# DESCRIPCIONS TÈCNIQUES

## COMUNITAT VALENCIANA

## SKILLS 2023

## D2

## SKILL FORNERIA

## Índex


| | | |
|---|---|---|
| 1. | Introducció a la modalitat de competició Forneria | 3 |
| 1.1. | Qui patrocina la modalitat de competició? | 3 |
| 1.2. | Què fan estos professionals? | 3 |
| 1.3. | Quines tecnologies empleen ests professionals? | 4 |
| 1.4. | En què consisteix la competició? | 4 |
| 1.5. | Què competències es requereixen per a la proba? | 4 |
| 1.6. | Què coneixements es relacionen amb la prueba? | 5 |
| 2. | Pla de probes | 6 |
| 2.1. | Definició de les probes | 6 |
| 2.2. | Criteris per a l'avaluació de les probes | 8 |
| 2.3. | Requeriments generals de seguretat i salut | 11 |
| 2.3.1. | Equips de Protecció Personal (EPI) | 12 |
| 2.3.2. | Verificació dels equips i comprovacions de seguretat | 12 |
| 3. | Desenvolupament de la competició | 13 |
| 3.1. | Programa de la competició | 13 |
| 3.2. | Esquema de qualificació | 13 |
| 3.3. | Ferramentes i equips | 14 |
| 3.3.1. | Ferramentes i equips aportats pel competidor | 14 |
| 3.4. | Protecció contra incendis | 15 |
| 3.5. | Primers auxilis | 15 |
| 3.6. | Protocol d'actuació front una situació d'emergència mèdica | 15 |
| 3.7. | Higiene | 15 |

## 1. Introducció a la modalitat de competició “Forneria”

La modalitat de competició D2, denominada forneria, consistirà en el desenvolupament d'un treball pràctic relacionat amb l'obrador de forneria que requerirà a les persones competidores posar en pràctica una àmplia gamma de coneixements, habilitats i destreses per a demostrar les seves competències durant la competició.

El tema establert, que s'utilitzarà en diverses parts de les proves, serà “València, capital mundial del disseny 2022-World Design Capital València 2022”.

### 1.1. Qui patrocina la modalitat de competició?

L'empresa Harinera del Mar i Makro col·laboren en l'organització de la competició de la modalitat de Forneria en aquesta present edició del 2023.

### 1.2. Què fan estos professionals?

El/la forner/a és un professional altament qualificat que produeix una àmplia gamma de productes de pa i pastisseria, fets de qualsevol tipus de gra.

S'utilitzaran diferents tipus de fermentació i altres processos per a convertir la matèria primera en productes dolços salats. Per exemple, pa de blat, pa de sègol, pa artesanal, brioix, productes laminats, sandvitxos i quiches.

Poden fer elaboracions de pans decoratius utilitzant habilitats i coneixements creatius.

Han de conèixer les funcions, la compatibilitat i les reaccions dels ingredients per a crear una nova recepta.

Seran professionals en una àmplia gamma de tècniques especialitzades; per a barrejar, processar i enfornar la varietat de pans necessaris.

### 1.3. Què tecnologies empleen estos professionals?

El perfil professional evoluciona cap a un increment en la presa de decisions sobre el control de processos de producció cada vegada més automatitzats, així com en la realització de funcions de planificació, manteniment, qualitat i prevenció de riscos laborals en la petita empresa.

La incorporació de noves matèries primeres a més de les tecnològiques, principalment en els processos de producció, acabat i conservació del producte final, així com les exigències de la normativa en relació a la qualitat i el medi ambient, impliquen la substitució d'equips convencionals per uns altres més avançats i l'adaptació o canvi dels processos i dels sistemes productius.

### 1.4. En què consisteix la competició?

La competició consisteix en 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.

### 1.5. Quines competències se requereixen per al desenvolupament de la proba?

- Aprovisionar i emmagatzemar matèries primeres i auxiliars, ateses les característiques del producte.
- Preparar i mantenir els equips i instal·lacions garantint el funcionament i higiene en condicions de qualitat, seguretat i eficiència.

