



34

COCINA

v1.00 Febrero 2018

DESCRIPCIÓN TÉCNICA

Cofinanciado por:



Unión Europea

Fondo Social Europeo
"El FSE invierte en tu futuro"



DESCRIPCION TECNICA SKILL 34 COCINA

1.- INTRODUCCION.....	3-5
2.- COMPETENCIAS DE LA PROFESION.....	5-6
3.- TEST PROJECT.....	6-8
4.- EVALUACION.....	8-9
5.- COMPETENCIAS ESPECÍFICAS Y DE SEGURIDAD.....	9-11
6.- MATERIALES Y EQUIPAMIENTO.....	11-17



1. INTRODUCCIÓN

1. DESCRIPCIÓN TÉCNICA DE LA COMPETICIÓN

1.1 Nombre y descripción de la profesión

1.1.1 La denominación de la profesión es Cocina.

1.1.2 Todos los tutores y participantes deberán conocer esta Descripción Técnica.

1.1.3 Las palabras que se refieran al género masculino, serán aplicables también al género femenino.

1.2 Trabajo práctico

1.2.1 El concursante tiene que realizar de forma independiente algunas de las tareas siguientes:

Preparación, cocinado, realización y aderezo de platos de cocina internacional:

- Aperitivos fríos y calientes
- Platos de huevos y quesos
- Sopas y salsas
- Platos de pescados y mariscos
- Platos fríos y calientes de carne, caza y aves
- Adornos, decoraciones y aderezos
- Platos de fécula, patatas y verduras
- Ensaladas
- Postres calientes, fríos y congelados

1.2.2 Las tareas apropiadas son:

- Mise-in-place del puesto de trabajo.
- Preparación de la materia prima y almacenamiento apropiado de los alimentos
- Preelaboraciones básicas de géneros.
- Elaboración de caldos, salsas, rellenos, adornos y decoraciones, masas, pastas, etc.
- Elaboración de aperitivos, sopas, ensaladas, platos de pescado, mariscos, carne, ave, caza



verduras y postres.

- Disposición y decoración de platos.
- Los ingredientes y cantidades serán acordes con las tareas requeridas en cada módulo

1.2.3 El equipo de expertos podrá hacer modificaciones en el proyecto propuesto.

1.2.4 Para la elaboración de las pruebas se tendrán como referencia las que se van a llevar a cabo en la competición SpainSkills.

1.3 Procedimientos del campeonato

1.3.1 El proyecto se elaborará a lo largo del día del campeonato (proyecto organizado por módulos).

1.3.2 Antes del comienzo del campeonato, cada concursante recibirá un horario detallado que reflejará cuándo se desarrollará cada módulo.

1.3.4 Los concursantes dispondrán de un máximo de tiempo para familiarizarse con los materiales y equipos.

1.3.6 Los tutores y concursantes que de forma continuada incumplan lo dispuesto en la descripción técnica y en las reglas del campeonato podrán ser retirados temporal o permanentemente del mismo.

1.3.7 La indumentaria de trabajo deberá cumplir las indicaciones pertinentes. El uniforme de trabajo será aportado por el propio concursante, así como las herramientas necesarias.

1.3.8 Todas las máquinas y/o equipamientos deberán cumplir los requisitos de seguridad.

1.3.9 Los concursantes deberán mantener su zona de trabajo libre de obstáculos y el suelo de su zona despejado de todo material, equipo o elemento susceptible de provocar tropiezos, resbalones o caídas.

1.4 REQUISITOS ESPECÍFICOS

1.4.1 Durante el día de la competición el concursante tiene que preparar:

Módulo 1 – “Carnes” o “Finger Food”

Módulo 2 - “Pescados” o “Postres”



1.5 El alcance del trabajo en las Competiciones Murcia Skills

1.5.1. El proyecto de prueba consiste únicamente en el trabajo práctico.

Los conocimientos teóricos se limitan a aquello que sea necesario para llevar a cabo el trabajo práctico.

2. COMPETENCIAS DE LA PROFESION

2.1 Requisitos generales

2.1.1 En general, el **Test Project** deberá:

- Ser modular
- Cumplir con la actual Descripción Técnica
- Cumplir con los requisitos de SpainSkills y WorldSkills
- Ir acompañada de una escala de puntuación que determinará la organización.

