



MurciaSkills

35

**SERVICIOS DE
RESTAURANTE Y
BAR**

v1.00 Febrero 2018

DESCRIPCIÓN TÉCNICA

Cofinanciado por:



Unión Europea

Fondo Social Europeo

"El FSE invierte en tu futuro"

1. INTRODUCCIÓN	1
2. DESARROLLO DE LA COMPETICIÓN	1
2.1. LÍMITE DEL NÚMERO DE PARTICIPANTES.....	1
2.2. COMPETENCIAS REQUERIDAS.....	2
3. CONTENIDO Y DESCRIPCIÓN DE LA COMPETICIÓN.....	2
4. MATERIALES Y EQUIPAMIENTO	3
4.1. MATERIALES Y HERRAMIENTAS QUE APORTAN LOS COMPETIDORES	4
5. SEGURIDAD Y SALUD.....	4
6. GESTIÓN Y CAUCES DE COMUNICACIÓN DEL SKILL	5



**Formación
Pasionál**

formacionpasionál.com



MurciaSkills

1. INTRODUCCIÓN

El servicio de restauración exige un amplio conocimiento de la cocina internacional, de las bebidas y del servicio en el restaurante y bar. El camarero es la persona de contacto más importante que atiende a los clientes. De este modo, es necesario poseer un dominio perfecto de las normas para servir y conocer la preparación de los platos y bebidas que llegan a la mesa del cliente. Los requisitos básicos son: destreza, buenas maneras, aplomo y habilidades prácticas.

El servicio de restauración exige un amplio conocimiento de la atención al cliente, tanto de la preparación, como de la presentación de la cocina nacional e internacional, así como de su maridaje.

Con esta competición se pretende fomentar la importancia del sector de la restauración en España. Revalorizando el perfil profesional y su gran demanda en el mundo laboral, mostrando las posibilidades que tienen los jóvenes que estudian formación profesional en este sector, y así conseguir un buen puesto de trabajo, tanto en el territorio nacional como en el extranjero.

2. DESARROLLO DE LA COMPETICIÓN

La competición autonómica de la región de Murcia Skills de servicios de restaurante y bar, será de carácter presencial, y se desarrollará un único día, el 16 de abril de 2018. En el CIFP de Hostelería y Turismo de Cartagena, ubicada en la C/Ingeniero de la Cierva 24, 30203, telf. 968.529.711, asume la coordinación de la competición siendo el coordinador técnico Begoña Pajuelo Fernández.

2.1. LÍMITE DEL NÚMERO DE PARTICIPANTES

Podrán participar en las competiciones alumnos matriculados durante el curso 2017-2018 en algún ciclo formativo de los anteriormente citados, preferentemente en primer curso. Los competidores deberán ser menores de 22 años a 31 de diciembre de 2018, es decir, nacidos a partir del 1 de enero de 1997.

El número máximo de participantes será de tres alumnos por centro. Por ello cada tutor en su centro deberá aplicar una orden de preferencia para seleccionar al candidato que pueda defender con mayor destreza el Skill de su especialidad.

En el caso que se inscriban más de ocho alumnos se realizará una prueba tipo test eliminatoria, seleccionando las ocho mejores notas, que pasarán a la parte práctica.

Cofinanciado por:



Unión Europea

Fondo Social Europeo
"El FSE invierte en tu futuro"



**Formación
Pasionál**

formacionpasionál.com



MurciaSkills

2.2. COMPETENCIAS REQUERIDAS

Las competencias prácticas que se requieren para el desarrollo de las pruebas son:

MÓDULO I: HABILIDADES TÉCNICAS DE LA PROFESIÓN.

- ✓ Vender y servir vinos.
- ✓ Utilizar el idioma del inglés en la atención y servicios al cliente. (inglés).
- ✓ Doblar servilletas.

MÓDULO II: SERVICIO DE BAR.

- ✓ Elaborar cócteles según IBA.
- ✓ Preparar y servir bebidas calientes (café).
- ✓ Servir bebidas en general (vinos, cervezas, agua, etc).

MÓDULO III: SERVICIO DE COMEDOR.

- ✓ Montar mesas para un servicio de gala.
- ✓ Trinchar fruta a la vista del cliente.
- ✓ Elaborar platos a la vista del cliente.

3. CONTENIDO Y DESCRIPCIÓN DE LA COMPETICIÓN

La competición consiste en 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, utilizando de manera segura los recursos suministrados, herramientas y materiales permitidos. Recordando a los tutores y sus competidores que el objetivo de dichas pruebas es seleccionar al alumno que represente a especialidad de servicios de restaurante y bar en SpainSkill, WorldSkill y EuroSkill.

El MurciaSkill 2018 de la especialidad 35, se compone de siete pruebas prácticas que se encuadran en tres módulos:

Módulo I: HABILIDADES TÉCNICAS DE LA PROFESIÓN

- Venta de vinos tintos de la Región de Murcia y decantación, seleccionando los utensilios necesarios y adecuarlos para dicha práctica.
- Atención del cliente en inglés encuadrado dentro de la prueba de servicio y decantación de vinos.
- Realización de siete doblados de servilletas.

