



MurciaSkills

35

**SERVICIOS DE
RESTAURANTE Y
BAR**

v1.00 Febrero 2018

TEST PROJECT

Cofinanciado por:



Unión Europea

Fondo Social Europeo

"El FSE invierte en tu futuro"

Contenido

1. Instrucciones generales	1
1.1. Comisión evaluadora.....	1
1.2. Clasificación de los competidores del Skill35	1
2. Pruebas	2
3. Esquema de puntuaciones.....	12
4. Timing.....	13
5. ANEXO I: Lista de infraestructuras	14
6. ANEXO II: Lista de productos y materias primas	16
7. ANEXO III: MENÚ DE GALA	18



**Formación
Pasionál**

formacionpasionál.com



MurciaSkills

1. Instrucciones generales

El campeonato se desarrolla a lo largo de tres módulos que se evalúan de forma independiente a través de diferentes pruebas prácticas.

En el caso de que el número de participantes sea mayor a ocho, se realizará una prueba tipo test elaborada por los tutores participantes. Para ello cada tutor le hará llegar al técnico coordinador tres preguntas en formato tipo test con su respuesta correcta, antes del 9 de abril de 2018 vía email. En el caso que algún tutor no envíe ninguna pregunta, esta prueba será completada por el técnico coordinador.

1.1. Comisión evaluadora

La comisión evaluadora estará compuesta por los tutores de los competidores y el técnico coordinador, que será el director de la comisión. A cada tutor se le asignará la evaluación de una prueba, pudiendo formar parte de la comisión evaluadora algún profesional del sector.

La repartición de pruebas para cada evaluador se decidirá antes del campeonato.

Antes de la competición el jurado repasará la prueba y sus criterios de evaluación y calificación en presencia de los tutores. Igualmente se cerciorará de que todos los puestos de competición están en condiciones para la realización de las pruebas, y de que el competidor dispone de la indumentaria adecuada y los elementos de seguridad necesarios.

En el caso de empate técnico será sometido a votación por todos los componentes de la comisión evaluadora. La decisión de la comisión será inapelable y esta se hará constar en el acta que se levantará con la toma de decisiones y los resultados del concurso.

La interpretación de estas bases se reserva a la organización y será los que decidan en caso de suceder algún problema en el transcurso de la fase de concurso, pudiendo descalificar al participante que no cumpla con las instrucciones detalladas en las descripciones técnicas.

1.2. Clasificación de los competidores del Skill35

La comisión evaluadora de acuerdo con la puntuación obtenida conseguida por cada competidor, realizará una clasificación correlativa, dando el primer, segundo, tercer puesto y finalistas.

El competidor clasificado en el **primer puesto representará a la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia en el Campeonato Nacional SpainSkill 2019, en el caso que lo hubiera.

** En caso de que el primer clasificado no pudiera ir al certamen nacional, se le otorgará al segundo o tercer clasificado, o sucesivamente si hiciera falta por orden de clasificación de los finalistas.

La participación en este concurso implica la aceptación de los participantes de las bases, así como los requisitos de participación detallados en las descripciones técnicas.

Cofinanciado por:



Unión Europea

Fondo Social Europeo

"El FSE invierte en tu futuro"



**Formación
Pasionál**

formacionpasionál.com



MurciaSkills

2. Pruebas

El campeonato se desarrolla en dos partes:

1. Prueba tipo test eliminatória (duración de 20 minutos) *que se realizará en el caso de que se inscriban más de ocho candidatos.*

La bibliografía consultada para la prueba tipo test será:

- El vino y su servicio. Manual de sumillería. Edit. Síntesis. Lluís Coll Nicolau.
- Dirección y planificación de servicios y eventos en restauración. Edit. Síntesis. Julián Quintero Aldana.
- Operaciones y procesos en los servicios de bar y cafetería. Edit. Síntesis. Roser Vives Serra y Gonzalo Herrero Arroyo.

2. Prueba práctica. Se realizará a través de una batería de nueve pruebas que se enmarcan en tres módulos. El orden de competición de cada participante por prueba se realizará a sorteo antes del comienzo del campeonato. La batería de pruebas se desarrollarán todas en el aula taller-comedor, del CIFP de Hostelería y Turismo de Cartagena, situado en la primera planta del centro. La organización se reserva el derecho de alterar cualquier prueba si fuese necesario, avisando a todos los tutores previamente antes del comienzo del campeonato.