2.2 Desarrollo del proyecto y procedimiento de puesta en práctica

2.2.1 Los participantes, tutores, jurado y otras personas asociadas o invitadas deberán emplear los mecanismos de comunicación que indica la convocatoria de MurciaSkills.

2.2.2 No se podrá tener contacto entre los participantes y sus profesores acompañantes durante el desarrollo de las pruebas. Solo se permitirá el asesoramiento en los tiempos que estipule el equipo de expertos.

2.3 Procedimientos de la Competición

2.3.1 El test project se desarrollará durante el día de la competición (proyecto organizado por módulos)

2.3.2 Cada módulo deberá ser completado en el tiempo estimado.



- 2.3.3 Antes del inicio de la Competición, cada participante recibirá un horario detallado en el que se refleje el tiempo permitido para la realización del módulo.
- 2.3.4 Los participantes contarán con un tiempo máximo de 15 minutos para familiarizarse con el material, el equipamiento y el proceso. Cuando el proceso sea particularmente difícil, se contará con la presencia de un experto en la materia para realizar una muestra del proceso y los participantes tendrán la oportunidad de practicar.
- 2.3.5 Los tutores recibirán todos los documentos de la Competición, incluido el criterio de puntuación, con una antelación mínima de un mes.
- 2.3.6 Los tutores y los participantes que repetidamente incumplan los procedimientos de la Descripción Técnica y de las Normas de Competición pueden ser temporal o permanentemente expulsados de la misma.
- 2.3.7 Los Módulos serán realizados de manera individual durante el día de la competición.

3. TEST PROJECTS.

La “Descripción Técnica” se complementa con el “Test Project”, en donde se especifican las características de cada uno de los módulos.

3.1 Requisitos del procedimiento de los jurados

- 3.1.1 Los miembros del jurado serán divididos por grupos de puntuación con el fin de poder así evaluar cada apartado de los criterios de puntuación.
- 3.1.2 Para asegurar la transparencia, se le proporciona a todos los participantes la misma hoja de evaluación que utiliza el jurado.

3.2 Honestidad, equidad y transparencia

- 3.2.1 Los participantes que asistan a la Competición Murcia Skills tienen derecho a exigir un trato justo y honesto durante la Competición en los siguientes términos:
- Las instrucciones deberán ser claras y sin ambigüedades
 - Las tablas de puntuación no darán ventaja a otros participantes
 - Se cuenta con todo el material y equipamiento especificados en la documentación



de la profesión y necesarios para completar la Competición

- El centro organizador aportará la asistencia necesaria para asegurarse de que los participantes pueden completar el proyecto (la asistencia que se estime necesaria será proporcionada por igual y en el mismo momento a todos los participantes presentes)
- Los participantes no podrán tener contacto durante el desarrollo de las pruebas con ninguna persona, salvo con el jurado o el personal de apoyo.

3.2.2 Se informará a todos los tutores y participantes que no se podrá introducir o sacar nada de la zona de competición a menos que la organización lo permita y tras haber sido incluido en el presente apartado. Los participantes deberán presentar las elaboraciones culinarias terminadas en los platos que suministre la organización. No se podrán aportar ni cristalería ni vajilla propia por parte de los participantes. En el caso de que se solicite aportar pequeños utensilios o pequeña maquinaria, se deberá consultar a la organización previo a la competición, quienes lo deberán autorizar expresamente. En caso de autorizarse, dicha autorización deberá extenderse a todos los participantes, si se diera el caso.

4. EVALUACION:

4.1- Puntos concedidos

- Perfecto = 10 puntos
- Muy Bueno = 9 puntos
- Bueno = 8 puntos
- Bastante bueno = 7 puntos
- Suficiente = 6 puntos
- Medio = 5 puntos
- Deficiente = 4 puntos
- Insatisfactorio = 3 puntos
- Muy malo = 2 puntos
- Nada = 1 punto



El experto jefe proporcionará aclaraciones sobre los criterios de puntuación que deberán utilizarse durante el campeonato.

4.2 Calificación

Número máximo de puntos:

- A / Higiene/ 10 puntos
- B / Preparación / 30 puntos
- C / Presentación / 20 puntos
- D / Degustación / 40 puntos

Estas puntuaciones podrán ser modificadas por el equipo de expertos.

- 4.5 Toda la documentación empleada deberá estar disponible en formato digital.
- 4.6 El equipo de expertos podrá realizar modificaciones en la prueba propuesta.

