



Región de Murcia
Consejería de Educación, Formación y Empleo

Spainskills 

MurciaSkills 2011

I Campeonato de Formación Profesional
Región de Murcia

SKILLS 35. Servicios de Restaurante

DESCRIPCIÓN TÉCNICA

OBJETIVOS

La Dirección General de Formación Profesional y Educación de Personas Adultas, pretende, a través de la competición **MurciaSKILLS** promocionar los ciclos de la Familia Profesional de Hostelería y Turismo. Utilizando como base la calidad e innovación en la formación del alumnado, por medio de la competitividad entre las escuelas de la Región de Murcia. Reconociendo y valorando el esfuerzo tanto del profesor como el del alumno proporcionando un punto de encuentro para la comunidad educativa, profesionales de reconocido prestigio y asociaciones empresariales del sector.

MurciaSKILLS otorgará al ganador de esta especialidad, la representatividad de nuestra comunidad en el Campeonato Nacional de Formación Profesional "Spainskills2011", que se celebrará en Madrid.

(Las palabras que se refieran al género masculino, serán aplicables también al género femenino).

COMPETIDORES

REQUISITOS:

- El alumno debe estar cursando en algún centro público de la Región de Murcia:
 - C.F.G.S. Restauración
 - C.F.G.M. Servicios en Restauración.
 - P.C.P.I. Servicios en Restauración.
- Cada centro podrá participar con un alumno por ciclo, acompañados por un profesor-tutor.
- El participante no podrá tener más de 21 años (nacidos a partir de 31 de Diciembre 1989).
- El alumno deberá estar inscrito antes del 21 de Enero de 2011.
- Podrá inscribirse un alumno de reserva por centro.

CELEBRACIÓN DEL CAMPEONATO

1. Lugar:

C.I.F.P. de Hostelería y Turismo de Cartagena.
Dirección: C/ Ingeniero de la Cierva, nº 24.
CP: 30203
Tf: 968529711 // Fax: 968529585
Email: juancarlos.caballero@murciaeduca.es

2. Fecha:

El campeonato se celebrará a lo largo de un único día durante la segunda quincena de febrero de 2011.

DESCRIPCIÓN TÉCNICA DE LA COMPETICIÓN

Skills 35. Servicio en Restaurante y Bar

1. INTRODUCCIÓN

1.1 Nombre y descripción de la profesión

1.1.1 La denominación de la profesión es Servicio de Restaurante

1.1.2 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.

1.1.3 Todos los expertos y participantes deberán conocer esta Descripción Técnica.

1.2 El alcance del trabajo en las Competiciones MurciaSkills

1.2.1 El proyecto de prueba consiste únicamente en el trabajo práctico.

1.2.2 Los conocimientos teóricos se limitan a aquello que sea necesario para llevar a cabo el trabajo práctico.

1.3 Conocimientos prácticos

1.3.1 Preparación del servicio, disponibilidad del material, doblado de servilletas.

1.3.2 Preparación y disponibilidad de las bebidas y de los utensilios necesarios para mezclar bebidas y/o cócteles.

1.3.3 Preparación de diferentes mesas.

1.3.4 Arreglo y decoración de las mesas.

1.3.5 Trabajo en la mesa del cliente:

- Preparación de platos contemporáneos
- Preparación de filetes tártaros, aliños para ensaladas o entremeses de cócteles
- 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:
 - Alexander
 - Manhattan
 - Bloody Mary
 - Martini Dry
 - Margarita
 - Cosmopolitan
 - Cócteles sin alcohol

Recetas de cócteles – Libro: “Manual práctico de Cafetería y Bar”
(Parainfo.1990. Felipe Gallego, J.)

