

Servicio de Restaurante (35) DESCRIPCIONES TÉCNICAS

INTRODUCCIÓN

Nombre de la skill: N° 35, Servicio de restaurante.

Descripción de la skill: El servicio de restaurante exige un amplio conocimiento de la cocina internacional, las bebidas y el servicio de 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 la destreza, las buenas maneras, el aplomo y las habilidades prácticas.

Ámbito de aplicación: Cada experto y cada competidor deben conocer las descripciones técnicas de su skill

Referencias aplicables: En caso de duda, si no se encuentra ninguna referencia exacta en la normativa española, se aplicará la normativa de WorldSkills Internacional recogida en la última versión de sus normas o en su última versión de las descripciones técnicas de esta skill. En caso de no disponer de ellas o no poder descargarlas de la página [.worldskills.org](http://worldskills.org), se solicitarán en [@worldskillsspain.es](https://twitter.com/worldskillsspain)

CONTENIDO DE LA COMPETICIÓN

La competición consiste en la demostración y valoración de las competencias propias de esta especialidad a través de un trabajo práctico (Test Project) que pondrá de manifiesto la preparación de los competidores respecto de las siguientes competencias:

- 1.- Preparación del servicio, disponibilidad del material, doblado de servilletas.
- 2.- Preparación y disponibilidad de las bebidas y de los utensilios necesarios para mezclar bebidas y/o cócteles.
- 3.- Preparación de diferentes mesas incluidas las de buffet.
- 4.- Arreglo de las decoraciones florales. Arreglo y decoración de las mesas.
- 5.- Trabajo en la mesa del cliente:
 - Preparación de platos contemporáneos
 - Preparación de filetes tártaros, aliños para ensaladas o entremeses de cócteles
 - Corte châteaubriand, entrecot doble, salmón ahumado, salmón fileteado, aves (pularda, pato) o costillar de cordero
 - Preparación y flambeado de filetes
 - Fileteado de pescado
 - Preparación y corte de frutas
 - Flambeado de crepes o fruta
 - Preparación de bebidas calientes (té o café)
 - Preparación de combinados entre los que se pueden incluir:

<http://www.iba-world.com/english/cocktails/>

Apple Martini
Martini
Rob Roy
Brandy Alexander
Cosmopolitan
Japonesa Slipper
Whiskey Sour
Mojito
John Collins
Banana Daiquiri
Pina Colada
Champagne Cocktail
Cup de frutas

Cocktails sin alcohol

Web de referencia:

- www.napkinfoldingguide.com
- www.iba-world.com

Libro:

'*Food and Beverage Service*' 8th edition, Lillicrap, D. and Cousins, J.
Published by: Hodder Education 2010, ISBN-10: 1444112503 and ISBN-13: 978-1444112504

6.- Servicio de bebidas y comidas

- Servir todos los platos anteriormente mencionados
- Servir champán
- Decantar y servir vino tinto
- Servir vino blanco
- Poner la mesa
- Servir un menú de varios platos y sus correspondientes bebidas a los huéspedes presentes
- Servir a más de una mesa

7.- Identificación de vinos

Reconocer las bebidas alcohólicas más populares únicamente mediante la vista y el olfato.

- Tomar nota del vino
- Prestar atención al cliente durante toda su estancia
- Despedir a los huéspedes

Seguridad y salud. El competidor deberá conocer y entender las normativas y requerimientos relativos a seguridad y salud en el uso de la maquinaria, materias primas y espacios de trabajo de esta skill.

- 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.

2.- La ropa de trabajo deberá cumplir con las respectivas normas de seguridad e higiene en el ámbito del sector de la hostelería y turismo en España, deberán ser informadas a los participantes con, al menos, 6 meses de antelación.

3.- Toda la maquinaria y/o equipamiento deberá cumplir con los requisitos de seguridad.

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.- 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.

Competencias prácticas necesarias para el desarrollo de la prueba.

Módulo : – Habilidades técnicas de la profesión

Doblado de servilletas y mesas buffet.
Identificación de aguardientes.
Técnica de trinchar y cortar.
Técnica de flambeados.
Coctelería.
Platos vista al cliente, tartar, ensaladas, dressing.

Módulo : Bar-cóctel – bistró – bar

Familiarización e identificación de vinos.
Preparación y servicio de cócteles
Los participantes realizarán un servicio clásico de bar
Servicio de vino
Servicio de canapés
Servicio de ensaladas, sándwiches, tabla de quesos, pasta, helados.
Servicio de cerveza, batidos de helado o de fruta, cafés.

Módulo : Servicio de restaurante – Servicio de guerdón.

