



35

SERVICIOS DE RESTAURANTE Y BAR

v1.00 Febrero 2021

DESCRIPCIÓN TÉCNICA

Cofinanciado por:



Unión Europea

Fondo Social Europeo

"El FSE invierte en tu futuro"

1. INTRODUCCIÓN A LA MODALIDAD DE COMPETICIÓN “SERVICIOS DE RESTAURANTE Y BAR”	1
1.1. ¿Quién patrocina la Modalidad de competición?	1
2. DESARROLLO DE LA COMPETICIÓN	1
2.1. Competencias requeridas.....	2
3. CONTENIDO Y DESCRIPCIÓN DE LA COMPETICIÓN	3
3.1. Entrega de fichas técnicas	5
4. MATERIALES Y EQUIPAMIENTO	6
4.1. Materiales y herramientas que aportaran los competidores.....	6
5. SEGURIDAD Y SALUD	7
6. GESTIÓN Y CAUCES DE COMUNICACIÓN DEL SKILL.....	8



1. INTRODUCCIÓN A LA MODALIDAD DE COMPETICIÓN “SERVICIOS DE RESTAURANTE Y BAR”

El servicio de restauración exige un amplio conocimiento de la cocina internacional, de las bebidas y del servicio en el restaurante y 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: destreza, buenas maneras, aplomo y habilidades prácticas. El servicio de restauración exige un amplio conocimiento de la atención al cliente, tanto de la preparación, como de la presentación de la cocina nacional e internacional, así como de su maridaje.

Con esta competición se pretende fomentar la importancia del sector de la restauración en España. Revalorizando el perfil profesional y su gran demanda en el mundo laboral, mostrando las posibilidades que tienen los jóvenes que estudian formación profesional en este sector, y así conseguir un buen puesto de trabajo, tanto en el territorio nacional como en el extranjero.

1.1. ¿Quién patrocina la Modalidad de competición?

Organizaciones y empresas colaboradoras Cafés Bernal, CaféLab, La Diligente, José Díaz, Flair Club, Estrella Levante, Uniformes Mastia y Makro, son empresas patrocinadoras de la modalidad de competición 35 Servicio de Restaurante y Bar en su edición RMskill 2021.

2. DESARROLLO DE LA COMPETICIÓN

La competición autonómica de la región de Murcia Skills de Servicios de Restaurante y Bar, será de carácter presencial, y se desarrollará en una jornada, el jueves 22 de abril de 2020. En el CIFP de Hostelería y Turismo de Cartagena, ubicada en la C/Ingeniero de la Cierva 24, 30203, telf. 968.529.711, asume la coordinación de la competición siendo el coordinador técnico Begoña Pajuelo Fernández.

Cofinanciado por:



Unión Europea

Fondo Social Europeo

“El FSE invierte en tu futuro”



2.1. Competencias requeridas

Las competencias prácticas que se requieren para el desarrollo de las pruebas son:

MÓDULO I: SERVICIO DE COMEDOR
<ul style="list-style-type: none">✓ Montaje de mesa según menú (gala).✓ Trinchar fruta (ensalada).✓ Elaboración de platos a la vista del cliente.✓ Doblar servilletas.✓ Decantar vinos.✓ Todo ello teniendo en cuenta las normas de seguridad e higiene, así como la prevención en la contención del Covid-19.
MÓDULO II: SERVICIO DE BAR
<ul style="list-style-type: none">✓ Elaborar cócteles según IBA.✓ Realizar decoración de coctelería.✓ Preparar y servir bebidas calientes (café).✓ Tiraje de cerveza y servicio en mesa.✓ Utilizar el idioma del inglés en la atención y servicios al cliente.✓ Todo ello teniendo en cuenta las normas de seguridad e higiene, así como la prevención en la contención del Covid-19.

Cofinanciado por:



Unión Europea

Fondo Social Europeo

"El FSE invierte en tu futuro"



3. CONTENIDO Y DESCRIPCIÓN DE LA COMPETICIÓN

La competición consiste en la demostración y valoración de las competencias propias de esta especialidad, a través de un trabajo práctico que pondrá de manifiesto la preparación de los competidores para el servicio de alimentos y bebidas, utilizando de manera segura los recursos suministrados, herramientas y materiales permitidos. Recordando a los tutores y sus competidores que el objetivo de dichas pruebas es seleccionar al alumn@ que represente a especialidad de servicios de restaurante y bar en SpainSkill, WorldSkill y EuroSkill.