5. COMPETENCIAS ESPECÍFICAS Y SEGURIDAD.

5.1 Requisitos de seguridad de la Competición

- 5.1.1 El Experto Jefe recibirá las nominaciones y designará a un oficial de seguridad para ser el responsable de llevar a cabo las tareas especificadas en la Lista de Seguridad.
- 5.1.2 La ropa de trabajo deberá cumplir con las respectivas normas.
- 5.1.3 Toda la maquinaria y/o equipamiento deberá cumplir con los requisitos de seguridad del país anfitrión.
- 5.1.4 Los participantes deberán mantener su área de trabajo y el suelo de la misma



despejado y limpio de materiales, equipamientos o apartados que puedan hacer que alguien tropiece, patine o se caiga.

- 5.1.5 En caso de que un participante no cumpla con las normas de seguridad o con las instrucciones se le descontarán puntos por seguridad en su marcador. Aquellos participantes que repetidamente incumplan los requisitos de seguridad pueden ser temporal o permanentemente expulsados de la Competición.

5.2 Requisitos de seguridad específicos de la profesión

Higiene

- Los concursantes deben asegurarse de que las manos y las herramientas están limpias. Una buena higiene es particularmente importante en las especialidades que impliquen manejo de productos alimenticios.

Instrucciones de Seguridad Relativas a la Higiene de Alimentos

- Las instrucciones siguientes hacen referencia a las categorías de especialidades en las que se manejen materiales alimenticios.
- Toda persona que trabaje en la zona de la competición debe saber reconocer los peligros relativos a la seguridad de alimentos en relación con sus actividades, y aplicar la adecuada gestión de riesgos. Debe prestarse especial cuidado en evitar la exposición de los materiales alimenticios a su descomposición o contaminación, el manejo de productos en ambientes demasiado calurosos, y el uso incorrecto de los ingredientes.
- Los organizadores establecerán un plan de auto vigilancia para la competición, basado en un análisis de riesgos. Por ejemplo, serán vigilados el control de la higiene, las temperaturas y los diversos tiempos de preparación y almacenamiento. Los concursantes y expertos deben familiarizarse con este plan de auto vigilancia y seguir las instrucciones establecidas.

Instrucciones para los concursantes:

- Los concursantes deben tener una estricta higiene personal.
- Está prohibido el uso de cualquier elemento de joyería que dificulte el trabajo así como relojes, pulseras y adornos personales.



- Las manos deben estar siempre limpias, mediante el uso de los productos de limpieza específicos
- Las manos deben lavarse al empezar el trabajo o al entrar en las instalaciones de producción, antes de preparar los alimentos, cuando se cambie de una fase a otra del trabajo, tras manejar residuos y basura, y después de lavar y limpiar los utensilios.
- Está prohibido el uso de esmalte de uñas.
- Deben evitarse riesgos al manejar y servir alimentos.
- Los concursantes son responsables de la limpieza de las zonas de trabajo, tablas de corte, batería de cocina, cuchillos y otras herramientas.
- Los concursantes deben asegurarse de que todos los alimentos servidos hayan sido correctamente almacenados y servidos a la temperatura adecuada, y asegurarse de que cualquier alimento o bebida no se vea expuesta a cambios de temperatura (la comida caliente debe servirse caliente, y la fría, fría).
- Los concursantes deben manejar los desechos de acuerdo con las instrucciones que se den.
- Cada concursante debe traer su propio uniforme de trabajo, que está definido en el anexo 1.

6.- MATERIALES Y EQUIPAMIENTO

A) El Local

- Pasillos en todo el entorno de los puestos de trabajo para paso, servicio y público
- Hall central distribuidor cámaras y anexos y para colocación de mesas con los géneros a disposición de los participantes.
- Cámaras frigoríficas suficientes para almacenar los géneros de 2 a 3 días.
- Zona de basuras.
- Almacén de géneros no perecederos.
- Vestuarios para los participantes y para los miembros del jurado, teniendo en cuenta separación de hombres y mujeres.
- Lavabos, duchas y taquillas con llave tanto para participantes como para los miembros del jurado.
- Sala para expertos/jurado, además de sala de prensa, con al menos 3 tomas de corriente para conexión de ordenadores.
- Aparatos de extracción de humos y vapores.



