, reunió competidor tutor.
10.20 – 10.30	**1._ Tast identificatiu mitjançant vista i nas de:** Vodka, Armagnac, Ron fosc, Kirch, Cointreau, whiski Irlandés,Tequila, Drambuie, Calvados, brandi. **(10 min).**
10.40 – 11.20	**3._Mise-en-place per al servei bistró. 4 pax.** (**40 min).**
11.30 – 11:55	**4._ Elaboració d'amanida de fruites**. **(25 min).** 1 Poma, 1 taronja, 1plàtan, 2 maduixes, 1kiwi (2 racions)
12.05 – 12.55	**5._ Elaboració de "Steak *Tartar" (25 min).** (2 racions) **6._ Elaboraració d'amanida César (25 min).** (2 racions)
13.00: - 14.00	**DINAR COMPETIDORS**
14.05 – 14.15	**7._Final mise-en-place (10min).**
14.15 – 16.45	**8._Servei Bistró…1 taula de 4 comensals.(2 hores i 45 min).** **Menú** "Steak Tartar ".Acompanyar amb torrades. (2 racions) Amanida César. (2 racions) ---------- Llom de porc amb guarnició (trinxar) (4 racions) ---------- Amanides de fruites (2 racions) Postres de cuina emplatat (semi-fred) ---------- Aigua, pa, cava i cafés simples
16.45 – 17.30	**Recollida mòdul**

3.2. Criteris d'avaluació i qualificació relacionats amb el mòdul I

MÒDUL I: QUALIFICACIÓ			
Criteris d'avaluació		**Qualificació**	**Punts**
A	Uniformitat i higiene	Uniformitat adequada segons el treball. Aplica a les normes d'higiene.	2
B	"Mise-en-place"	Realitza la posada a punt correcta del material. Apilament de material segons les necessitats del servei. Manté les normes de seguretat i higiene.	3
C	Desenvolupament del treball, habilitats i destreses	Manipula de manera correcta segons la tècnica adequada. Desenvolupa el treball de manera correcta en temps i forma.	5
D	Servei de begudes	Serveix la beguda segons tipus de manera adequada. Aplica les normes de seguretat i higiene. Realitza l'obertura correcta segons tipus de vi.	5
E	Tast de begudes	Identifica les begudes	5
F	Elaboracions a la vista del comensal	Utilitza la tècnica adequada. Manipula amb destresa. Aplica les normes de seguretat i higiene	6
G	Servei d'elaboracions	Realitza el servei d'aliment aplicant la tècnica adequada. Aplica les normes de seguretat i higiene. Aplica el protocol en el servei	5
H	Atencions amb el client	Aplica les normes de protocol segons tipus de servei. Realitza una comunicació fluida amb el client. Explica al comensal el menú i manté una conversa fluida.	3
		TOTAL	34

NOTA: Avaluen un tutor per cada centre participant mitjançant unes plantilles que se'ls facilitarà, el tutor no podrà avaluar al seu propi centre. Cada prova s'anirà avaluant i qualificant durant el seu desenvolupament. Al final de la jornada es realitzarà la suma de les diferents proves per a obtindre la qualificació final del mòdul de cada participant.

