



MurciaSkills

D2

PANADERÍA

v1.00 Febrero 2018

TEST PROJECT

Cofinanciado por:



Unión Europea

Fondo Social Europeo

"El FSE invierte en tu futuro"



1. PLAN DE PRUEBAS

- Constará de tres módulos de pruebas que se evaluarán independientemente al final de cada una de ellas
- **I MÓDULO DE PAN.** Este módulo constará de :

1- Elaboración de un pan tradicional en formato de:

- 2 piezas de pan de 1 kg cada uno, decorados y presentados
- 4 piezas de 250 grs cada uno, formato tipo baguete.
- 30 piezas de 50 grs cada una con los siguientes formatos:
 - **10 redondos**
 - **10 alargados**
 - **10 libres**

2- Elaboración de pan tipo sobre hidratado.

- 3 formas diferentes libres, 2 piezas de cada.

- Para la elaboración de esta prueba el participante podrá disponer de la maquinaria y equipos que se enumerarán en el ANEXO I
- Para la elaboración de esta prueba el participante dispondrá de la relación de ingredientes que se enumerarán en el ANEXO II
- La masa madre será aportada por el concursante en el caso de que quiera hacer uso de ella.
- Los utensilios y utillaje necesarios para el desarrollo de esta prueba serán aportados por el participante
- En el caso de querer aportar algún ingrediente que no conste en la relación del ANEXO II deberá contar con el visto bueno del Jurado.
- El participante decidirá la forma y decoración de las piezas de acuerdo a su criterio.
- El soporte donde se quiera presentar el pan será seleccionado por el concursante entre los existentes en el CIFP de Hostelería y Turismo de Cartagena.

- **II MÓDULO DE CONFITERÍA.** Este módulo constará de :

1- Elaboración de una docena de bombones .

Los bombones deben ser de molde y con 1 relleno libre elegido por el concursante.

- Para la elaboración de esta prueba el participante podrá disponer de la maquinaria y equipos que se enumerarán en el ANEXO III.



- Para la elaboración de esta prueba el participante dispondrá de la relación de ingredientes que se enumerarán en el ANEXO IV .
- En el caso de querer aportar algún ingrediente que no conste en la relación del ANEXO IV deberá contar con el visto bueno del Jurado.
- Los utensilios y utillaje necesarios para el desarrollo de esta prueba serán aportados por el participante
- El soporte donde se quiera presentar el pan será seleccionado por el concursante entre los existentes en el CIFP de Hostelería y Turismo de Cartagena.
- Los participantes deberán presentarse a la prueba debidamente uniformados (chaquetilla, pantalón, delantal, gorro, zapatos reglamentarios)

El no cumplimiento de esta norma puede ocasionar la descalificación total del participante.

- **III1 MÓDULO DE BOLLERÍA HOJALDRADA.** Este módulo constará de :
 - 1- Elaboración de 8 croasanes de 50-60 grs de peso después de la cocción.
- Para la elaboración de esta prueba el participante podrá disponer de la maquinaria y equipos que se enumerarán en el ANEXO I
- Para la elaboración de esta prueba el participante dispondrá de la relación de ingredientes que se enumerarán en el ANEXO II
- La masa madre será aportada por el concursante en el caso de que quiera hacer uso de ella.
- Los utensilios y utillaje necesarios para el desarrollo de esta prueba serán aportados por el participante
- En el caso de querer aportar algún ingrediente que no conste en la relación del ANEXO II deberá contar con el visto bueno del Jurado.
- El participante decidirá la forma y decoración de las piezas de acuerdo a su criterio.
- El soporte donde se quiera presentar el pan será seleccionado por el concursante entre los existentes en el CIFP de Hostelería y Turismo de Cartagena.

1.1. DESARROLLO DE LAS PRUEBAS.

- Los participantes se presentarán en el centro a las 8.15 de la mañana para proceder a uniformarse.
- Una vez estén correctamente uniformados se les enseñará los puestos de trabajo y se procederá al sorteo de los mismos.
- Cada competidor dispondrá para la ejecución de todas las pruebas un máximo de 5 horas.
- El participante dispondrá de un máximo de dos descansos de 20 minutos cuando él considere oportunos, siendo estos incluidos dentro de las 5 h.



- La prueba que no este presentada dentro de las 5 h que se dan para su realización será descalificada no obteniendo puntuación en dicha prueba.

