

# Comunitat Valenciana Skills

---

**Modalidad de competición:**

**SERVICIO DE RESTAURANTE Y BAR**

**Del 27 al al 31 de marzo de 2023**

Descripción Técnica

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



## **ÍNDICE**

### **1. Introducción**

- 1.1 ¿Quién patrocina la competición?
- 1.2 ¿En qué consiste la competición?
- 1.3 ¿Qué hacen estos profesionales?
- 1.4 ¿Qué tecnologías emplean estos profesionales?
- 1.5 ¿Qué competencias se requieren para el desarrollo de la prueba?
- 1.6 ¿Qué conocimientos se relacionan con el desarrollo de la prueba?

### **2. Plan de Pruebas**

- 2.1. Definición de las pruebas
- 2.2. Programa de la competición
- 2.3 Esquema de calificación

### **3. Módulo I**

- 3.1. Instrucciones de trabajo del módulo I
- 3.2. Criterios de evaluación y calificación relacionados con el módulo I

### **4. Módulo II**

- 4.1. Instrucciones de trabajo del módulo II
- 4.2. Criterios de evaluación y calificación relacionados con el módulo II

### **5. Módulo III**

- 5.1. Instrucciones de trabajo del módulo III
- 5.2. Criterios de evaluación y calificación relacionados con el módulo III

### **6. Materiales/herramientas a aportar por el competidor.**

### **7. Listado de géneros.**

### **8. Requerimientos generales de seguridad y salud .**

### **9. Observaciones.**

# 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 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.

### 1.1 ¿Quién patrocina la competición?

- Parte de la competición la patrocina la empresa MAKRO.

### 1.2 ¿En qué consiste la competición?

- La competición consistirá en el desarrollo de un trabajo práctico relacionado con el servicio y preparación 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. 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.

### 1.3 ¿Qué hacen estos profesionales?

- Estos profesionales ejercen su actividad diaria en el servicio de alimentación y bebidas, tanto en elaboración propia del producto como en su distribución, todos están relacionados directamente con el mundo laboral y al día en cuanto a nuevas tendencias.

### 1.4 ¿Qué tecnologías emplean estos profesionales?

- El perfil profesional evoluciona hacia un incremento en la toma de decisiones sobre el control de procesos de producción, esto supone que en el sector de la hostelería, surgen a diario nuevas técnicas de gestión y herramientas avanzadas para hacer el trabajo más competitivo, reduciendo con ellos los tiempos muertos y haciendo más eficaz el trabajo diario.

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



### 1.5 ¿Qué competencias se requieren para el desarrollo de la prueba?

- Preparar bebidas combinadas sin alcohol.
- Preparar bebidas combinadas con alcohol.
- Elaboración de cocteles según IBA (International Bartenders Association).
- Preparar y servir bebidas calientes (café).
- Cata bebidas y/o licores en general.
- Servir bebida en general (vinos, cerveza, agua, combinados).
- Servir comida al comensal (emplatado, inglesa, guerdón).
- Atender al comensal en un servicio real.
- Elaborar platos a la vista del cliente (fríos, calientes y postres).
- Preparar fruta a la vista del cliente.

### 1.6 ¿Qué conocimientos se relacionan con el desarrollo de la prueba?

- Conocimiento del servicio y elaboración de bebidas tanto con alcohol como sin alcohol.
- Conocimiento de las normas de seguridad e higiene relacionadas con el servicio de alimentos y bebidas.
- Montaje de mesas para servicio de menú.
- Uso de las técnicas adecuadas para el trinchaje de frutas.
- Uso de las técnicas idóneas para la elaboración de platos a la vista del cliente.
- Control de la técnica y lenguaje de la cata de bebidas.
- Atención y comunicación con el cliente.

DIRECCIÓ GENERAL DE FORMACIÓ PROFESSIONAL I  
ENSENYAMENTS DE RÈGIM ESPECIAL



## 2. Plan de Pruebas

### 2.1. Definición de las pruebas

El concursante tendrá que realizar las pruebas descritas en este Plan de Pruebas, utilizando de manera segura los recursos suministrados y las herramientas y materiales permitidos.

El plan propuesto se realiza de manera individual y está compuesto por tres módulos evaluables independientemente y secuenciados de acuerdo al programa establecido.