- Regular els equips i sistemes de producció en funció dels requeriments del procés productiu.
- Elaborar productes de forneria, controlant les operacions segons el manual de procediments.
- Compondre, acabar i presentar els productes elaborats, aplicant tècniques decoratives i innovadores.
- Complir les normes establertes en els plans de prevenció de riscos laborals, d'acord amb el que s'estableix en el procés d'elaboració del producte.

## 1.6. Quins coneixements es relacionen amb el desenvolupament de la proba?

- Disponibilitat del material (col·locació).
- Preparacions generals, "mise en place" dels ingredients.
- Neteja i manteniment de la zona de treball.
- Preparació de la matèria primera i emmagatzematge apropiat dels aliments.
- Preparació dels utensilis necessaris.
- Preparació de les masses mare prèvies.
- Preparació dels farciments, escaldats, remulls, etc.
- Tècniques usades per al pastat, barrejat, acabat.
- Preparació dels pans.
- Preparació de la pastisseria.
- Preparació de la peça artística.
- Els ingredients i quantitats seran concordes amb les tasques requerides.

A més dels citats, aquells relatius als mòduls pràctics del cicle formatiu referit, pel qual s'estableix el títol de Tècnic en Forneria, Rebosteria i Confiteria.

## 2. Pla de probes

### 2.1. Definició de la proba

El competidor ha de realitzar de manera independent les proves següents:

**Mòdul I: Preparació de masses i matèries primeres.**

Les persones competidores seran avaluats en la preparació d'eines i equips, així com en l'organització del seu lloc de treball. Hauran de mostrar respecte en la manipulació de les matèries primeres, així com amb els productes *semi preparats.

**Mòdul II: Productes salats.**

La persona competidora haurà de realitzar elaboracions de productes salats com ara quiches, pastissos amb diferents farciments, brioix salats, etc.

**Mòdul III: Pans.**

Pa de blat:

Es requereix que cada competidor sigui capaç de realitzar diferents varietats de pa amb farina de blat tenint en compte el pes i el tema establert per a aquesta edició.

Pa de sègol:

Es requereix que cada competidor sigui capaç de realitzar diferents varietats de pa amb farina de sègol tenint en compte el pes establert.

La massa del pa de sègol ha de contenir un mínim del 60% de sègol del total de la massa.

No està permès agregar-li cap fruita, nous, avellanes, etc. El pa ha de ser natural.

**Mòdul IV: Productes laminats.**

Després de laminar la massa es requereix que el/a competidor/a realitzi diferents elaboracions tenint en compte que poden ser farcits o no amb un producte dolç o salat abans o després del seu cuinat.

**Mòdul V: Productes dolços i enriquits (brioix).**

Es requereix que el/la competidor/a després d'elaborar una massa dolça i enriquida i sense laminar, realitzi diferents peces que poden ser amb o sense farciment previ; tenint en compte que totes les peces han de ser d'igual pes i grandària a més d'adaptar-les al tema establert per a aquesta edició.

**Mòdul VI: Peces de presentació artística.**

Es requereix que cada competidor/a treballi amb dos tipus de massa, una amb llevat i una altra sense llevat. La quantitat de massa de llevat ha de ser com a mínim del 50% en la quantitat visible. La massa de llevat ha d'estar clarament visible.

Dimensions màximes: 60cm. x 60cm. x 80cm.
El tema de la peça ha de fer referència al tema establert per a aquesta edició.

## 2.2. Criteris per a l'avaluació de les probes

El pla de proves anirà acompanyat dels corresponents criteris de qualificació basats en els següents criteris d'avaluació:

| Criteris d'avaluació | | |
|---|---|---|
| **A** | Preparació de ferramentes i equips. | Higiene, procés de treball i residus. És la capacitat de treballar de manera eficient i neta, parant esment tant als llocs de treball com a la pròpia uniformitat del competidor. |
| **B** | Temps. | S'haurà de produir els mòduls dins del període de temps determinat. |
| **C** | Quantitat. | S'haurà de produir una determinada quantitat de productes dins d'un mòdul determinat. |
| **D** | Varietat. | S'haurà de produir una gamma específica de productes dins d'un mòdul determinat. |
| **E** | Sabor. | S'haurà d'exhibir una varietat de sabors complementaris. |
| **F** | Creativitat i finor. | S'haurà d'exhibir inspiracions individuals de disseny i tècniques de treball en tots els mòduls. |
| **G** | Disseny, tema, impressió general i presentació de la peça. | S'haurà de dissenyar una peça de presentació artística tenint en compte el tema establert per a aquesta edició.<br>S'haurà de fer una presentació de la mateixa utilitzant l'anglès. |

**Mòdul I: Preparació de masses i matèries primeres:**

- La importància de minimitzar el desaprofitament i maximitzar la sostenibilitat.
- Preparar i utilitzar correctament eines i equips.