2. EVALUACIÓN DE LAS PRUEBAS.

- Cada una de las pruebas será evaluada por la comisión de evaluación compuesta por dos profesores técnicos del IES La Flota y por dos profesores técnicos del CIFP de Hostelería y Turismo de Cartagena, así como de un profesional del sector.
- Para la prueba I Módulo de Pan se calificarán los siguientes aspectos:

MÓDULO I: PRUEBA PAN											
PARTICIPANTE:											
PUNTUACIÓN	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1	
ORIGINALIDAD											
SABOR Y TEXTURA											
RESIDUOS											
TIEMPO											
CANTIDAD											
PESO											
HIGIENE											
PROCESOS DE TRABAJO											
TOTAL											

La equivalencia de las puntuaciones será:

- 10: Perfecto.
- 9: Muy bueno.
- 8: Bueno.
- 7: Bastante bueno.
- 6: Suficiente.
- 5: Medio.
- 4: Deficiente.
- 3: Insuficiente.
- 2: Muy insuficiente.
- 1: Nada



MÓDULO II: PRUEBA DE PASTERÍA											
PARTICIPANTE:											
PUNTUACIÓN	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1	
ORIGINALIDAD											
COMPOSICIÓN											
SABOR											
PRESENTACIÓN											
ORDEN											
LIMPIEZA											
TECNICA/DESTREZA											

La equivalencia de las puntuaciones será:

- 10: Perfecto.
- 9: Muy bueno.
- 8: Bueno.
- 7: Bastante bueno.
- 6: Suficiente.
- 5: Medio.
- 4: Deficiente.
- 3: Insuficiente.
- 2: Muy insuficiente.
- 1: Nada.

MÓDULO I1I: PRUEBA DE BOLLERÍA HOJALDRADA											
PARTICIPANTE:											
PUNTUACIÓN	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1	
TECNICA DE LAMINADO, INGREDIENTES											
CREATIVIDAD Y FINURA											
ACABADO, DECORACIÓN, IMPRESIÓN GENERAL											
SABOR Y TEXTURA											
TIEMPO											
PESO											
HIGIENE, PROCESOS DE TRABAJO, RESIDUOS											
TOTAL											



3. COMISIÓN EVALUADORA.

La comisión evaluadora estará compuesta por compuesta por dos profesores técnicos del IES La Flota , por dos profesores técnicos del CFIP de Hostelería y Turismo de Cartagena, así como de un profesional del sector.

En caso de empate técnico será el vocal profesional del sector el que tendrá la decisión del desempate.

La decisión de la comisión evaluadora será inapelable y esta se hará constar en el acta que se levantará con la toma de decisiones y los resultados del concurso.

La participación en el concurso implica el total conocimiento y la aceptación de las bases que rigen el 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 del concurso.

4. CLASIFICACIÓN DE LOS COMPETIDORES DEL CERTAMEN.

La comisión evaluadora de acuerdo con la puntuación obtenida conseguida por cada competidor, realizará una clasificación del primero al tercer puesto.

El competidor clasificado en el primer puesto representará a la Comunidad de Murcia en el campeonato nacional Skills España 2019 en el caso de que lo hubiera-

En caso de que el primer clasificado no pudiera asistir al certamen nacional se le propondrá al segundo o tercer clasificado ejercer dicha representación.

La participación en este concurso implica la aceptación de los participantes del punto anterior.



ANEXO I

LISTA DE MAQUINARIA PARA TODOS LOS CONCURSANTES

1. 1 HORNO DE DOS PISOS 6 BANDEJAS OBRADOR 1
2. 1 HORNO DE DOS PISOS 6 BANDEJAS OBRADOR 2
3. 1 HORNO CONVENCION OBRADOR 2
4. 1 AMASADORAS DE GANCHO
5. 1 AMASADORA DE BRAZOS
6. 1 BATIDORA AMASADORA OBRADOR 1
7. 1 BATIDORA AMASADORA OBRADOR 2
8. 1 LAMINADORA
9. 1 TIMBRE DE FRIO CUARTO FRIO OBRADOR 1
10. 1 TIMBRE DE FRIO OBRADOR 2
11. 1 ABATIDOR DE CONGELACIÓN OBRADOR 1
12. 1 ABATIDOR DE CONGELACIÓN OBRADOR 2
13. MÓDULO DE COCINA DE DOS FUEGOS OBRADOR 2

