



# 34

# COCINA

v1.00 Febrero 2018

# TEST PROJECT

Cofinanciado por:



Unión Europea

Fondo Social Europeo  
*"El FSE invierte en tu futuro"*



## 1. Instrucciones generales

El “Test Project” para cocina se estructura de forma modular, a lo largo del día que dura la competición. Se estiman 3 horas de prácticas reales en total, si bien la duración podrá ser alterada debido a causas de fuerza mayor, o bien por problemas técnicos. Todos los cambios serán comunicados con la antelación suficiente a los competidores. No se alterará la estructura y composición de las pruebas salvo por causas debidamente justificadas.

Todas las pruebas han sido elaboradas siguiendo las directrices de la última edición de WORLDSKILLS celebrada en Dubái (Emiratos Árabes) así como de la última fase nacional de SPAINSKILLS en cumplimiento de las directrices marcadas.

Todas las pruebas tienen un objetivo común, seleccionar al mejor alumno para representar a Murcia en la competición “Spainskills”, que se celebrará a principios de 2019 en Madrid.

Los concursantes no podrán aportar vajilla ni cristalería para la presentación de las elaboraciones que realicen.

Los participantes no podrán aportar ingredientes ni elaboraciones de ningún tipo. En caso de utilizar alguno, se expulsará del concurso.

Tanto el orden de participación como los puestos de trabajo, se sortearán delante de los participantes en dicho acto.

Cabe destacar que esta competición se llevará a cabo con el espíritu de sana competencia y camaradería que debe prevalecer a lo largo de toda la competición.



## 2. Prueba

### DESCRIPCIÓN DE LOS PORCENTAJES DE CADA MÓDULO

Módulo 1      65% del total de las puntuaciones      Carnes

Módulo 2      35% del total de las puntuaciones      Postres

TOTAL 100%

### DESGLOSE DE HORARIOS

Hora	Duración	DIA 1
08:30	30 min.	Información a los concursantes y sorteo de puestos
09:00	15 min.	Revisión puesto de trabajo
09:15	3 horas	<b>Módulo 1 y 2</b>
14:30		Cóctel para concursantes, familiares y tutores
15:30		Entrega de premios



<b>MÓDULO 1</b>		<b>CARNES</b> (3 horas de realización junto al plato de postres)	<b>SKILL 34 COCINA</b>
	Descripción	Preparar cuatro raciones calientes a base de picantón: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizar, al menos, dos métodos de cocinado.</li> <li>• Realización obligatoria de una salsa como mínimo.</li> <li>• Elaboración de dos guarniciones.</li> </ul>	
	Detalles de servicio	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 4 raciones individuales idénticas.</li> </ul>	
	Ingredientes de uso obligatorio	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 2 ud Picantón (200 g aprox.cada uno)</li> </ul>	
	Ingredientes permitidos	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ver lista de stock (anexo 1)</li> </ul>	
	Material de presentación	4 platos trincheros blancos de 30 cm. de diámetro sin rebordes, cenefas o dibujos.	

<b>MÓDULO 2</b>		<b>POSTRES</b> (3 horas de realización junto al plato de carnes)	<b>SKILL 34 COCINA</b>
	Descripción	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Preparar 4 raciones de postres.</li> <li>• Cada ración debe contar con un mínimo de tres elaboraciones más un elemento decorativo acorde con las características de la elaboración.</li> <li>• Las elaboraciones pueden ser frías y/o calientes.</li> </ul>	
	Detalles del Servicio	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cuatro raciones individuales idénticas.</li> </ul>	
	Ingredientes de uso obligatorio	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cobertura negra 70%.</li> <li>• Piña</li> <li>• Queso Mascarpone</li> </ul>	
	Ingredientes básicos	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dispondrán además de los productos de stock (anexo 1)</li> </ul>	
	Material de presentación	Se presentarán en platos trincheros de 30cm.Ø blancos, redondos sin ribetes, decoración o cenefas.	



## 3. Materiales y Equipamiento

INGREDIENTES DE STOCK		
	HORTALIZAS	Patatas Zanahorias Cebollas medianas Puerros Pimientos verde Pimiento rojo Brócoli pequeño Calabacines Cabeza de ajos secos Tomates maduros Apio Champiñón Portobello Espárragos
	HIERBAS AROMÁTICAS Y ESPECIAS	Hierbas aromáticas frescas: perejil, cebollino, romero, tomillo, albahaca menta (se dispondrá de una pequeña bandejita Standard de cada una de éstas hierbas frescas para que el participante coja la o las que estime oportunas para la realización de su prueba). Hierbas aromáticas secas: tomillo, romero, laurel Pimienta negra en grano y molida Pimienta blanca molida Pimentón dulce y picante Canela en rama y molida Vainas de vainilla Cardamomo Anís estrellado Ras al hanout Sésamo negro
	FRUTAS	Naranjas Manzanas tipo golden Limonas
	VARIOS	Vinagre de vino blanco Vinagre de Jerez Vinagre balsámico Mirin Salsa de soja Salsa Perrin's Mostaza "a la antigua" Vino tinto Vino blanco Vino fino (tipo manzanilla) Vino Oporto Brandy Bacon Jamón serrano Queso tipo Edam Tocino fresco Hígado de pollo Almendras crudas peladas



		Nueces Harina de fuerza Harina floja Almidón Pan rallado Huevos Yema pasteurizada Clara pasteurizada Sal fina y gorda Leche Nata líquida (35 % MG) Arroz de grano redondo Aceite de oliva Aceite de girasol Mantequilla Azúcar Azúcar moreno Azúcar glass Azúcar Isomalt Glucosa Impulsor Hojas de gelatina
--	--	--

Además de los ingredientes específicos de cada módulo, cada participante contará con los que aparecen en este apartado. Si al participante se le queman ingredientes o los consume sin aprovechamiento, no se le suministrarán nuevos. Sólo se repondrán los ingredientes que de forma fortuita o accidental se hayan malogrado por causas que no se le puedan imputar al alumno participante.