1.3.6 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

1.3.7 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 clientes

1.4 Conocimientos teóricos

1.4.1 Conocimiento de los materiales y de las técnicas de preparación.

2. COMPETENCIAS DE LA PROFESION

2.1 Requisitos generales

2.1.1 En general, el proyecto de prueba deberá:

- Ser modular
- Cumplir con la actual Descripción Técnica
- Cumplir con los requisitos de Spainskills

2.2 Requisitos específicos

2.2.1 Identificación de los módulos

Módulo 1: Servicio de mesa

Módulo 2: Bar-cóctel – Servicio de gueridón

Módulo 3: Servicio de restaurante – Servicio de gueridón, cocinar en la mesa

Módulo 4: Servicio de restaurante – Servicio de gueridón

2.2.2 Módulo 1: – Servicio de mesa. Mise en place.

Doblado de servilletas y manera de poner el mantel

Preparación de los servicios de mesa

Servicio para los primeros clientes

2.2.3 Módulo 2: Bar-cóctel – Elaboración, servicio y cata de bebidas.

Familiarización e identificación de vinos y aguardientes

Preparación y servicio de cócteles

Los participantes realizarán un servicio clásico de bar y un servicio de gueridón

Los participantes deberán realizar y servir:

Un cóctail de los especificados.

Servicio de vino

Abrir y servir champán

2.2.4 Módulo 3: Servicio de restaurante – Servicio de mesa.

Familiarización e identificación de vino tinto

Preparación de los servicios de mesa

Se evaluará a los participantes el servicio de bebidas, el servicio de comidas, la preparación de la mesa, la presentación personal y las habilidades sociales. Decantación y Servicio de Bebidas.

2.2.5 Módulo 4: Servicio de restaurante – Servicio de gueridón.

Elaboración de platos a la vista del cliente
Desespinar, Trinchar, Pelado de Fruta

2.3 Procedimientos de la Competición

2.3.1 El proyecto se desarrollará durante un día de competición estando agrupadas las pruebas por módulos.

2.3.2 Antes del inicio de la Competición, cada participante recibirá un horario detallado en el que se refleje el tiempo permitido para la realización del módulo.

2.3.3 Los participantes contarán con un tiempo de 30 minutos para familiarizarse con el material, el equipamiento y el proceso. Cuando el proceso sea particularmente difícil, se contará con la presencia de un experto en la materia para realizar una muestra del proceso y los participantes tendrán la oportunidad de practicar.

3. MATERIALES Y EQUIPAMIENTO.

Todo el material necesario para la realización de las pruebas será suministrado por la organización.

3.1 Materiales

Materiales

- Comida: carne.
- Materiales necesarios para la elaboración de platos a la vista del cliente.
- Todo tipo de bebidas según recetario de coctelería y cata de vinos.
- Lencería, cristalería, cubertería y vajilla para el montaje de mesa

Antes del inicio de cada prueba, se proporcionará a los participantes toda la comida, las materias primas y los materiales necesarios para poder realizarla.