El RMsSkill 2021 de la especialidad 35, se desarrollará en una jornada matutina el día 22 de abril y se compone de once pruebas prácticas que se encuadran repartidas en dos módulos:

Módulo I: SERVICIO DE COMEDOR 5 pruebas

- Realización de un montaje de mesa de gala. El competidor tendrá el menú que se aportará en el test project para realizar dicha prueba. Todo el material necesario será aportado por la organización.
- Trinchado de ensalada de frutas. El competidor tendrá que realizar el trinchado de una ración de ensalada de frutas, habiendo utilizado un mínimo de cuatro variedades de frutas diferentes seleccionadas del listado de productos aportado por la organización, siendo emplatada en un plato trincherero. El competidor deberá entregar la ficha técnica de la ensalada de frutas, en la fecha estimada, indicando el material necesario para dicha prueba. El día de la competición solamente se aportarán las frutas solicitadas en la ficha técnica y se penalizará el desaprovechamiento de las mismas.
- Realización de un plato a la vista del cliente, LANGOSTINOS AL CURRY (Bibliografía: Operaciones básicas y servicios en restaurante y eventos especiales. Editorial Paraninfo). Todo el material necesario lo proveerá la organización, pudiendo aportar alguna guarnición para su acompañamiento, será emplatado en un plato de presentación.

Cofinanciado por:



Unión Europea

Fondo Social Europeo

"El FSE invierte en tu futuro"



- Decantación y servicio de un vino tinto, seleccionando los utensilios necesarios y adecuados para dicha práctica. Todo el material será aportado por la organización, excepto el abridor de vinos que debe aportar el competidor.
- Realización de ocho doblados de servilletas. Las servilletas serán aportadas por la organización.

Módulo II: SERVICIO DE BAR 6 pruebas

- Elaboración de cócteles: dos PISCO SOUR y dos MANHATTAN según el recetario de IBA, pudiendo realizar cada competidor una decoración libre con los productos y materias primas aportadas por la organización, se facilitará en un listado de productos y materias primas.
En esta prueba los competidores deberán utilizar su propia coctelera y el vaso mezclador con su cuchara mezcladora, gusanillo y fine straing, siendo la cristalería aportada por la organización, dicha cristalería la encuentras en el listado de infraestructuras.
Los competidores deberán entregar la ficha técnica de los cócteles indicando todos los ingredientes incluidos los de la decoración.
- Realización de dos decoraciones diferentes para coctelería, seleccionando las materias primas y los accesorios necesarios del listado de productos y materias primas. Para el desarrollo de esta prueba deberán rellenar la ficha técnica solicitando el material necesario, teniendo en cuenta el máximo aprovechamiento de las mismas. La cristalería para incrustar las decoraciones serán un vaso old fashion y una copa coctel clásica, cada competidor podrá elegir el color del líquido deseado para que combine con la decoración pudiendo ser entre: rojo, verde, azul y naranja.

Cofinanciado por:



Unión Europea

Fondo Social Europeo

"El FSE invierte en tu futuro"



- Elaboración y presentación de un expreso y dos capuccino. Los cafés se elaborarán en maquina expreso y los molinillos estarán previamente regulados. El blend y la vajilla será aportada por la organización, no pudiendo aportar ninguna el competidor. La elaboración del capuccino se realizará sin cacao en polvo.
- Elaboración de un café combinado con alcohol: IRISH COFFEE teniendo como referencia bibliografía: Operaciones básicas y servicios en bar y cafetería. Editorial Paraninfo. El café se elaborará en maquina expreso y los molinillos estarán previamente regulados. El blend y la vajilla será aportada por la organización, no pudiendo aportar ninguna el competidor.
- Tiraje y servicio de dos cervezas de barril. Este servicio se realizará en mesa alta con taburete. La cristalería y elementos necesarios para el servicio serán aportados por la organización detallada en el listado de infraestructuras.
- Atención del cliente en inglés, simulando la venta sencilla y toma de comanda de una cafetería para dos clientes. La carta de la cafetería será aportada por la organización en las descripciones técnicas.