- Prioritzar i planificar el treball de manera efectiva per a treballar dins d'un temps determinat.
- Utilitzar els ingredients de manera rendible i minimitzar els residus.
- Preparació de productes semi acabats.
- Higiene.
- Demostrar bones habilitats en el flux de treball.
- Treballar seguint les normes d'higiene personal i les normes de seguretat per a l'emmagatzematge, preparació, cocció i servei d'aliments (APPCC).
- La gamma d'eines utilitzades en la forneria.
- Produir grans quantitats de productes de forneria a un estàndard eficient.

**Mòdul II: Productes salats:**

- Porfoli de receptes.
- Sabor i textura de l'escorça i del farciment.
- Temps.
- Quantitat i diàmetre.
- Aparença general.

**Mòdul III: Pans:**

- Porfoli de receptes.
- Originalitat i creativitat.
- Sabor i aroma.
- Grau de dificultat i innovació.
- Tècniques.
- Temps.
- Quantitat.
- Pes.
- Higiene / processos de treball / residus.

– Disseny, tema establert i impressió general.

**Mòdul IV: Productes laminats:**

– Porfoli de receptes.
– Tècnica de laminació / ingredients.
– Creativitat i finor.
– Acabat, decoració, impressió general.
– Aroma i sabor.
– Temps.
– Pes.
– Grau de dificultat i innovació.
– Higiene / processos de treball / residus.

**Mòdul V: Productes dolços i enriquits (brioix):**

– Porfoli de receptes.
– Grau de dificultat i innovació.
– Creativitat i finor.
– Aroma i textura.
– Quantitat.
– Temps.
– Pes.
– Higiene / processos de treball / residus.

**Mòdul VI: Peces de presentació:**

– Higiene / processos de treball / residus
– Grau de dificultat i innovació.
– Disseny, tema establert i impressió general.

- Presentació de la peça en anglès.
- Temps.
- Grandària.

## 2.3. Requeriments generals de seguretat i salut

El competidor necessita saber i entendre:

- La legislació i bones pràctiques relacionades amb la compra, emmagatzematge, preparació, cocció i servei d'aliments.
- Legislació i bones pràctiques per a pràctiques de treball segures en una cuina i per a l'ús d'equips de restauració comercial.
- Les causes de la deterioració dels aliments.
- Indicadors de qualitat per a aliments frescos i en conserva.
- La gamma d'eines i equips utilitzats en forneria.
- Legislació i pràctiques de treball segures en la cuina d'una forneria i ús d'equips comercials.

Haurà de ser capaç de:

- Treballar seguint totes les normes d'higiene personal i les normes de seguretat per a l'emmagatzematge, preparació, cocció i servei d'aliments (APPCC).
- Assegurar la neteja de totes les àrees de treball basant-se en els estàndards més alts.
- Complir amb totes les normes de salut i seguretat alimentària i les millors pràctiques.
- Emmagatzemar tots els productes de manera segura d'acord amb APPCC.
- Aplicar el concepte APPCC intern del negoci al mínim detall.
- Treballar amb seguretat i respectar les normes de prevenció d'accidents.

- Utilització de totes les eines i equips de manera segura i dins instruccions
- Promoure la salut, la seguretat i la higiene dels aliments dins de l'entorn de treball.

### 2.3.1. Equips de Protecció Personal

No es necessiten equips de protecció personal, però si uniformitat de concorde a la competició.