3.2 Instalaciones de los talleres

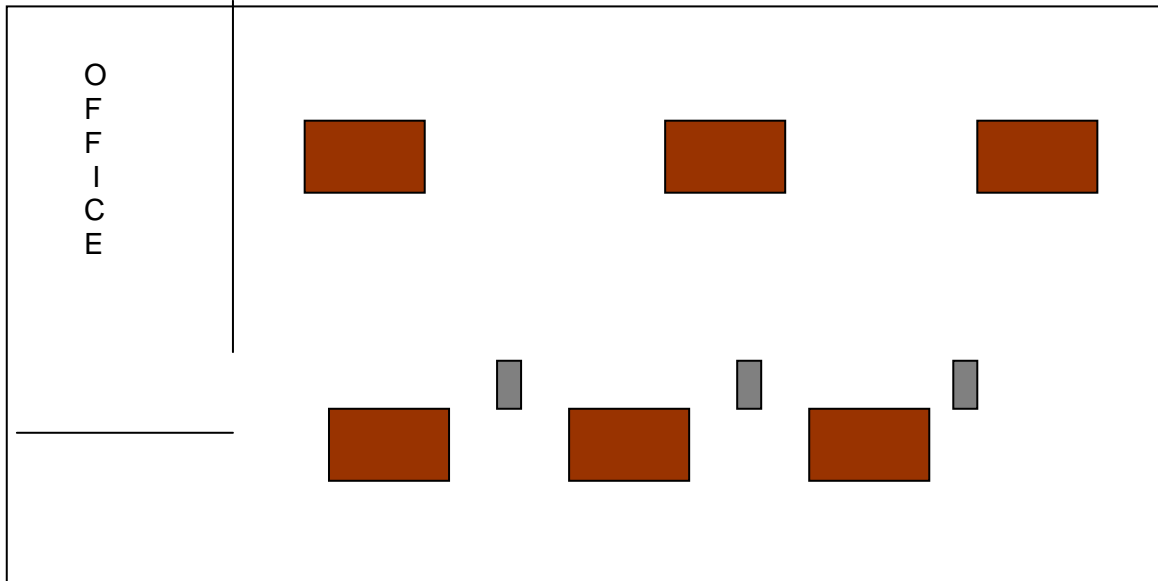
Las instalaciones donde se realicen las pruebas garantizarán el buen desarrollo de las mismas y respetarán la actual normativa de seguridad e higiene.

3.2.1 Equipamiento para los jueces

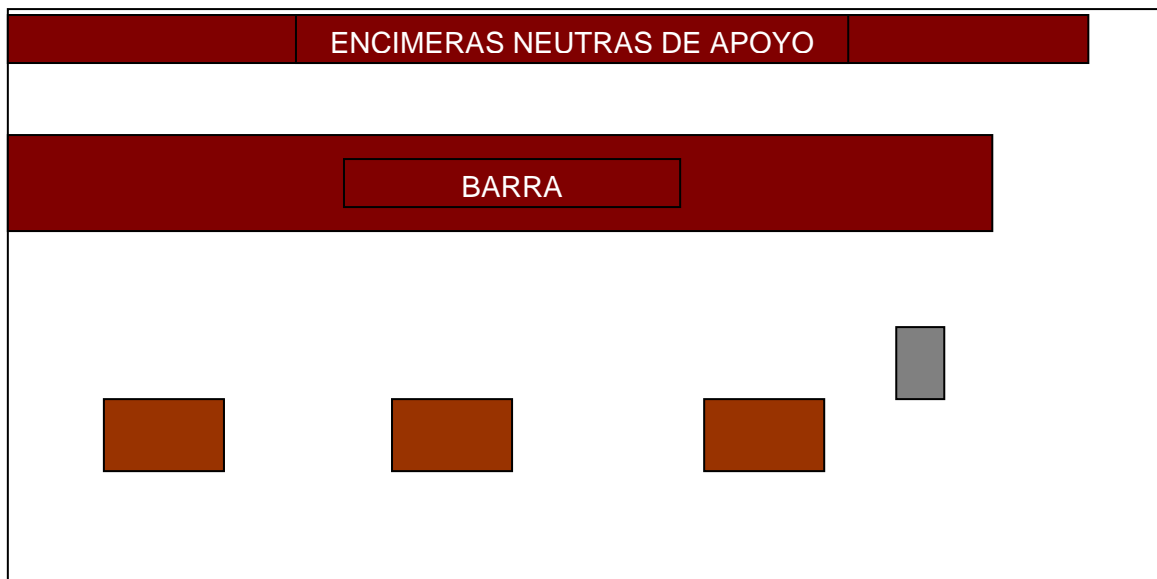
Sistema fijo y audiovisual

- 5 cronómetros
- 1 ordenador
- 1 impresora láser

PRUEBAS DE SERVICIO EN SALA



PRUEBAS DE SERVICIO EN CAFETERÍA



4. UNIFORMIDAD

El Alumno podrá concursar con el uniforme de su centro, llevando además: bolígrafo, sacacorchos, puntilla y encendedor.