### 2.2. Programa de la competición

Los participantes estarán distribuidos en tres grupos, G1, G2, G3. Las pruebas se desarrollan a lo largo de tres días en jornadas de siete horas de duración, de acuerdo con el siguiente programa:

Módulo: Descripción del trabajo a realizar	Día 1	Día 2	Día 3	H/ módulo.
Módulo I: Habilidades técnicas. Servicio Bistró.	G1	G2	G3	7
Módulo II: Servicio de bar	G2	G3	G1	7
Módulo III: Servicio de restaurante. Gala.	G3	G1	G2	7
TOTAL	7 horas	7 horas	7 horas	21 horas

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



**2.3 Esquema de calificación**

Para la evaluación de cada uno de los módulos se aplicarán los criterios de calificación especificados de acuerdo con el siguiente esquema.

Criterios de evaluación		Módulos			
		I	II	III	total
A	Uniformidad e higiene	2	2	2	6
B	Mise-en-place	3	4	4	11
C	Desarrollo del trabajo, habilidades y destrezas	5	9	6	19
D	Servicio y elaboración de bebidas	5	8	6	19
E	Cata de bebidas	5	7	-	12
F	Elaboraciones a la vista del comensal	6	-	6	12
G	Servicio de elaboraciones	5	-	6	11
H	Atenciones con el cliente	3	2	4	10
TOTAL PUNTOS		34	32	34	100

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



**3. MÓDULO I**

**3.1. Instrucciones de trabajo del módulo I**

<b>MÓDULO I: INSTRUCCIONES DE TRABAJO</b>	
<b>Descripción:</b>	
<b>HABILIDADES TÉCNICAS DE LA PROFESIÓN. BISTRÓ</b>	
<b>Horarios:</b> 10:00 – 10:15	Bienvenida, reunión competidor tutor.
10:20 – 10:30	<b>1._ Cata identificativa mediante vista y nariz de:</b> Vodka, Armagnac, Ron oscuro, Kirch, Cointreau, whisky Irlandés, Tequila, Drambuie, Calvados, brandy. <b>(10 min).</b>
10:40 – 11:20	<b>2._ Mise-en-place para el servicio bistró. 4 pax. (40 min).</b>
11:30 – 11:55	<b>3._ Elaboración de ensalada de frutas. (25 min).</b> 1 Manzana, 1 naranja, 1plátano, 2 fresas, 1kiwi (2 raciones)
12:05 – 12.55	<b>4._ Elaboración de “Steak Tartar” (25 min).</b> (2 raciones) <b>5._ Elaboración de ensalada César (25 min).</b> (2 raciones)
13:00: - 14:00	<b>COMIDA COMPETIDORES</b>
14:05 – 14.15	<b>6._ Final mise-en-place (10min).</b>
14:15 – 16:45	<b>7._ Servicio Bistró...1 mesa de 4 comensales.(2 horas y 45 min ).</b>  <b>Menú</b>  Steak Tartar .Acompañar con tostas. (2 raciones) Ensalada César. (2 raciones) ----- Lomo de cerdo con guarnición (trinchar) (4 raciones) ----- Ensaladas de frutas (2 raciones) Postre de cocina emplatado (semi-frío) ----- Agua, pan, cava y cafés simples
16:45- 17:30	<b>Recogida módulo</b>

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



**3.2. Criterios de evaluación y calificación relacionados con el módulo I**

<b>MODULO I: CALIFICACIÓN</b>			
<b>Criterios de evaluación</b>		<b>Calificación</b>	<b>Puntos</b>
A	Uniformidad e higiene	Uniformidad adecuada según el trabajo. Aseo correcto. Aplica a las normas de higiene.	2
B	Mise-en-place	Realiza la puesta a punto correcta del material. Acopio de material según las necesidades del servicio. Mantiene las normas de seguridad e higiene.	3
C	Desarrollo del trabajo, habilidades y destrezas	Manipula de forma correcta según la técnica adecuada. Desarrolla el trabajo de forma correcta en tiempos y forma.	5
D	Servicio de bebidas	Sirve la bebida según tipo de forma adecuada. Aplica las normas de seguridad e higiene. Realiza la apertura correcta según tipo de vino.	5
E	Cata de bebidas	Identifica las bebidas	5
F	Elaboraciones a la vista del comensal	Utiliza la técnica adecuada. Manipula con destreza. Aplica las normas de seguridad e higiene	6
G	Servicio de elaboraciones	Realiza el servicio de alimento aplicando la técnica adecuada. Aplica las normas de seguridad e higiene. Aplica el protocolo en el servicio	5
H	Atenciones con el cliente	Aplica las normas de protocolo según tipo de servicio. Realiza una comunicación fluida con el cliente. Explica al comensal el menú y mantiene una conversación fluida.	3
<b>TOTAL</b>			<b>34</b>

**NOTA:** Evalúan un tutor por cada centro participante mediante unas plantillas que se les facilitará, el tutor no podrá evaluar a su propio alumno/a. 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.