El formato de cada prueba práctica, tiempos y puntuaciones se detallan a continuación:

Prueba Nº1, encuadrada en el módulo I, **VENTA, DECANTACIÓN Y SERVICIO DE VINOS:**

Consiste en la recomendación de un vino tinto de la carta, de las que habrá cuatro referencias.

Finalizadas las recomendaciones, el competidor procederá a la selección del vino y su material necesario para la decantación y servicio de dos copas.

Esta prueba tiene un valor de 15 puntos, pudiendo restar hasta dos puntos por estar fuera de tiempo: 0 dentro del tiempo establecido, -1 sobrepasado el minuto, -2 sobrepasado los dos minutos.

Cofinanciado por:



Unión Europea

Fondo Social Europeo

"El FSE invierte en tu futuro"



Prueba N ^o 1		<u>MÓDULO I</u>		
VENTA, DECANTACIÓN Y SERVICIO DE VINOS				
Miembro del jurado:.....				
N ^o de Concursante:	<input type="text"/>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Tiempo de ejecución: 10 minutos. ➤ Puntuación de: 0 a 15 puntos. 		
CRITERIOS DE CALIFICACIÓN	PUNTUACIONES			TOTAL
ENTREGA DE CARTA	0	1	2	
RECOMENDACIÓN	0	1	2	3
SELECCIONA EL VINO ADECUADO	0	1		
TRANSPORTE EN CESTILLO	0	1		
CORTA LA CÁPSULA	0	1		
UTILIZA LA VELA	0	1		
ENVINA EL DECANTADOR	0	1		
NO MANCHA/DESTREZA DECANTACIÓN	0	1	2	3
SERVICIO	0	1	2	
TIEMPO	0	- 1	- 2	
TOTAL PRUEBA (de 0 a 15)	_____			
Observaciones:				

Prueba N^o2, encuadrada en el módulo I, **IDIOMAS EN LA ATENCIÓN AL CLIENTE (INGLÉS):**

Esta prueba está encuadrada dentro de la prueba N^o1, durante tres minutos un docente de inglés técnico mantendrá una conversación relacionada con la temática de la venta y servicio de vinos.

La bibliografía consultada para la parte de idiomas será: Restaurants & catering. Edit. Burlington Professional Modules. Emma Morgan.

Cofinanciado por:





Prueba N ^o 2		<u>MÓDULO I</u>			
IDIOMAS EN LA ATENCIÓN AL CLIENTE (INGLÉS)					
Miembro del jurado:.....					
Nº de Concursante:	<input type="text"/>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Tiempo de ejecución: 3 minutos. ➤ Puntuación de: 0 a 10 puntos. 			
CRITERIOS DE CALIFICACIÓN		PUNTUACIONES			TOTAL
FLUIDEZ	0	1	2		
PRONUNCIACIÓN	0	1	2		
GRAMÁTICA	0	1	2		
VOCABULARIO TÉCNICO	0	1	2		
ENGLISH FOR SERVICE	0	1	2		
TOTAL PRUEBA (de 0 a 10)		_____			
Observaciones:					

Prueba N^o3, encuadrada en el módulo I, **DOBLADO DE SERVILLETAS:**

Consiste en la realización de siete modelos diferentes de doblados de servilletas utilizados en el servicio de restaurante.

**En caso de realizar los siete modelos obtendrá 2 puntos, hasta cuatro modelos 1 punto y tres o menos modelos 0 puntos.

Esta prueba tiene un valor de 5 puntos, pudiendo *restar* hasta dos puntos por estar fuera de tiempo: 0 dentro del tiempo establecido, -1 sobrepasado el minuto, -2 sobrepasado los dos minutos.

Cofinanciado por:





Prueba N ^º 3		<u>MÓDULO I</u>		
DOBLADO DE SERVILLETAS				
Miembro del jurado:.....				
Nº de Concursante:		<ul style="list-style-type: none"> ➤ Tiempo de ejecución: 5 minutos. ➤ Puntuación de: 0 a 5 puntos. 		
CRITERIOS DE CALIFICACIÓN	PUNTUACIONES			TOTAL
TÉCNICA Y MANIPULACIÓN	0	1	2	
**DOBLADO DE LOS MODELOS	0	1	2	
ELEGANCIA	0		1	
TIEMPO	0	-1	-2	
TOTAL PRUEBA (de 0 a 5)	_____			
Observaciones:				

Prueba N^º4, encuadrada en el módulo II, **ELABORACIÓN DE CAFÉS:**

Consiste en la realización de un café expresso y dos capuccinos (sin cacao en polvo).