3.1. Entrega de fichas técnicas

Las pruebas que requieran de fichas técnicas deberán ser cumplimentadas y entregadas como fecha límite el 6 de abril de 2021 al correo del coordinador técnico: begona.pajuelo@murciaeduca.es indicando correctamente los datos del competidor.

Se deberá tener en cuenta que para el desarrollo de dichas pruebas solamente se entregarán los productos solicitados en la ficha técnica y se penalizará el desaprovechamiento de los mismos.

Cofinanciado por:



Unión Europea

Fondo Social Europeo

"El FSE invierte en tu futuro"



4. MATERIALES Y EQUIPAMIENTO

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

Los tutores dispondrán de una *lista de infraestructuras* que incluye todos los equipamientos, herramientas, materiales e instalaciones necesarios para el desarrollo de la competición de este Skill. La lista de infraestructura será facilitada por la organización junto con la de *productos y materias primas* en los test project.

Todas las elaboraciones se realizarán con los productos y materias primas provistas por la organización, quedando terminantemente prohibido el uso y aportación de cualquier otra por parte del competidor.

Los competidores deberán tener capacidad de adaptación ante cualquier cambio en el desarrollo de las pruebas. La organización se guarda la posibilidad de alguna modificación por fuerza mayor y ajena a su persona.

4.1. Materiales y herramientas que aportaran los competidores

Es obligatorio que cada competidor emplee la uniformidad adecuada según deontología profesional, junto con su material de trabajo habitual, como bolígrafo, encendedor, sacacorchos, entre otros.

Los competidores deberán aportar:

- Maletín de cuchillos entre los que se incluirán: cebollero, puntilla y acanalador.
- Coctelera y el vaso mezclador con su cuchara mezcladora, gusanillo y fine straing.

Los materiales y herramientas que aporte el competidor serán revisados por los miembros del jurado y el director al comienzo de la jornada de trabajo.

**Para las pruebas de coctelería no se dispondrá de batidora ni licuadora, ni las podrá traer el competidor.

Cofinanciado por:



Unión Europea

Fondo Social Europeo

"El FSE invierte en tu futuro"



5. SEGURIDAD Y SALUD

Instrucciones de Seguridad y Prevención de Riesgos Laborales

Es responsabilidad del Técnico Coordinador distribuir entre todos los miembros del jurado toda la normativa de seguridad y salud concerniente a su Skill debidamente actualizada, así como NORMAS DE EVACUACIÓN del centro que se recogen en el AN-05 del sistema de gestión de calidad CIFP de Hostelería y Turismo de Cartagena. Además, se incluirá el plan de contingencia frente al Covid completo del centro.

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.

Los concursantes deben asegurarse de una higiene adecuada tanto personal, como de útiles y herramientas. Una buena higiene es particularmente importante en las especialidades que impliquen manejo de productos alimenticios o el trato con clientes.

Toda persona que trabaje en la zona de la competición debe conocer los peligros relativos a la seguridad alimentaria 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 jurados contemplarán un plan de auto vigilancia para la competición, basado en un análisis de riesgos.

Instrucciones para los concursantes:

- Los competidores deberán llevar en todo momento la mascarilla aportada por la organización y aplicar rigurosamente el plan de contención del covid aportado por la organización.
- 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.

Cofinanciado por:





- 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.

6. GESTIÓN Y CAUCES DE COMUNICACIÓN DEL SKILL

Con anterioridad a la competición, todas las comunicaciones, colaboraciones o decisiones se realizarán a través del foro específico, no siendo admitida ninguna información aportada desde otro foro de comunicación.

Previo a la competición se convocará, de forma online vía meet, a los tutores para una reunión aclaratoria de la pruebas y reconocimiento de las áreas de trabajo para la competición.

Las permitidas son:

- ❖ Vía email al técnico coordinador, Begoña Pajuelo Fernández
begona.pajuelo@murciaeduca.es
- ❖ Vía web, toda la información estará disponible en el apartado de RMskill, en el portal de formación profesional
<http://www.llegarasalto.com/murciaskills/>

Cofinanciado por:



Unión Europea

Fondo Social Europeo

"El FSE invierte en tu futuro"