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



**4. Mòdul II**

**4.1. Instrucciones de trabajo del módulo II**

<b>MÓDULO II: INSTRUCCIONES DE TRABAJO</b>	
<b>Descripción:</b>	
<b>SERVICIO DE BAR</b>	
<b>Horarios:</b> 10:00 – 10:15	Bienvenida, reunión competidor tutor.
10:20 – 10:30 <b>Todos</b>	<b>1._ Cata, identificativa mediante vista y nariz de: (10 min)</b> Vermouth, Grand Marnier rojo, Oporto, Licor de manzana, Amaretto, Whisky bourbon, Ginebra, Curaçao rojo, Jerez seco, Licor de melocotón.
10:40 -11:40 <b>De uno en uno</b>	<b>2._ Elaboración de 2 Irisch Coffe (10 min)</b> <b>3._ Elaboración de 2 latte macchiato (10 min)</b>
11:50 – 12:30 <b>De uno en uno</b>	<b>4._ Elaboración de: 2 Expresos y 2 Cappuccino (10 min)</b>
12:40 – 13:10 <b>De uno en uno</b>	<b>5._ Elaboración de café de autor (2unidades) (10 min)</b> Ver listado de géneros.
12:10 – 12:50 <b>De uno en uno</b>	<b>6._ Servicio en mesa de 4 cervezas con aperitivo</b>
13:00 – 14:00	<b>COMIDA COMPETIDORES</b>
14:10 – 14:40	<b>7._ Decoraciones de coctelería (30 min). (4 copas)</b>
14:50 – 15:20 <b>De uno en uno</b>	<b>8._ Elaboración de cóctel sin alcohol (2 unidades). (10min)</b> Ver listado de géneros y bebidas.
15:30 – 16:00 <b>De uno en uno</b>	<b>9._ Elaboración de cóctel de autor. (2 unidades) (10min)</b> Ver listado de géneros y bebidas.
16.10 – 17:10 <b>De uno en uno</b>	<b>10._ Coctelería clásica (20 min)</b> Uno en coctelera y otro en vaso mezclador para 2 pax (sorteo). <b>Dry Martini – Rob Roy – Margarita – Dahiquiri (Recetas IBA)</b>
17:10 – 17.30	<b>Recogida módulo</b>

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



**4.2. Criterios de evaluación y calificación relacionados con el módulo II**

<b>MODULO II: CALIFICACIÓN</b>			
<b>Criterios de evaluación</b>		<b>Calificación</b>	<b>Puntos</b>
A	Uniformidad e higiene	Uniformidad adecuada según el trabajo. Aseo correcto. Aplica a las normas de higiene.	2
B	Mise-en-place	Realiza la puesta a punto correcta del material. Acopio de material según las necesidades del servicio. Mantiene las normas de seguridad e higiene.	4
C	Desarrollo del trabajo, habilidades y destrezas	Manipula de forma correcta según la técnica adecuada. Desarrolla el trabajo de forma correcta en tiempos y forma.	9
D	Servicio de bebidas	Sirve la bebida según tipo de forma adecuada. Aplica las normas de seguridad e higiene. Realiza la apertura correcta según tipo de vino.	8
E	Cata de bebidas	Identificas la bebidas	7
H	Atenciones con el cliente	Aplica las normas de protocolo según tipo de servicio. Realiza una comunicación fluida con el cliente. Explica al comensal las bebidas, cafés y/o cócteles y mantiene una conversación fluida.	2
<b>TOTAL</b>			<b>32</b>

**NOTA:** Evalúan un tutor por cada centro participante mediante unas plantillas que se les facilitará, el tutor no podrá evaluar a su propio alumno/a. 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.