Servicio de un menú de gala para 4 comensales.
Servicio de bebidas y vinos.
Corte, trinchado....
Flambeado.
Servicio de sobremesa.
Identificación de licores solo vista y olfato.

Conocimientos teóricos necesarios para el desarrollo de la prueba.

Conocimiento de los materiales y de las técnicas de preparación.

Trabajo práctico:

Módulo : – Habilidades técnicas de la profesión
Módulo : - Bar-cóctel – Servicio emplatado, bistró - bar
Módulo : Servicio de restaurante – Servicio de guerdón, cortar en la mesa

TEST PROJECT

Formato / Estructura del test project.

Se desarrolla a través de 4 módulos que se evalúan independientemente.

Formato de presentación del test Project.

El test Project se describirá en un documento de Word o PDF, pudiendo ir adjuntos documentos anexos tales como, recetas específicas, listado de vinos u otras materias primas a utilizar.

Responsables del diseño del test project.

Cualquier experto podrá presentar una propuesta del test Project a partir de la segunda competición, teniendo en cuenta las siguientes condiciones:

Plazo: del 1 de marzo al 30 de junio del 2012.

Método de aprobación: será aprobado por al menos el 50% de los expertos del jurado.

Publicación del test Project.

El test Project será publicado 10 de septiembre de 2012.

Esquema de puntuación.

El test Project se acompaña de una propuesta de puntuación que se basa en los criterios de evaluación que se definen en el apartado “Evaluación”. Este esquema de puntuación forma parte de la propuesta del test Project que finalmente se apruebe y deberá ser introducido en el sistema CIS antes de la competición

Validación del test Project.

Se deberá demostrar que el test Project puede ser terminado con los materiales, equipamientos, conocimientos y tiempos con que se cuenta, el grupo de expertos realizara con anterioridad las pruebas para comprobar que se pueden terminar en tiempo y forma según marca el test Project.

Preparación del test Project para la competición.

La coordinación de los trabajos necesarios para que el test Project pueda realizarse durante la competición es responsabilidad del jefe de expertos y su adjunto.

Cambios en el test Project.

En los días previos a la competición el test Project se podrá modificar (máximo de un 30%), aprobado por un mínimo del 50% de los expertos, pudiéndose presentar el cambio del 30% con una semana de antelación al comienzo de la competición, presentado la en formato Word o pdf.

GESTIÓN DE LA SKILL Y CAUCES DE COMUNICACIÓN

Foros.

Con anterioridad a la competición, todas las discusiones, comunicaciones, colaboraciones o decisiones se realizarán a través del foro específico de cada skill del que cada jefe de expertos es moderador.

Informaciones relativas a la competición.

Toda la información estará disponible para todos los competidores y expertos en el área de “documentación” de la web [.worldskillsspain](http://worldskillsspain).

Esta información incluirá las normas de la competición, las descripciones técnicas, los test Project y cualquier otra relacionada con la competición.

GESTIÓN DIARIA DE LA SKILL DURANTE LA COMPETICIÓN

La gestión diaria de la skill durante la competición se recoge en el Plan de Gestión de la skill. Este plan es la hoja de ruta donde se recogen las tareas, horarios, responsabilidades, etc. de cada uno de los implicados en el desarrollo de la competición desde al menos 5 días antes a la competición y hasta 2 días después. Su realización y actualización es responsabilidad del Equipo Gestor de la Skill, que son el jefe de expertos, su adjunto y el presidente del jurado. Este Equipo Gestor debe asegurar también que el plan se cumpla durante la competición.

EVALUACIÓN

Toda la documentación empleada deberá estar disponible en formato digital.

Los expertos deberán alcanzar un acuerdo mayoritario (mínimo = 50% +1) con respecto a la escala de puntuación de la Competición.

El equipo de expertos podrá realizar modificaciones en la prueba propuesta.

Los expertos decidirán, de manera conjunta, el Proyecto de Prueba Y el criterio de evaluación.

Puntuación

- Matrícula de honor = 10 puntos
- Sobresaliente = 9 puntos
- Notable alto = 8 puntos
- Notable = 7 puntos
- Bien = 6 puntos
- Suficiente = 5 puntos
- Insuficiente = 4 puntos
- Deficiente = 3 puntos
- Muy deficiente = 2 puntos
- Sin puntuación = 1 punto

Criterios de evaluación. Ejemplo de tabla de calificación.