Cofinanciado por:





**Formación
Pasionál**

formacionpasionál.com



MurciaSkills

Módulo II: SERVICIO DE BAR

- Elaboración de dos cócteles: un WHITE LADY y un BLOODY MARY según el recetario de IBA, pudiendo realizar cada competidor una decoración libre con los productos y materias primas aportadas por la organización, se facilitará en un listado de productos y materias primas.

En esta prueba está permitido la utilización de la coctelera y el vaso mezclador con su cuchara mezcladora y gusanillo por parte de cada competidor, siendo la cristalería aportada por la organización en el listado de materiales.

- Elaboración y presentación de un espresso y un capuccino. El blend y la vajilla será aportada por la organización, no pudiendo aportar ninguna el competidor. La elaboración del capuccino se realizará sin cacao en polvo.

Módulo III: SERVICIO DE COMEDOR

- Realización de un montaje de mesa de gala. El competidor tendrá el menú en el test proyect para realizar dicha prueba. Todo el material necesario será aportado por la organización.

- Trinchado de ensalada de frutas. El competidor tendrá que realizar el trinchado de una ración de ensalada de frutas, habiendo utilizado un mínimo de tres variedades de frutas aportadas por la organización, siendo emplatada en un plato trincherero.

- Realización de un plato a la vista del cliente, MELOCOTÓN FLAMBÉ (Bibliografía: Técnicas de servicio y atención al cliente. Editorial Paraninfo). Todo el material necesario lo proveerá la organización.

4. MATERIALES Y EQUIPAMIENTO

En la elaboración de este apartado se tiene en cuenta todos los criterios para asegurar la sostenibilidad económica de la competición, ajustando las listas de materiales a los estrictamente necesarios para el desarrollo de las pruebas.

Los tutores dispondrán de una *lista de infraestructuras* que incluye todos los equipamientos, herramientas, materiales e instalaciones necesarios para el desarrollo de la competición de este Skill. La lista de infraestructura será facilitada por la organización junto con la de *productos y materias primas* en los test proyect.

Los patrocinadores de este campeonato son: Cafés Bernal, Licor 43, Estrella Levante, Bodegas Casa de la Ermita, entre otros a falta de confirmar.

Todas las elaboraciones se realizarán con los productos y materias primas provistas por la organización, quedando terminantemente prohibido el uso y aportación de cualquier otra por parte del competidor.

Cofinanciado por:



Unión Europea

Fondo Social Europeo

"El FSE invierte en tu futuro"



**Formación
Pasionál**

formacionpasionál.com



MurciaSkills

4.1. MATERIALES Y HERRAMIENTAS QUE APORTAN LOS COMPETIDORES

Es obligatorio que cada competidor emplee la uniformidad adecuada según deontología profesional, junto con su material de trabajo habitual, como bolígrafo, encendedor, sacacorchos, entre otros.

Los competidores deberán aportar maletín de cuchillos entre los que se incluirán: cebollero, puntilla, acanalador, etc.

Los materiales y herramientas que aporte el competidor serán revisados por los miembros del jurado y el director al comienzo de la jornada de trabajo.

**Para las pruebas de coctelería no se dispondrá de batidora ni licuadora, ni las podrá traer el competidor, permitiendo únicamente coctelera, vaso mezclador, cuchara mezcladora y gusanillo.

5. SEGURIDAD Y SALUD

Instrucciones de Seguridad y Prevención de Riesgos Laborales

Es responsabilidad del Técnico Coordinador distribuir entre todos los miembros del jurado toda la normativa de seguridad y salud concerniente a su Skill debidamente actualizada, así como **NORMAS DE EVACUACIÓN** del centro que se recogen en el AN-05 del sistema de gestión de calidad CIFP de Hostelería y Turismo de Cartagena.

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.

Los concursantes deben asegurarse de una higiene adecuada tanto personal, como de útiles y herramientas. Una buena higiene es particularmente importante en las especialidades que impliquen manejo de productos alimenticios o el trato con clientes.

Toda persona que trabaje en la zona de la competición debe conocer los peligros relativos a la seguridad alimentaria 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.

Cofinanciado por:





**Formación
Pasiona**

formacionpasiona.com



MurciaSkills

Los jurados contemplarán un plan de auto vigilancia para la competición, basado en un análisis de riesgos.

Instrucciones para los concursantes:

- Los concursantes deben tener una estricta higiene personal.
- El pelo debe estar arreglado y estar sujeto de forma que no dificulte el trabajo y que no caigan cabellos en los alimentos y bebidas que se sirvan.
- Está prohibido el uso de cualquier elemento de joyería que dificulte el trabajo.
- Las manos deben estar siempre limpias, mediante el uso de los productos de limpieza especificados en las instrucciones.
- 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, tableros de mesa, tableros de corte, 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.

6. GESTIÓN Y CAUCES DE COMUNICACIÓN DEL SKILL

Con anterioridad a la competición, todas las comunicaciones, colaboraciones o decisiones se realizarán a través del foro específico, no siendo admitida ninguna información aportada desde otro foro de comunicación.

Las permitidas son:

- ❖ Vía email al técnico coordinador, Begoña Pajuelo Fernández
begona.pajuelo@murciaeduca.es
- ❖ Vía web, toda la información estará disponible en el apartado de MurciaSkill 2018, en el portal de formación profesional
<http://www.llegarasalto.com/murciaskills/informacion>

Cofinanciado por:



Unión Europea

Fondo Social Europeo
"El FSE invierte en tu futuro"