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



**5. Mòdul III**

**5.1. Instruccions de treball del mòdul III**

<b>MÓDULO III: INSTRUCCIONES DE TRABAJO</b>	
<b>Descripción:</b>	<b>SERVICIO DE RESTAURANTE. GALA.</b>
<b>Horarios:</b> 10:00 – 10:15	Bienvenida, reunión competidor tutor.
10:20 – 10:35	<b>1._ Vestir mesa buffet. (15 min)</b>
10:45 – 10:55	<b>2._ Hacer 8 dobles de servilleta (10 min)</b>
11:05 – 11:55	<b>3._ Mise-en-place para el servicio de una mesa de 4 comensales (50 min )</b>
12:05 – 12:25	<b>4._ Corte salmón ahumado (20 min) Emplatado en cuatro platos.</b>
12:35: - 12:45	<b>5._ Mise en place y decantación de vino tinto (10min)</b>
12:50 – 13:50	<b>COMIDA COMPETIDORES</b>
14:00 – 14:10	<b>6._ Final mise-en-place (10 min)</b>
14:10 – 17:10	<p><b>7._ Servicio de restaurante para 4 comensales.</b></p> <p align="center"><b>Menú</b></p> <p align="center"><u>Aperitivo</u></p> <p align="center">Salmón ahumado (emplatado) Tostas.</p> <p align="center"><u>Primer plato</u></p> <p align="center">Crema de calabaza (inglesa)</p> <p align="center"><u>2ª Plato</u></p> <p align="center">Codillo asado con guarnición (trinchar).</p> <p align="center"><u>Postre</u></p> <p align="center">Piña flambeada de autor (4 raciones)</p> <p align="center">Agua, pan, vino blanco, vino tinto decantado, cafés simples.</p> <p align="center">2 Combinado de vodka y 2 Gin Tónico autor (ver listado géneros)</p>
17:10 – 17:30	<b>Recogida del módulo</b>

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



**5.2. Criterios de evaluación y calificación relacionados con el módulo III**

<b>MODULO III: CALIFICACIÓN</b>			
<b>Criterios de evaluación</b>		<b>Calificación</b>	<b>Puntos</b>
A	Uniformidad e higiene	Uniformidad adecuada según el trabajo. Aseo correcto. Aplica a las normas de higiene.	2
B	Mise-en-place	Realiza la puesta a punto correcta del material. Acopio de material según las necesidades del servicio. Mantiene las normas de seguridad e higiene.	4
C	Desarrollo del trabajo, habilidades y destrezas	Manipula de forma correcta según la técnica adecuada. Desarrolla el trabajo de forma correcta en tiempos y forma.	6
D	Servicio de bebidas	Sirve la bebida según tipo de forma adecuada. Aplica las normas de seguridad e higiene. Realiza la apertura correcta según tipo de vino.	6
F	Elaboraciones a la vista del comensal	Utiliza la técnica adecuada. Manipula con destreza. Aplica las normas de seguridad e higiene	6
G	Servicio de elaboraciones	Realiza el servicio de alimento aplicando la técnica adecuada. Aplica las normas de seguridad e higiene. Aplica el protocolo en el servicio	6
H	Atenciones con el cliente	Aplica las normas de protocolo según tipo de servicio. Realiza una comunicación fluida con el cliente. Explica al comensal el menú y mantiene una conversación fluida.	4
<b>TOTAL</b>			<b>34</b>

**NOTA:** Evalúan un tutor por cada centro participante mediante unas plantillas que se les facilitará, el tutor no podrá evaluar a su propio alumno/a. 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.

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



**6. Materiales/herramientas a aportar por el competidor**

<b>Materiales/herramientas a aportar por el competidor</b>		
<b>Nº Unidades</b>	<b>Descripción</b>	<b>Observaciones</b>
1	Uniforme de trabajo completo según módulo	
1	Coctelera	
1	Vaso mezclador, cucharilla y pasador de gusanillo	
1	Medidor para bebidas	
1	Pinzas de precisión	
1	Maletín con cuchillos; jamón-salmón, cebollero, deshuesador, puntilla, queso.	
1	Exprimidor de cítricos manual	
1	Colador	
1	Acanalador, pelador económico.	
1	Material propio del camarero y lito	
1	Paño repaso material	
C/S	Guantes vinilo y servicio	
1	Otros materiales de coctelería.	No maquinaria

\*\*Para la coctelería no se dispondrá de batidora - trituradora ni se podrá traer por el competidor. Los equipos/herramientas que aporte el competidor serán revisados por los miembros del jurado y/o coordinador al comienzo de las jornadas de trabajo.

DIRECCIÓ GENERAL DE FORMACIÓ PROFESSIONAL I  
ENSENYAMENTS DE RÈGIM ESPECIAL



**7. Listado de géneros para las elaboraciones de autor:**

**ELABORACIONES DE AUTOR:**

- CAFÉ DE AUTOR.
- CÓCTEL SIN ALCOHOL DE AUTOR.
- CÓCTEL CON ALCOHOL DE AUTOR.
- COMBINADO DE GINEBRA.
- COMBINADO DE VODKA.
- PIÑA FLAMBEADA