LISTA DE MAQUINARIA AUXILIAR Y OTROS UTENSILIOS

1. 6 BATIDORAS- AMASADORAS PEQUEÑAS
2. 2 VITROCERÁMICAS PORTÁTILES
3. 3 CAZOS ELÉCTRICOS
4. 3 CARROS LATEROS OBRADOR 1
5. 2 CARROS LATEROS OBRADOR 2
6. CEPILLOS HARINA
7. 2 PALAS DE HORNO OBRADOR 1
8. GUANTES DE HORNO
9. BALANZAS
10. BOLES PEQUEÑOS PARA PESAR
11. JARRAS MEDIDORAS
12. CEPILLOS HARINA
13. LIBRADORES PARA HARINA
14. CUBETAS PARA FERMENTAR
15. PAPEL PARA MANOS
16. BAYETA Y MATERIAL DE LIMPIEZA
17. MANGAS PASTELERAS
18. PAPEL HORNO
19. FILM DE PLÁSTICO



**Formación
PasionaI**

formacionpasionaI.com



MurciaSkills

**ANEXO II
MATERIAS PRIMAS**

1. **HARINA DE GRAN FUERZA**
2. **HARINA DE FUERZA**
3. **HARINA CANDEAL**
4. **HARINA INTEGRAL**
5. **LEVADURA FRESCA**
6. **MANTEQUILLA**
7. **MARGARINA**
8. **MANTECA DE CERDO**
9. **LECHE EN POLVO**
10. **LECHE ENTERA**
11. **ACEITE DE OLIVA**
12. **ACEITE DE GIRASOL**
13. **PIMENTÓN**
14. **HUEVOS**
15. **SEMILLAS DE AMAPOLA**
16. **LINAZA**
17. **SÉSAMO BLANCO**
18. **COPOS DE AVENA**
19. **SEMILLAS DE GIRASOL**
20. **SAL**



ANEXO III

LISTA DE MAQUINARIA PARA TODOS LOS CONCURSANTES

1. 1 HORNO DE DOS PISOS 6 BANDEJAS OBRADOR 1
2. 1 HORNO DE DOS PISOS 6 BANDEJAS OBRADOR 2
3. 1 HORNO CONVENCIÓN OBRADOR 2
4. 1 AMASADORAS DE GANCHO
5. 1 AMASADORA DE BRAZOS
6. 1 BATIDORA AMASADORA OBRADOR 1
7. 1 BATIDORA AMASADORA OBRADOR 2
8. 1 TIMBRE DE FRIO CUARTO FRIO OBRADOR 1
9. 1 TIMBRE DE FRIO OBRADOR 2
10. 1 ABATIDOR DE CONGELACIÓN OBRADOR 1
11. 1 ABATIDOR DE CONGELACIÓN OBRADOR 2
12. MÓDULO DE COCINA DE DOS FUEGOS OBRADOR 2

LISTA DE MAQUINARIA AUXILIAR Y OTROS UTENSILIOS

13. 6 BATIDORAS- AMASADORAS PEQUEÑAS
14. 2 VITROCERÁMICAS PORTÁTILES
15. 3 CAZOS ELÉCTRICOS
16. 3 CARROS LATEROS OBRADOR 1
17. 2 CARROS LATEROS OBRADOR 2
18. 2 PALAS DE HORNO OBRADOR 1
19. GUANTES DE HORNO
20. BALANZAS
21. BOLES PEQUEÑOS PARA PESAR
22. JARRAS MEDIDORAS
23. CEPILLOS HARINA
24. LIBRADORES PARA HARINA
25. CUBETAS PARA FERMENTAR
26. PAPEL PARA MANOS
27. BAYETA Y MATERIAL DE LIMPIEZA
28. MANGAS PASTELERAS
29. PAPEL HORNO
30. FILM DE PLÁSTICO



ANEXO IV

MATERIAS PRIMAS PASTELERÍA

1. HARINA FUERTE
2. HARINA FLOJA
3. HUEVOS FRESCOS
4. CLARA PASTEURIZADA
5. YEMA PASTEURIZADA
6. LECHE
7. NATA
8. MANTEQUILLA
9. MARGARINA
10. HARINA DE ALMENDRA
11. COBERTURA NEGRA 70%
12. COBERTURA NEGRA 66%
13. COBERTURA LACTEADA
14. COBERTURA BLANCA
15. AZÚCAR MORENO
16. AZÚCAR BLANQUILLA
17. AZÚCAR GLACE
18. GLUCOSA
19. IMPULSOR
20. CACAO EN POLVO
21. GELATINA EN HOJAS
22. GEL EN FRÍO
23. COLORANTES
24. PISTOLA DE PINTURA

En caso de que el competidor necesitase alguna otra materia prima que no se encuentre en este listado pero si se encuentre en el Centro Educativo le preguntara al coordinador si puede utilizarla.