Para la realización se esta prueba se requiere de la aplicación de los parámetros estandarizados en la elaboración de un buen café: 25 ml (+/-2) y 30 segundos (+/-5). Temperatura de la leche 65°C (+/-5).

Esta prueba tiene un valor de 15 puntos, pudiendo *restar* hasta dos puntos por estar fuera de tiempo: 0 dentro del tiempo establecido, -1 sobrepasado el minuto, -2 sobrepasado los dos minutos.

Cofinanciado por:



Unión Europea

Fondo Social Europeo
"El FSE invierte en tu futuro"



Prueba N ^o 4		<u>MÓDULO II</u>	
ELABORACIÓN DE CAFÉS: UN EXPRESSO Y DOS CAPUCCINO			
Miembro del jurado:.....			
N ^o de Concursante:		<ul style="list-style-type: none"> ➤ Tiempo de ejecución: 10 minutos. ➤ Puntuación de: 0 a 15 puntos. 	
CRITERIOS DE CALIFICACIÓN	PUNTUACIONES		TOTAL
PRENSADO DE LA PASTILLA	0	1	
PURGA LA CAFETERA	0	1	
TIEMPO EXTRACCIÓN DEL EXPRESSO	0	2	
MILITROS DEL EXPRESSO	0	2	
RESULTADO DEL EXPRESSO	0	1	
EMULSIONA LA LECHE ANTES DEL EXPRESSO	0	1	
TEMPERATURA DE LA LECHE	0	2	
TEXTURA DE LA EMULSIÓN	0	1	
DIBUJO EN EL LATEADO	0	1	
SOBRANTE DE LECHE	0	1	
PRESENTACIÓN DEL SERVICIO	0	1	
UTILIZACIÓN DE LAS BAYETAS	0	1	
TIEMPO	0	- 1	- 2
TOTAL PRUEBA (de 0 a 15)	_____		
Observaciones:			

Cofinanciado por:



Unión Europea

Fondo Social Europeo
"El FSE invierte en tu futuro"



Prueba Nº5, encuadrada en el módulo II, **COCTELERÍA**:

Consiste en la realización de dos cócteles White Lady y dos Bloody Mary. En el tiempo establecido se debe preparar la decoración con los productos indicados en la lista y provistos por la organización..

Esta prueba tiene un valor de 15 puntos, pudiendo *restar* hasta dos puntos por estar fuera de tiempo: 0 dentro del tiempo establecido, -1 sobrepasado el minuto, -2 sobrepasado los dos minutos.

Prueba Nº5		MÓDULO II		
COCTELERÍA: DOS WHITE LADY Y DOS BLOODY MARY				
<i>Miembro del jurado:</i>				
Nº de Concursante:	<input type="text"/>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Tiempo de ejecución: 15 minutos. ➤ Puntuación de: 0 a 15 puntos. 		
CRITERIOS DE CALIFICACIÓN	PUNTUACIONES			TOTAL
ENFRÍA LA COPA	0	1		
ENFRÍA EL VASO MEZCLADOR	0	1		
ENFRÍA LA COTELERA	0	1		
ORDEN DEL SERVICIO DE BEBIDAS	0	1		
DESTREZA CON EL JIGGER	0	1		
DESTREZA CON EL VASO MEZCLADOR/COCTELERA	0	2	3	
DECORACIÓN	0	1		
MEDIDA Y EQUILBRIO	0	2	3	
ELEGANCIA	0	2	3	
TIEMPO	0	-1	-2	
TOTAL PRUEBA (de 0 a 15)	_____			
Observaciones:				

Cofinanciado por:



Unión Europea

Fondo Social Europeo

"El FSE invierte en tu futuro"



Prueba Nº6, encuadrada en el módulo III, **SERVICIO DE BEBIDAS EN GENERAL: TIRAJE DE CERVEZA.**

Consiste en el servicio de dos cervezas, una desde grifo y otra desde botellín.

Esta prueba tiene un valor de 10 puntos, pudiendo *restar* hasta dos puntos por estar fuera de tiempo: 0 dentro del tiempo establecido, -1 sobrepasado el minuto, -2 sobrepasado los dos minutos.