**Listado géneros:**

- ✓ ALBAHACA (FRESCO)
- ✓ ROMERO (FRESCO)
- ✓ MENTA (FRESCO)
- ✓ RAMAS DE CANELA
- ✓ CANELA EN POLVO
- ✓ NATA PARA MONTAR
- ✓ LECHE ENTERA
- ✓ AZUCAR MORENO
- ✓ AZUCAR BLANQUILLA
- ✓ PIÑA TROPICAL
- ✓ NARANJAS
- ✓ LIMONES
- ✓ LIMAS
- ✓ POMELO
- ✓ POMELO ROSA
- ✓ MANZANAS
- ✓ FRESAS
- ✓ KIWI
- ✓ PLATANO
- ✓ GUINDA ROJA
- ✓ GUINDA VERDE

DIRECCIÓ GENERAL DE FORMACIÓ PROFESSIONAL I  
ENSENYAMENTS DE RÈGIM ESPECIAL



- ✓ GROSELLAS
- ✓ MORAS
- ✓ FRAMBUESAS
- ✓ ARÁNDANOS
- ✓ PHISALIS
- ✓ ENEBRO
- ✓ JENGIBRE
- ✓ CARDAMOMO
- ✓ PERRINS
- ✓ TABASCO
- ✓ ANGOSTURA
- ✓ CACAO EN POLVO
- ✓ CAFÉ

**Bebidas:**

- ✓ WHISKY CANADIAN CLUB
- ✓ WHISKY JAMESSON
- ✓ WHISKY FOUR ROSES
- ✓ WHISKI ESCOCÉS J.B
- ✓ GINEBRA
- ✓ MEZCAL
- ✓ CAMPARI
- ✓ CALVADOS
- ✓ VODKA
- ✓ RON BLANCO
- ✓ TEQUILA
- ✓ TEQUILA REPOSADO
- ✓ LICOR DE MANZANA
- ✓ LICOR DE MELOCOTÓN
- ✓ CURAÇAO ROJO
- ✓ AMARETTO
- ✓ BRANDY

DIRECCIÓ GENERAL DE FORMACIÓ PROFESSIONAL I  
ENSENYAMENTS DE RÈGIM ESPECIAL



- ✓ KIRSCH
- ✓ MARRASQUINO
- ✓ ARMAGNAC
- ✓ OPORTO
- ✓ DRAMBUJE
- ✓ GRAND MANIER
- ✓ COINTREAU
- ✓ TIA MARIA
- ✓ MARTINI BLANCO SECO
- ✓ MARTINI BLANCO DULCE
- ✓ MARTINI ROJO
- ✓ ZUMO MELOCOTON
- ✓ ZUMO TOMATE
- ✓ ZUMO NARANJA
- ✓ ZUMO PIÑA
- ✓ REFRESCO NARANJA
- ✓ REFRESCO LIMÓN
- ✓ SODA
- ✓ GINGER ALE
- ✓ GINGER BEER
- ✓ TÓNICAS VARIADAS
- ✓ REFRESCO COLA
- ✓ ZUMO DE LIMÓN
- ✓ PURÉ DE MANGO
- ✓ SIROPE DE FRUTA DE LA PASIÓN
- ✓ SIROPE DE CURAÇAO AZUL
- ✓ PURÉ DE FRAMBUESA
- ✓ PURÉ DE BANANA
- ✓ SIROPE DE VIOLETAS
- ✓ YEMA DE HUEVO PASTEURIZADA



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



### 8. Requerimientos generales de la salud.

- Equipos de Protección Personal: Los concursantes deberán emplear la uniformidad adecuada (idónea para la profesión) según cada prueba junto con su material de trabajo habitual, como bolígrafo, encendedor, sacacorchos, entre otros.
- Protección contra incendios: En la zona de la competición se colocarán extintores portátiles que deben ser fácilmente visibles, accesibles y estarán señalizados.
- Primeros auxilios: En la zona de competición habrá de forma permanente un kit de primeros auxilios.
- Protocolo de actuación ante una situación de emergencia médica: En la zona de competición habrá de forma visible un cartel en el que vendrá especificado el protocolo de actuación en caso de emergencia médica.
- Higiene: Se mantendrá el espacio de trabajo en todo momento limpio, sin residuos en el suelo que puedan ocasionar resbalones, tropiezos, caídas o accidentes en las máquinas.
- El competidor es el responsable de mantener su área de trabajo en perfectas condiciones.

### 9. Observaciones

- Los alumnos y alumnas que quieran participar no deberán tener más de 22 años cuando se celebre el campeonato nacional.
- El planteamiento de los diferentes módulos y pruebas se ha realizado en base a un máximo 9 participantes.

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



- Para las elaboraciones de autor los participantes podrán traer su propio material de servicio; así como algún sirope o puré de la marca monin.
- El plan de pruebas podría tener alguna modificación en caso de haber menos participantes inscritos; así como por la falta de algún género o material.
- Cada participante deberá aportar una decoración de mesa sencilla.
- 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.