5. EVALUACIÓN

5.1 Jurado:

5.1.1 Constituido por:

- Presidente: Experto skills de Murcia.
- Vocales: Profesores Técnicos de la especialidad, asociaciones empresariales y expertos profesionales del sector, así como de empresas patrocinadoras.

5.1.2 Procedimiento:

- Se utilizará una hoja de evaluación común para todos los miembros del jurado, que recogerá los criterios de calificación de cada prueba así como su puntuación.
- A partir del 21 de enero (fecha tope de inscripción de participantes), los tutores de los alumnos conocerán los contenidos de las pruebas.
- El experto jefe entregará toda la documentación así como dará a conocer las instalaciones donde se realizarán las pruebas, en una reunión de trabajo con todos los tutores de los alumnos inscritos.
- El presidente del jurado velará por la confidencialidad de los resultados hasta el final de la prueba.
- En caso de conflicto el presidente escuchará a las partes implicadas y su decisión será inapelable.

6. PREMIOS

El primer clasificado representará a la Región de Murcia en la competición de SpainSkills 2011. El segundo tendría la opción de ir al campeonato en el caso de que el primero no pudiera asistir. Todos los participantes recibirán trofeo y un diploma acreditativo de su participación, así como regalos de los patrocinadores.

7. SEGURIDAD E HIGIENE ESPECÍFICA DEL SKILL 35

7.1 Instalaciones:

Las instalaciones donde se celebre el campeonato cumplirán la normativa actual sobre seguridad e higiene para los centros docentes donde se imparten los ciclos formativos de la familia profesional.

7.2 Participantes:

7.2.1 Higiene:

Los concursantes deben asegurarse de que las manos y las herramientas están limpias.

Una buena higiene es particularmente importante en esta especialidad debido a la manipulación de alimentos durante el desarrollo de las pruebas.

Las siguientes instrucciones son de obligado cumplimiento durante el desarrollo del campeonato.

7.2.2 Instrucciones de Seguridad Relativas a la Higiene de Alimentos

- 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.
- 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 autovigilancia y seguir las instrucciones establecidas.

7.2.3 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 específicos.
- Las manos y utensilios deben lavarse al empezar el trabajo o al entrar en las instalaciones de producción, así como entre las distintas pruebas.
- 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, tablas de corte, cuchillos y otras herramientas.

8. FIRMA DE EXPERTOS

Expertos de la Descripción Técnica

NOMBRE	CENTRO	PUESTO
Luis Emilio Carmona Ruano	I.E.S. LA FLOTA. Cartagena	Experto
Carmelo Javier Vidaña Enrique	I.E.S. GINÉS PÉREZ CHIRINOS C.E.A. NOROESTE. Caravaca	Experto
Patricio Gallego Simón	I.E.S. RAMBLA DE NOGALTE Puerto Lumbreras	Experto
Julio Nieto Castillo	C.I.F.P. DE HOSTELERÍA Y TURISMO Cartagena	Experto
Juan Carlos Caballero Badallo	C.I.F.P. DE HOSTELERÍA Y TURISMO Cartagena	J. de Expertos

9. PLANIFICACIÓN HORARIA DE LAS PRUEBAS

HORARIO PREVISTO

9:00	Bienvenida a los participantes y Recogida de documentación Uniformidad
9:15	Reconocimiento de instalaciones y Sorteo orden competición
9:45	Acto de presentación del campeonato e inicio de las pruebas
10:00 10:30	MÓDULO 3: Prueba de análisis sensorial de vinos y aguardientes
10:30 11:00	MÓDULO 4: Prueba de Elaboración de platos a la vista del cliente
11:00 11:45	MÓDULO 1: Prueba de montaje de mesa
11:45 12:00	DESCANSO DE LOS PARTICIPANTES
12:00 13:45	MÓDULO 2: Pruebas de Bar-Cocktelería
13:45 14:15	Deliberación del jurado
14:30	Entrega de Premios y Clausura
17:00	Despedida de invitados, tutores y alumnos