Prueba Nº6		<u>MÓDULO III</u>	
SERVICIO DE BEBIDAS EN GENERAL: TIRAJE DE CERVEZA			
<i>Miembro del jurado:</i>			
Nº de Concursante:	<input type="text"/>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Tiempo de ejecución: 5 minutos. ➤ Puntuación de: 0 a 10 puntos. 	
CRITERIOS DE CALIFICACIÓN	PUNTUACIONES		TOTAL
ENFRÍA LA COPA (GRIFO)	0	1	
NO TOCA EL GRIFO CON LA COPA	0	2	
TERMINA CON CREMA (GRIFO)	0	1	
NO DESBORDA LA COPA	0	1	
ENFRÍA LA COPA (BOTELLÍN)	0	1	
INCLINA LA COPA / BOTELLÍN	0	2	
TERMINA CON CREMA (BOTELLÍN)	0	1	
ELEGANCIA	0	1	
TIEMPO	0	-1	-2
TOTAL PRUEBA (de 0 a 10)	_____		
Observaciones:			

Cofinanciado por:



Unión Europea

Fondo Social Europeo
"El FSE invierte en tu futuro"



Prueba N^o7, encuadrada en el módulo III, **PELADO DE FRUTAS:**

Consiste en la elaboración de una ración de ensalada de frutas, el participante debe utilizar al menos tres frutas diferentes de las que dispone en el frutero, siendo una de ellas la naranja. La elaboración será emplatada en un plato de presentación.

Esta prueba tiene un valor de 10 puntos, pudiendo *restar* hasta dos puntos por estar fuera de tiempo: 0 dentro del tiempo establecido, -1 sobrepasado el minuto, -2 sobrepasado los dos minutos.

Prueba N ^a 7		<u>MÓDULO III</u>		
PELADO DE FRUTAS: ENSALADA DE FRUTAS				
Miembro del jurado:.....				
N ^o de Concursante:	<input type="text"/>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Tiempo de ejecución: 10 minutos. ➤ Puntuación de: 0 a 10 puntos. 		
CRITERIOS DE CALIFICACIÓN	PUNTUACIONES			TOTAL
ORDEN DE LAS FRUTAS	0	1		
TÉCNICAS ADECUADAS A LAS FRUTAS SELECCIONADAS	0	1	2	
CORTA LA PIEL UNIFORMEMENTE	0	1		
PELA LA NARANJA SIN DEJAR MESOCARPIO	0	1		
SACA LOS GAJOS CORRECTAMENTE	0	1		
PRESENTACIÓN	0	1	2	
DESTREZA Y ELEGANCIA	0	1	2	
TIEMPO	0	-1	-2	
TOTAL PRUEBA (de 0 a 10)	_____			
Observaciones:				

Cofinanciado por:



Unión Europea

Fondo Social Europeo
"El FSE invierte en tu futuro"



Prueba Nº8, encuadrada en el módulo III, **PLATO A LA VISTA DEL CLIENTE: MELOCOTÓN FLAMBÉ**

Consiste en la elaboración de una ración de melocotón flambé. La referencia de la ficha técnica es del libro “Técnicas de servicio y atención al cliente. Editorial Paraninfo”.. Todo el material necesario lo proveerá la organización. Esta elaboración será emplatada en un plato trincherero. Esta prueba tiene un valor de 10 puntos, pudiendo *restar* hasta dos puntos por estar fuera de tiempo: 0 dentro del tiempo establecido, -1 sobrepasado el minuto, -2 sobrepasado los dos minutos.

Prueba Nº8		<u>MÓDULO III</u>		
PLATO A LA VISTA DEL CLIENTE: MELOCOTÓN FLAMBÉ				
<i>Miembro del jurado:</i>				
Nº de Concursante:	<input type="text"/>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Tiempo de ejecución: 10 minutos. ➤ Puntuación de: 0 a 10 puntos. 		
CRITERIOS DE CALIFICACIÓN	PUNTUACIONES			TOTAL
MIDE EN PLACE Y FICHA TÉCNICA	0	1		
ORDEN DE INGREDIENTES	0	1		
TÉCNICA DEL CAMELO	0	1		
TÉCNICA DEL FLAMBEADO	0	1		
PRESENTACIÓN	0	1	2	
DEGUSTACIÓN	0	1	2	
LIMPIEZA Y PULCRITUD	0	2		
TIEMPO	0	-1	-2	
TOTAL PRUEBA (de 0 a 10)	_____			
Observaciones:				

Cofinanciado por:



Unión Europea

Fondo Social Europeo
"El FSE invierte en tu futuro"



Prueba N^o9, encuadrada en el módulo III, **MONTAJE DE MESA DE GALA:**

Consiste en el montaje de una mesa de gala con un menú establecido (Anexo III) para cuatro comensales.