4. Mòdul II

4.1. Instruccions de treball del mòdul II

MÒDUL II: INSTRUCCIONS DE TREBALL	
Descripció:	**SERVEI DE BAR**
Horaris: 10.00 – 10.15	Benvinguda, reunió competidor tutor.
10.20 – 10.30 **Tots**	**1._Tast, identificativa mitjançant vista i nas de: (10 min)** Vermut, Grand Marnier roig, Oporto, Licor de poma, Amaretto, Whisky bourbon, Ginebra, Curaçao roig, Jerez sec, Licor de bresquilla.
10.40 -11.40 **D'un en un**	**2._Elaboració de 2 Irisch Coffe (10 min)** **3._ Elaboració de 2 latte macchiato (10 min)**
11.50 – 12.30 **D'un en un**	**4._ Elaboració de: 2 Expressos i 2 Cappuccino (10 min)**
12.40 – 13.10 **D'un en un**	**5._Elaboració de café d'autor (2 unitats) (10 min)** Veure llistat de gèneres.
12.10 – 12.50 **D'un en un**	**6._ Servei en taula de 4 cerveses amb aperitiu**
13.00 – 14.00	**DINAR COMPETIDORS**
14.10 – 14.40	**7._ Decoracions de cocteleria (30 min). (4 copes)**
14.50 – 15.20 **D'un en un**	**2._Elaboració de còctel sense alcohol (2 unitats). (10 min)** **Veure llistat de gèneres i begudes.**
15.30 – 16.00 **D'un en un**	**9._ Elaboració de còctel d'autor. (2 unitats) (10min)** **Veure llistat de gèneres i begudes.**
16.10 – 17.10 **D'un en un**	**10._ Cocteleria clàssica (20 min)** Un en coctelera i un altre en got mesclador per a 2 pax (sorteig). **Dry Martini – Rob Roy – Margarita – Dahiquiri** (Receptes IBA)
17.10 – 17.30	**Recollida mòdul**

4.2. Criteris d'avaluació i qualificació relacionats amb el mòdul II

MÒDUL II: QUALIFICACIÓ			
Criteris d'avaluació		**Qualificació**	**Punts**
A	Uniformitat i higiene	Uniformitat adequada segons el treball. Lavabo correcte. Aplica a les normes d'higiene.	2
B	*Mise-en-plau	Realitza la posada a punt correcta del material. Apilament de material segons les necessitats del servei. Manté les normes de seguretat i higiene.	4
C	Desenvolupament del treball, habilitats i destreses	Manipula de manera correcta segons la tècnica adequada. Desenvolupa el treball de manera correcta en temps i forma.	9
D	Servei de begudes	Serveix la beguda segons tipus de manera adequada. Aplica les normes de seguretat i higiene. Realitza l'obertura correcta segons tipus de vi.	8
E	Tast de begudes	Identifiques la begudes	7
H	Atencions amb el client	Aplica les normes de protocol segons tipus de servei. Realitza una comunicació fluida amb el client. Explica al comensal les begudes, cafés i/o còctels i manté una conversa fluida.	2
		TOTAL	32

NOTA: Avaluen un tutor per cada centre participant mitjançant unes plantilles que se'ls facilitarà, el tutor no podrà avaluar al seu propi centre. Cada prova s'anirà avaluant i qualificant durant el seu desenvolupament. Al final de la jornada es realitzarà la suma de les diferents proves per a obtindre la qualificació final del mòdul de cada participant.

5. Mòdul III

5.1. Instruccions de treball del mòdul III

MÒDUL III: INSTRUCCIONS DE TREBALL	
Descripció:	**SERVEI DE RESTAURANT. GALA.**
Horaris: 10.00 – 10.15	Benvinguda, reunió competidor tutor.
10.20 – 10.35	**1._Vestir taula bufet. (15 min)**
10.45 – 10.55	**2._Fer 8 dobles de tovalló (10 min)**
11.05 – 11.55	**3._Mise-en-place per al servei d'una taula de 4 comensals (50 min)**
12.05 – 12.25	**4._ Tall de salmó fumat (20 min) Emplatar en quatre plats.**
12.35: - 12.45	**5._ Mise-en-place decantació de vi negre (10min)**
12.50 – 13.50	**DINAR COMPETIDORS**
14.00 – 14.10	**6._Final mise-en-place (10 min)**
14.10 – 17.10	**7._Servei de restaurant per a 4 comensals.** **Menú** Aperitiu Salmó fumat (emplatat) Torrades. Primer plat Crema de carabassa (anglesa) 2a Plat Colze de porc rostit (trinxar). Les Postres Pinya flamejada d'autor (4 racions) Aigua, pa, vi blanc , vi negre decantat, cafés simples. 2 Combinat de vodka i 2 Gin Tónic autor (veure llistat gèneres)
17.10 – 17.30	**Recollida del mòdul**

