



RMskills

TEST PROJECT

ESPECIALIDAD 34

COCINA

DESCRIPCION DEL “TEST PROJECT” (SKILL 34)

El “Test Project” para cocina se estructura de forma modular, a lo largo del día que dura la competición. Se estiman 3 horas de prácticas reales en total, si bien la duración podrá ser alterada debido a causas de fuerza mayor, o bien por problemas técnicos. Todos los cambios serán comunicados con la antelación suficiente a los competidores. No se alterará la estructura y composición de las pruebas salvo por causas debidamente justificadas.

Todas las pruebas han sido elaboradas siguiendo las directrices de la fase nacional de SPAINSKILLS en cumplimiento de las directrices marcadas.

Todas las pruebas tienen un objetivo común, seleccionar al mejor alumno para representar a Murcia en la competición “Spainskills”, que se celebrará en diciembre de 2021 en Madrid.

Los concursantes no podrán aportar vajilla ni cristalería para la presentación de las elaboraciones que realicen.

Los participantes no podrán aportar ingredientes ni elaboraciones de ningún tipo. En caso de utilizar alguno, se expulsará del concurso.

Tanto el orden de participación como los puestos de trabajo, se sortearán delante de los participantes en dicho acto.

Cabe destacar que esta competición se llevará acabo con el espíritu de sana competencia y camaradería que debe prevalecer a lo largo de toda la competición.

DESCRIPCIÓN DE LOS PORCENTAJES DE CADA MÓDULO

Módulo 1	65% del total de las puntuaciones	Carnes
Módulo 2	35% del total de las puntuaciones	Postres
	TOTAL 100%	

DESGLOSE DE HORARIOS

Hora	Duración	DIA 1 Y DIA 2
08:30	30 min.	Información a los concursantes y sorteo de puestos
09:00	15 min.	Revisión puesto de trabajo
09:15	3 horas	Módulo 1 y 2
14:15		Finalización de la prueba
		<p>Unos días antes de la competición se realizará un sorteo online para asignar a los participantes el día de su competición.</p> <p>Los participantes irán entrando a sus puestos de trabajo por orden de sorteo con un intervalo de 15 minutos cada uno.</p>

MÓDULO 1		CARNES (3 horas de realización junto al plato de postres)	SKILL 34 COCINA
	Descripción	Preparar cuatro raciones calientes a base de pichón: <ul style="list-style-type: none"> • Utilizar, al menos, dos métodos de cocinado. • Realización obligatoria de una salsa como mínimo. • Elaboración de dos guarniciones. 	
	Detalles de servicio	<ul style="list-style-type: none"> • 4 raciones individuales idénticas. 	
	Ingredientes de uso obligatorio	<ul style="list-style-type: none"> • 2 ud pichón. 	
	Ingredientes permitidos	<ul style="list-style-type: none"> • Ver lista de stock (anexo 1) 	
	Material de presentación	4 platos trincheros blancos de 30 cm. de diámetro sin rebordes, cenefas o dibujos.	

MÓDULO 2		POSTRES (3 horas de realización junto al plato de carnes)	SKILL 34 COCINA
	Descripción	<ul style="list-style-type: none"> • Preparar 4 raciones de postres. • Cada ración debe contar con un mínimo de tres elaboraciones más un elemento decorativo acorde con las características de la elaboración. • Las elaboraciones pueden ser frías y/o calientes. 	
	Detalles del Servicio	<ul style="list-style-type: none"> • Cuatro raciones individuales idénticas. 	
	Ingredientes de uso obligatorio	<ul style="list-style-type: none"> • Mango • Cacahuete • Chocolate blanco 	
	Ingredientes básicos	<ul style="list-style-type: none"> • Dispondrán además de los productos de stock (anexo 1) 	
	Material de presentación	Se presentarán en platos trincheros de 30cm.Ø blancos, redondos sin ribetes, decoración o cenefas.	

ANEXO 1

INGREDIENTES DE STOCK	
HORTALIZAS	Aguacates Ajos tiernos Apio Berenjena Brócoli Cabeza de ajos secos Calabacines Calabaza de cacahuete Cebolla morada Cebollas. Chalotas Champiñón Portobello Chile fresco Coliflor Espárragos verdes Jengibre fresco Maíz de lata Nabos Patatas Pimiento amarillo Pimiento rojo Pimientos verde Puerros Remolacha cocida Shitakes deshidratados Tomates maduros Zanahorias
HIERBAS AROMÁTICAS	Albahaca Brotes Cebollino Cilantro Eneldo Estragón Hierbabuena

	<p>Menta Perejil Romero Sakura Cress Tomillo</p>
FRUTAS	<p>Limas Limonos Mangos Manzana Granny Smith Manzana tipo Golden Naranjas Piña Puré de mango</p>
ACEITES Y VINAGRES	<p>Aceite de girasol Aceite de oliva 0,4 Aceite de oliva virgen extra Vinagre balsámico Vinagre de manzana</p>
HARINAS Y MASAS	<p>Harina de arroz Harina de fuerza Harina de maíz nixtamalizada Harina floja Pan de molde Pasta brik</p>
LÁCTEOS	<p>Leche entera Mantequilla Nata 18%mg Nata 35%mg Queso azul Queso Grana Padano Queso mascarpone</p>
OVOPRODUCTOS	<p>Huevo pasteurizado Huevos frescos Yema pasteurizada</p>

<p>BEBIDAS</p>	<p>Brandy Vermouth Vino blanco Vino fino Vino Oporto Vino tinto</p>
<p>FRUTOS SECOS Y CEREALES</p>	<p>Almendra cruda pelada Arroz de grano redondo Cacahuetes Kikos Orejones Piñones Sésamo negro Uvas pasas</p>
<p>ESPECIAS, SALSA, CONDIMENTOS Y OTROS</p>	<p>Agar-agar en polvo Albúmina en polvo Anís estrellado Azúcar Azúcar glass Azúcar moreno Canela en rama Canela molida Cargas de sifón Chocolate blanco Cobertura negra Curry Gelatina (hojas de pescado) Glucosa líquida Hebras de azafrán. Impulsor Miel Mirin Mostaza A la Antigua Pimentón dulce Pimentón picante Pimienta blanca molida Pimienta negra en grano Ras al hanout Sal en escamas</p>

	Sal fina Salsa de soja Salsa Perrins Vainas de vainilla Xantana pura
CARNES Y EMBUTIDOS	Bacon Higaditos de ave Jamón serrano Pichón

Además de los ingredientes específicos de cada módulo, cada participante contará con los que aparecen en este anexo. Si al participante se le queman ingredientes o los consume sin aprovechamiento, no se le suministrarán nuevos. Sólo se repondrán los ingredientes que de forma fortuita o accidental se hayan malogrado por causas que no se le puedan imputar al alumno participante.