Esta prueba tiene un valor de 10 puntos, pudiendo *restar* hasta dos puntos por estar fuera de tiempo: 0 dentro del tiempo establecido, -1 sobrepasado el minuto, -2 sobrepasado los dos minutos.

Prueba N ^o 9		MÓDULO III		
MONTAJE DE MESA DE GALA				
<i>Miembro del jurado:</i>				
Nº de Concursante:	<input type="text"/>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Tiempo de ejecución: 10 minutos. ➤ Puntuación de: 0 a 10 puntos. 		
CRITERIOS DE CALIFICACIÓN	PUNTUACIONES		TOTAL	
LANZADO DE MANTELERÍA	0	1		
ORDEN DE MONTAJE DEL MATERIAL	0	1		
TRANSPORTE DE CUBERTERÍA EN MULETILLA	0	1		
MARCAJE DE LA CUBERTERÍA SEGÚN EL MENÚ	0	1		
TRANSPORTE DE CRISTALERÍA EN BANDEJA	0	1		
DISPOSICIÓN DE LA CRISTALERÍA	0	1		
PETIT MENAGE Y Nº DE MESA	0	1		
DECORACIÓN	0	1		
DESTREZA Y ELEGANCIA	0	1		
RESULTADO FINAL DEL MONTAJE	0	1		
TIEMPO	0	-1	-2	
TOTAL PRUEBA (de 0 a 10)	_____			
Observaciones:				

Cofinanciado por:





3. Esquema de puntuaciones

Criterio	Ponderación
Módulo I	15% del total de las puntuaciones.
Módulo II	35% del total de las puntuaciones.
Módulo III	50% del total de las puntuaciones.

PUNTUACIONES	0	1	2	3
De 0 a 1	No lo realiza	Lo realiza		
De 0 a 2	No lo realiza	Lo realiza con destreza media	Lo realiza correctamente	
De 0 a 3	No lo realiza		Lo realiza con destreza media	Lo realiza correctamente

CRITERIOS DE EVALUACIÓN		MÓDULOS			
		I	II	III	TOTAL
Nº1	Venta, decantación y servicio de vinos	15			15
Nº2	Idiomas (inglés)	10			
Nº3	Doblado de servilletas	5			5
Nº4	Elaboración de café		15		10
Nº5	Coctelería		15		10
Nº6	Servicio de bebidas en general: tiraje de cerveza		10		
Nº7	Elaboración de ensalada de frutas			10	10
Nº8	Elaboración de platos a la vista del cliente			10	10
Nº9	Montaje de mesa de gala			10	10
	PUNTOS	30	40	30	100
		15%	35%	50%	100%

Cofinanciado por:



Unión Europea

Fondo Social Europeo
"El FSE invierte en tu futuro"



**Formación
Pasionál**

formacionpasionál.com



MurciaSkills

4. Timing

HORAS	DESCRIPCIÓN	COMISION EVALUADORA
8:10 / 8:15	Recepción de los tutores y participantes	
8:30 / 8:50	Prueba tipo test, en el caso que la hubiera.	Reunión de tutores y profesionales del sector. Repartición de pruebas.
8:50 / 9:15	Toma de contacto de las pruebas por parte de los participantes.	Supervisión de las pruebas tutores con alumnos. Corrección de la prueba tipo test
9:15	Sorteo de los ocho participantes que pasan a la fase de pruebas prácticas	
9:30	Comienzo del campeonato	
13:30 aprox	Previsto fin del campeonato	
13:30 / 14:00	Deliberación de la comisión evaluadora	
14:00	Entrega de trofeos	
14:30 / 14:00	Ágape y fin del evento	

(Los tiempos establecidos son aproximados)

Cofinanciado por:



Unión Europea

Fondo Social Europeo
"El FSE invierte en tu futuro"