5.2. Criteris d'avaluació i qualificació relacionats amb el mòdul III

MÒDUL III: QUALIFICACIÓ			
Criteris d'avaluació		**Qualificació**	**Punts**
A	Uniformitat i higiene	Uniformitat adequada segons el treball. Aplica a les normes d'higiene.	2
B	"Mise-en-place"	Realitza la posada a punt correcta del material. Apilament de material segons les necessitats del servei. Manté les normes de seguretat i higiene.	4
C	Desenvolupament del treball, habilitats i destreses	Manipula de manera correcta segons la tècnica adequada. Desenvolupa el treball de manera correcta en temps i forma.	6
D	Servei de begudes	Serveix la beguda segons tipus de manera adequada. Aplica les normes de seguretat i higiene. Realitza l'obertura correcta segons tipus de vi.	6
F	Elaboracions a la vista del comensal	Utilitza la tècnica adequada. Manipula amb destresa. Aplica les normes de seguretat i higiene	6
G	Servei d'elaboracions	Realitza el servei d'aliment aplicant la tècnica adequada. Aplica les normes de seguretat i higiene. Aplica el protocol en el servei	6
H	Atencions amb el client	Aplica les normes de protocol segons tipus de servei. Realitza una comunicació fluida amb el client. Explica al comensal el menú i manté una conversa fluida.	4
		TOTAL	34

NOTA: Avaluen un tutor per cada centre participant mitjançant unes plantilles que se'ls facilitarà, el tutor no podrà avaluar al seu propi centre. Cada prova s'anirà avaluant i qualificant durant el seu desenvolupament. Al final de la jornada es realitzarà la suma de les diferents proves per a obtindre la qualificació final del mòdul de cada participant.

6. Materials/eines a aportar pel competidor

Materials/eines a aportar pel competidor		
Núm. Unitats	**Descripció**	**Observacions**
1	Uniforme de treball complet segons mòdul	
1	Coctelera	
1	Got mesclador, cullereta i passador de cuquet	
1	Mesurador per a begudes	
1	Pinces de precisió	
1	Maletí amb ganivets; pernil-salmó, ceber, espinyolador, punta, formatge.	
1	Galzador, pelador econòmic.	
1	Material propi del cambrer i lito	
1	Drap repasar material	
C/S	Guants vinil i servei	
1	Altres materials de cocteleria.	No maquinària

Per a la cocteleria no es disposarà de batedora - trituradora ni es podrà portar pel competidor.
Els equips/eines que aportació el competidor seran revisats pels membres del jurat i/o coordinador al començament de les jornades de treball.

7. Llistat de gèneres per a les elaboracions d'autor:

ELABORACIONS D'AUTOR:

- CAFÉ D'AUTOR.
- CÒCTEL SENSE ALCOHOL D'AUTOR.
- CÒCTEL AMB ALCOHOL D'AUTOR.
- COMBINAT DE GINEBRA.
- COMBINAT DE VODKA.
- PINYA FLAMEJADA

Llistat gèneres:

- ✓ ALFÀBEGA (FRESC)
- ✓ ROMER (FRESC)
- ✓ MENTA (FRESC)
- ✓ BRANQUES DE CANYELLA
- ✓ CANYELLA EN POLS
- ✓ NATA PER A MUNTAR
- ✓ LLET SENCERA
- ✓ SUCRE MORENO
- ✓ SUCRE BLANQUILLA
- ✓ PINYA TROPICAL
- ✓ TARONGES
- ✓ LLIMES
- ✓ LLIMONES
- ✓ ARANJA
- ✓ ARANJA ROSA
- ✓ POMES
- ✓ MADUIXES
- ✓ KIWI
- ✓ PLÀTAN
- ✓ CIRERA ROJA
- ✓ CIRERA VERDA