- Servicio de extinción de incendios (extintores), en relación con la prevención de accidentes necesaria para la prueba (extintores de espuma o de CO2).
- 2 arcones congeladores de 60 litros de capacidad.

B) Suministros

- Tendido de electricidad de fuerza, suficiente como para atender todos los elementos eléctricos
- Puntos de agua fría y caliente y desagües, mínimo 3, además de los necesarios para los servicios sanitarios y el servicio de limpieza.
- Gas natural (dependiendo si los generadores de calor son de gas).
- Al menos un enchufe de toma de corriente de 220 V para cada puesto de trabajo
- Conexión a Internet o sistema wifi, impresora y folios en cantidad suficiente (mejor con el anagrama de Spain Skills).
- Servicio de foto copistería (o posibilidad de reproducción de documentos). Puede ser una impresora multifunción.
- Servicio telefónico.
- Servicio de extinción de incendios.

C) Mobiliario

- Mesas de trabajo de 1200x700x900
- Punto de apoyo 700x700x900 para horno y bajo con guías GN 1/1
- Mesa de trabajo 900x700x900 con fregadera de 400x400x250 incluida y grifo mono mando con agua caliente y fría.
- Mesas de apoyo para maquinaria común y pequeña maquinaria para acceso de varios participantes.
- Estanterías para las neveras y almacén de géneros no perecederos.

D) Maquinaria

- 1 Cocina modular de 4 fuegos por participante.
- 2 Planchas de cromo duro.
- 4 Horno de convección mixto de 6 GN 1/1, mínimo. con rejillas y bandejas para cocción.
- 1 Abatidor de temperatura de 6 GN 1/1.
- 3 Microondas de 900W.



- 1 Salamandra
- 1 Envasadora al vacío.
- Lavaplatos y lavavajillas o tren de lavado.

E) Pequeña maquinaria

- 2 Thermomix.
- 3 Batidoras amasadoras, capacidad 2l. Modelo “Kitchen aid”
- 2 Cortafiambres.
- Túrmix de entre 600 y 900 W de potencia sin complementos (1 por participante).
- 4 Básculas electrónicas de 2 kg de fuerza.

F) Batería y utillaje (por cada participante)

- 1 Marmita de 24 cm. con tapadera
- 1 Media Marmita 24 cm. con tapadera
- 1 Vaporera recta 28 cm. con tapadera
- 1 Rondón de 28 cm. con tapadera
- 2 Sautéux de 24 cm.
- 1 Cazo baño Maria 16 cm.
- 2 Cazo recto bajo de 15 cm.
- 2 Cazo de salsas 14 cm. (tipo francés)
- 2 Sartén aluminio antiadherente de 24 cm.
- 1 Sartén aluminio antiadherente de 15 cm.
- 1 Sartén hierro para gran fritura de 24 cm. con cestillo. Tipo parisien de dos asas (capacidad aproximada de 1 litro)
- 2 placas rustideras de ½ GN.
- 2 placas rustideras de 1/1 GN.
- 1 placas rustideras de asados de ½ GN. De 10 cm. de altura agujereadas para cocción de vapor
- 2 Coladores semiesféricos tipo bola inox, de 20 cm.
- 1 Perol de acero inox, fondo bombeado de 25 cm.
- 1 Perol de acero inox, fondo bombeado de 16 cm.
- 1 Escurridera con base de inox de 24 cm.



- 1 Tabla de corte de 40 X 30 X 3 cm.
- 1 Vaso medidor de 1 litro de capacidad de plástico o similar
- 6 GN 1/6 – 15, inox con tapa, papa baño baria y/o mise-en-place
- 6 GN 1/9 – 15, inox con tapa para mise en place
- 1 Espumaderas de 8 cm.
- 1 Cacillos de 8 cm. capacidad 0,125 litros
- 1 Araña de 10 cm.
- 1 Espátulas mezclar polipropileno de 30 cm.
- 1 Lenguas (espátula de goma rebañadora) de 30 cm.
- 1 Colador chino inox de 18 cm.
- 1 Tapete de silicona medidas GN 1/1 (530x325)
- 3 Soplete cocina, inox, 12,5 x 15,5 de 120 minutos de duración + cargas de repuesto (para compartir)
- 3 morteros de polipropileno de 15 cm. con sus respectivas manos. (para compartir)