5. ANEXO I: Lista de infraestructuras

DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	MARCA	CAPACIDAD	OBSERVACIONES
Copa cóctel mundial	2	Schott Swiesel	24 cl	
Vaso Shetland	2	Arcoroc	22 cl	
Cóctelera	1		70 cl	
Vaso mezclador	1		730 ml	
Cuchara mezcladora	2			
Gusanillo	1			
Jarras de servicio	c/ suficiente			
Platos de presentación	c/ suficiente			
Platos trincheros	c/ suficiente			
Platos de pan	c/ suficiente			
Cucharas soperas	c/ suficiente			
Cuchillos trincheros	c/ suficiente			
Tenedores trincheros	c/ suficiente			
Palas de pescado	c/ suficiente			
Tenedores de pescado	c/ suficiente			
Tenedor de arroz	c/ suficiente			
Cuchillo Steak	c/ suficiente			
Cuchara postre	c/ suficiente			
Cuchillo postre	c/ suficiente			
Tenedor postre	c/ suficiente			
Copa de Agua	c/ suficiente			
Copa Burdeos	c/ suficiente			

Cofinanciado por:



Unión Europea

Fondo Social Europeo
"El FSE invierte en tu futuro"



**Formación
Pasionál**

formacionpasionál.com



MurciaSkills

Copa Borgogna	c/ suficiente			
Copa de licor	c/ suficiente			
Copa flauta	c/ suficiente			
Servilletas	c/ suficiente			
Petit menage	c/ suficiente			
Rechaud	1			
Sautés	1			
Máquina expreso	1			
Molinillo de café	1			
Tamper	1			
Vajilla café	c/ suficiente	Cafés Bernal		
Decantador			1 litro	
Vela para decantación	1			
Platillos servicio vino	2			
Cestillo servicio vinos	2			

Cofinanciado por:



Unión Europea

Fondo Social Europeo
"El FSE invierte en tu futuro"



6. ANEXO II: Lista de productos y materias primas

	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	MARCA	OBSERVACIONES
PRUEBA Nº3	Blend de café arábica	100 grs	Cafés Bernal	
	Azúcar blanca en sobres	10 un	Cafés Bernal	
	Leche fresca entera	0.5 litro	EL Barranquillo	
PRUEBA Nº4	Vodka	0,5 litro		
	Ginebra	0,5 litro	Martin Miller´s	
	Cointreau	0,5 litro		
	Zumo de limón	0,5 litro	Frutas Juanvi	
	Zumo de tomate	1 litro	Frutas Juanvi	
	Tallos de apio	1 rama	Frutas Juanvi	
	Salsa Worcestershire	1 bote	Perrin´s	
	Tabasco	1 bote	Makro	
	Sal y Pimienta		Makro	
	Naranjas	1 kg	Frutas Juanvi	
	Limones	1 kg	Frutas Juanvi	
	Guinda roja	10 unidades	Makro	
	Pepinos	2 unidades	Frutas Juanvi	
PRUEBA Nº5	Piña	1 unidad	Frutas Juanvi	
	Naranjas de mesa	2 unidades	Frutas Juanvi	
	Kiwis	2 unidades	Frutas Juanvi	

Cofinanciado por:



Unión Europea

Fondo Social Europeo

"El FSE invierte en tu futuro"



	Manzanas	2 unidades	Frutas Juanvi	
	Peras	2 unidades	Frutas Juanvi	
	Bananas	2 unidades	Frutas Juanvi	
	Fresas	3 unidades	Frutas Juanvi	
PRUEBA Nº6	Melocotones en almíbar	3 unidades	Makro	
	Azúcar blanca	c/ suficiente	Makro	
	Mantequilla	c/ suficiente	Makro	
	Almendra fileteada	c/ suficiente	Makro	
	Zumo de limón	c/ suficiente	Frutas Juanvi	
	Grand Marnier	c/ suficiente		
	Kirch	c/ suficiente		

Cofinanciado por:



Unión Europea

Fondo Social Europeo
"El FSE invierte en tu futuro"



7. ANEXO III: MENÚ DE GALA

MENÚ DE GALA

Pastel de foie , hongos confitados y frutos secos

(Vino dulce blanco)



Caldero del Mar Menor

(Vino blanco fermentado en barrica)



Asado de cordero al horno de leña

(Vino tinto crianza)



Melocotón Flambé con helado de vainilla

(Vino espumoso)

Cofinanciado por:



Unión Europea

Fondo Social Europeo
"El FSE invierte en tu futuro"