- ✓ GROSELLES
- ✓ MORES
- ✓ GERDS
- ✓ NABIUS
- ✓ PHISALIS
- ✓ ARANJA ROSA
- ✓ GINEBRE
- ✓ GINGEBRE
- ✓ CARDAMOMO
- ✓ PERRINS
- ✓ TABASCO
- ✓ ANGOSTURA
- ✓ CACAU EN POLS
- ✓ CAFÉ

Begudes:

- ✓ WHISKY CANADIAN CLUB
- ✓ WHISKY JAMESSON
- ✓ WHISKY FOUR ROSES
- ✓ WHISKY ESCOCÉS J.B
- ✓ GINEBRA
- ✓ MEZCAL
- ✓ CAMPARI
- ✓ CALVADOS
- ✓ VODKA
- ✓ RON BLANC
- ✓ TEQUILA
- ✓ TEQUILA REPOSAT
- ✓ LICOR DE POMA
- ✓ LICOR DE BRESQUILLA
- ✓ CURAÇAO ROIG
- ✓ AMARETTO

- ✓ BRANDI
- ✓ KIRSCH
- ✓ MARRASQUINO
- ✓ ARMANYAC
- ✓ PORTO
- ✓ DRAMBUIE
- ✓ GRAND MANIER
- ✓ COINTREAU
- ✓ TIA MARIA
- ✓ MARTINI BLANC SEC
- ✓ MARTINI BLANC DOLÇ
- ✓ MARTINI ROIG
- ✓ SUC PÉSEC
- ✓ SUC TOMACA
- ✓ SUC TARONJA
- ✓ SUC PINYA
- ✓ REFRESC TARONJA
- ✓ REFRESC DE LLIMONA
- ✓ SODA
- ✓ GINGER ALE
- ✓ GINGER BEER
- ✓ TÒNIQUES VARIADES
- ✓ REFRESC DE COLA
- ✓ SUC DE LLIMONA
- ✓ PURÉ DE MANGO
- ✓ SIRIPE DE FRUITA DE LA PASSIÓ
- ✓ XAROP DE CURAÇAO BLAU
- ✓ PURÉ DE GERD
- ✓ PURÉ DE BANANA
- ✓ XAROP DE VIOLETES
- ✓ ROVELL D'OU PASTEURITZAT

8. Requisits generals de salut i seguretat.

- Equips de Protecció Personal: Els concursants hauran d'emprar la uniformitat adequada (idònia per a la professió) segons cada prova juntament amb el seu material de treball habitual, com a bolígraf, encenedor, llevataps, entre altres.

- Protecció contra incendis: En la zona de la competició es col·locaran extintors portàtils que han de ser fàcilment visibles, accessibles i estaran senyalitzats.

- Primers auxilis: En la zona de competició haurà de forma permanent un kit de primers auxilis.

- Protocol d'actuació davant una situació d'emergència mèdica: En la zona de competició haurà de forma visible un cartell en el qual vindrà especificat el protocol d'actuació en cas d'emergència mèdica.

- Higiene:Es mantindrà l'espai de treball en tot moment net, sense residus en el sòl que puguen ocasionar relliscades, ensopegades, caigudes o accidents en les màquines.

- El competidor és el responsable de mantindre la seua àrea de treball en perfectes condicions.

9. Observacions

- Els alumnes i alumnes que vulguen participar no hauran de tindre més de 22 anys quan se celebre el campionat nacional.

- El plantejament dels diferents mòduls i proves s'ha realitzat sobre la base de un màxim 9 participants.

- Per a les elaboracions d'autor els participants podran portar el seu propi material de servei; així com algun xarop o puré de la marca monin.

- El pla de proves podria tindre alguna modificació en cas d'haver-hi menys participants inscrits; així com per la falta d'algun gènere o material.

- Cada participant haurà d'aportar una decoració de taula senzilla.

- En cas d'haver-hi més de 9 participants inscrits es realitzaran criteris de selecció per part dels centres que tinguen més d'un participant, i per millor expedient acadèmic en cas de participants de diferents centres.