Evaluación subjetiva:

Competidor nº		1	2	3
------------------	--	---	---	---

Modulo 1 Parte 1 a uniformidad.	PUNTUACION				
Uniformidad limpio	3		2	3	
Planchado	3		2	2	
Buena presentación	2		1	2	
Zapatos apropiados	2		2	1	
Total	10		7	8	

Evaluación objetiva

Competidor nº			1	2	3
Modulo 1 Parte 1 B DECANTACION.	PUNTUACION				
MISE EN PLACE	2	0	2	2	
PRESENTACION	2	0	2	2	
DESCORCHE	2	0	0	2	
TECNICA DE DECANTADO	2	0	2	2	
NO SALPICA	2	0	0	0	
Total	10		6	8	

La conversión de la escala de 0-100.

Tabla de ejemplo de reparto de puntos por pruebas, este reparto lo decidirá los expertos, días antes de la competición.

Criterio	Puntos		
	Evaluación Subjetiva	Evaluación Objetiva	Total
Modulo 1:			
cata		3	3
cocteleria		4	4
Trabajo en gueridon	6		6
Modulo 2 :			
Mise en place	5		5
servicio	4		4
cata vinos		3	3
Modulo 3:			
Servicio cava	3		3
Servicio de canapés	2		2
Mesa buffet	4		4
Modulo 4:			
Mise en place	3		3
Tartar de salmón	6		6
decantar	3		3
Total	(60%)	(40%)	100

Especificaciones de evaluación.

Este apartado quedara abierto hasta que el test Project sea publicado y el equipo de expertos elabore las especificaciones de evaluación que requiere el skill según las pruebas a realizar por los competidores.

Procedimiento de evaluación.

En este apartado los expertos seguirán según las especificaciones que se adopten las fichas de evaluación anteriores tanto para la evaluación objetiva como para la subjetiva.

SEGURIDAD Y SALUD

Los participantes deberán traer su ropa de trabajo específica para cada modulo que será la siguiente:

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 o el trato con clientes.

Nota: Los concursantes que compitan en categorías de especialidades relacionadas con alimentos deben facilitar un certificado que garantice su estado de salud, el cual puede ser en forma de declaración escrita. Los concursantes deben también firmar un documento que certifique que no tienen gastroenteritis u otra enfermedad contagiosa. Los concursantes deben asegurarse en su país de origen de que no tienen salmonela antes de llegar a la competición.

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.
- 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.

Nota: Se requiere un certificado de salud para todos los concursantes, el cual puede ser en forma de declaración escrita. Los concursantes deben también firmar un documento que certifique que no tienen gastroenteritis u otra enfermedad contagiosa. Los concursantes deben asegurarse en su país de origen de que no tienen salmonela antes de llegar a la competición.

Es responsabilidad del Jefe de Expertos distribuir entre todos los miembros del jurado toda la normativa de seguridad y salud concerniente a su skill debidamente actualizada.

MATERIALES Y EQUIPAMIENTO

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

Lista de infraestructuras.

Se adjunta en documento

Materiales, herramientas y equipamiento que aportan los competidores.

Los competidores deberán aportar un juego de cuchillos entre los que se incluirán (puntilla, jamonero, salmonero, cebollero).

Es obligatorio que cada competidor aporte y utilice correctamente durante la competición su uniforme personal, según las normas de seguridad y salud de aplicación en esta skill.

Materiales, herramientas y equipamiento que aportan los expertos.

No procede.

Es obligatorio que cada experto aporte y utilice correctamente durante la competición su propio uniforme personal, según las normas de seguridad y salud de aplicación en esta skill.

Materiales, herramientas y equipamiento prohibidos en el área de competición de esta skill.

No procede.

Diseño del área de competición.

Una vez publicado los test Project se incluirá un plano del área de competición de la skill, con su correspondiente distribución de espacios y suministros necesarios, así como la ubicación de maquinaria, puestos de trabajo, etc. Este plano servirá de base en la realización del diseño final y su construcción.

DIFUSIÓN

Debido a que esta skill tiene una gran vistosidad por las actividades que se realizan la mejor forma de difusión sería poner pantallas y retransmitir todas las pruebas. Fomentar al público en general la importancia del sector de la hostelería y turismo en España, la gran demanda en el mundo laboral que tiene la profesión, las posibilidades que tienen los jóvenes que estudien formación profesional en este sector de conseguir un puesto de trabajo tanto en el territorio nacional como en el extranjero.

SOSTENIBILIDAD

Debido el carácter de este skill, al utilizar para la realización de las pruebas tanto materiales fungibles como no fungibles y la necesidad de disponer de materias primas para la realización de las mismas, se realiza en todo los aspecto la adecuación de todos los pedidos para realizar un ajuste de los costes de la skill.