G) Otros

- Power point con pantalla de proyecciones.
- Material de oficina (grapadoras, bolígrafos, tippex, cd's y dvd's, etc.), y consumibles de oficina.
- Botiquín completo con suministros suficientes para atender pequeñas quemaduras y pequeños cortes (vendas, gasas, tiritas, etc.).
- Personal auxiliar de limpieza en las labores de distribución de géneros y desbarase de los puestos de trabajo. (puede ser alumnado de alguna escuela de Hostelería).
- Rollo de cinta de PVC de 4 cm. de ancho.
- Rollo de cinta adhesiva transparente.
- Papel vegetal para hornear.
- Mangas desechables de 40 cm.
- 6 Cucharas soperas inox (por participante)
- 6 Tenedores trincheros inox (por participante)
- 1 Rollo de papel film de 40 de ancho por 50 m (por participante)
- 1 Rollo de papel aluminio de 40 cm. de ancho por 50 m (por participante)
- 1 Rollo de papel de celulosa (por participante)



- Guantes de látex talla mediana
- Gorros de cocinero alto blanco desechables.
- Estropajos de metal y verdes.
- Detergente manual y de máquinas.
- Abrillantador para lavavajillas.
- Desinfectante.
- Bayetas para limpieza de superficies.
- Cubos de basura.
- Bolsas de basura.
- Bolsas para envasar al vacío, 3 tamaños diferentes.

H) Herramientas de carácter personal.

Las herramientas son personales, por lo tanto **las aportaran los participantes**, su cuidado, limpieza, buen uso y seguridad son responsabilidad propia de cada uno de los participantes. Dado el carácter de uso privado de éste material, se permite que se preste entre los diferentes participantes, aunque no están obligados a ello. La organización no se hará cargo de ninguna reposición, pérdida, rotura, deterioro ni extravío. **La relación de éste material no es obligatoria al completo.** Sí es obligatorio que cada participante pueda realizar todas las funciones propias de estas herramientas a lo largo de toda la competición.

La organización declina cualquier tipo de responsabilidad respecto a la pérdida sustracción, o el mal uso de éste material personal.

- 1 cuchillo Cebollero
- 1 Deshuesador
- 1 Puntilla
- 1 Puntilla de hoja curva para tornear.
- 1 Pelador
- 1 Tijera inox.
- 1 Chaira plana o redonda o afilador de cuchillos o similar.
- 1 Espátula de pastelería (paletina).
- 1 Espátula rasqueta.
- Hilo de bridar.
- 1 Termómetro de cocción y de -10 °C. a + 200 °C.



- Libreta de notas y bolígrafo.
- Desescamador y pinzas de pescado
- Barillas de cocina-
- Rallador/es tipo microplane o similar
- Brocha de pastelería
- Juego de boquillas de pastelería
- Juegos de corta pastas de diferentes tamaños y formas
- Manopla de cocina para manipular recipientes calientes de silicona o similar
- Juegos de moldes de silicona u otro material a criterio del participante.
- 1 Maletín protector o funda protectora para el traslado y conservación sin peligro para las herramientas.

I) Vestuario de trabajo para los participantes

Todos los participantes **deberán ir completamente uniformados**. Se valorará tanto el contar con uniforme como su estado de limpieza y pulcritud en cada prueba. Para cada sesión deberán tener un uniforme completo y limpio, por lo que cada participante se organizara como desee para poder disponer de uno para cada sesión de trabajo en la competición.

- 1 Chaquetilla de cocina blanca de manga larga.
- 1 Pantalón de cocina.
- 1 Zapatos de manipulador, de uso exclusivo para el trabajo en la cocina.
- El pico o pañuelo de cuello blanco no será obligatorio, si bien se permitirá vestirlo a quien lo desee.
- Delantal .
- Gorro de cocinero .

No se permitirá el uso de paños de cocina. Las labores que se quieran desempeñar con paños de cocina, deberán realizarse con papel de manos, o bien con manoplas de cocina (para manipular recipientes calientes).

Se recomienda el disponer de uniforme de repuesto así como de las diferentes piezas del mismo de recambio para que el participante se pueda cambiar en caso de mancharse durante la competición. En todo momento el uniforme deberá estar completo, limpio y presentable, ya que puntuará en la



**Formación
Pasionál**

formacionpasionál.com



calificación final de cada día.

La chaquetilla de cocina podrá llevar distintivos del centro al que pertenece el participante.