Els competidors han d'anar uniformats amb el següent:

- Xaquetilla blanca professional.
- Pantalons blancs professionals.
- Sabates de manipulador blancs, d'ús exclusiu per al treball en l'obrador i que reuneixi els requisits de seguretat (antilliscants i de capdavantera metàl·lica).
- Davantal professional blanc, sense peto.
- Capell blanc professional.
- Seca mans de fil.

### 2.3.2. Verificació dels equips i comprovacions de seguretat

El jurat de la modalitat de competició vigilarà i garantirà la seguretat del funcionament de les màquines.

## 3. Desenvolupament de la competició

### 3.1. Programa de la competició

La competició es desenvoluparà al llarg de tres jornades, dividida en mòduls per a facilitar la seva execució i avaluació, d'acord amb el següent programa.

| Mòdul: Descripció del treball a realitzar | Dia 1 (28 de març) | Dia 2 (29 de març) | Dia 3 (30 de març) | Total de hores |
|---|---|---|---|---|
| Mòdul I: Preparació de masses (mise en place).<br>Mòdul II: Productes salats. | 4 h. | | | 4 |
| Mòdul III: Pans.<br>Mòdul IV: Productes laminats. | | 4 h. | | 4 |
| Mòdul V: Productes dolços i enriquits (brioix).<br>Mòdul VI: Peces artístiques. | | | 4 h. | 4 |
| **TOTAL** | **4 h.** | **4 h.** | **4 h.** | **12 h.** |

Cada dia al començament de la competició, el jurat informarà els competidors sobre les tasques a realitzar i els aspectes crítics d'aquestes. En aquesta informació s'inclouran obligatòriament els equips que necessiten ser contrastats amb els del jurat, si escau.

**El programa de la competició s'adaptarà en tot moment a les possibilitats de muntatge per part dels patrocinadors i l'organització, cal destacar que és orientatiu i en cap cas definitiu al pla de proves final.**

### 3.2. Esquema de qualificació

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

| Criteris d'avaluació | | Mòduls | | | | | | Total |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | I | II | III | IV | V | VI | |
| A | Higiene, procés de treball i residus, us de ferramentes i equips. | 5 | 2 | 2 | 4 | 4 | 5 | 22 |
| B | Temps. | | 2 | 2 | 2 | 2 | 5 | 13 |
| C | Quantitat, pes i diàmetre. | | 2 | 2 | 2 | 2 | | 8 |
| D | Grau de dificultat i innovació. | | | 2 | 2 | 2 | | 6 |
| E | Sabor, textura. | | 2 | 4 | 5 | 5 | | 16 |
| F | Creativitat, originalitat i finor. | | 2 | 4 | 5 | 5 | 10 | 26 |
| G | Disseny, tema establit i impressió general. | | | 4 | | | 5 | 9 |
| | **Total** | **5** | **10** | **20** | **20** | **20** | **25** | **100** |

### 3.3. Ferramentes i equips

Les eines i equips necessaris, igual que la matèria primera, estaran subjectes a disponibilitat.

#### 3.3.1. Ferramentes i equips aportats per la persona competidora

Les persones competidores podran portar amb si les eines/equips que s'indiquen a continuació:

- Els/as competidors/as podran aportar tot el xicotet utillatge necessari per a la realització de les proves.
- La maquinària, tant generadors de fred com calor i resta de maquinària, seran posats a la disposició de les persones competidores.

Les eines que aporte el/la competidor/a seran revisades pels membres del jurat o el coordinador al començament de cadascuna de les jornades de treball.

### 3.4. Protecció contra incendis

**En la zona de la competició, es col·locaran extintors portàtils que han de ser fàcilment visibles, accessibles i estaran senyalitzats.**

### 3.5. Primers auxilis

En la zona de competició, hi haurà de forma permanent un kit de primers auxilis.

### 3.6. Protocol d'actuació front 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.

### 3.7. Higiene.

Es mantindrà l'espai de treball en tot moment net, sense residus en el sòl que puguin ocasionar relliscades, ensopegades, caigudes o accidents en les màquines. La persona competidora és el responsable de mantenir la seva àrea de treball en perfectes condicions.

Existirà un equip de ajuda per al comú de les persones competidores.

*Juanjo Civera.*
*Coordinador tècnic de la modalitat de competició de Forneria.*
*jj.civerabendicho@edu.gva.es*