



35

SERVICIOS DE RESTAURANTE Y BAR

v1.00 Abril 2021

TEST PROJECT

Cofinanciado por:



Unión Europea

Fondo Social Europeo
"El FSE invierte en tu futuro"

Contenido

1.	Instrucciones generales	1
1.1.	Comisión evaluadora	1
1.2.	Clasificación de los competidores del Skill35	1
2.	Pruebas.....	2
3.	Esquema de puntuaciones	14
4.	Timing	16
5.	ANEXO I: Lista de infraestructuras	17
6.	ANEXO II: Lista de productos y materias primas.....	19
7.	ANEXO III: MENÚ DE GALA	23



Formación Pasionál

formacionpasionál.com



1. Instrucciones generales

El campeonato se desarrolla a lo largo de dos módulos que se evalúan de forma independiente a través de diferentes pruebas prácticas que se desarrollarán en una jornada.

La sede de competición es el CIFP Hostelería y Turismo de Cartagena, siendo la coordinadora técnica Begoña Pajuelo Fernández.

1.1. Comisión evaluadora

La comisión evaluadora estará compuesta por los tutores de los competidores, profesores técnicos de la especialidad, profesionales del sector y el técnico coordinador, que será el director de la comisión.

La repartición de pruebas para cada evaluador, se llevará a cabo por sorteo y se decidirá antes de la realización del campeonato.

Antes de la competición el jurado repasará la prueba y sus criterios de evaluación y calificación en presencia de los tutores. Igualmente se cerciorará de que todos los puestos de competición están en condiciones para la realización de las pruebas, y de que el competidor dispone de la indumentaria adecuada y los elementos de seguridad necesarios.

En el caso de empate técnico será sometido a votación por todos los componentes de la comisión evaluadora. La decisión de la comisión será inapelable y esta se hará constar en el acta que se levantará con la toma de decisiones y los resultados del concurso.

La interpretación de estas bases se reserva a la organización y será la que decida en caso de suceder algún problema en el transcurso de la fase de concurso, pudiendo descalificar al participante que no cumpla con las instrucciones detalladas en las descripciones técnicas.

1.2. Clasificación de los competidores del Skill35

La comisión evaluadora de acuerdo con la puntuación obtenida conseguida por cada competidor, realizará una clasificación correlativa, dando el primer, segundo, tercer puesto y finalistas.

El competidor clasificado en el **primer puesto representará a la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia en el Campeonato Nacional SpainSkill, en el caso que lo hubiera.

** En caso de que el primer clasificado no pudiera ir al certamen nacional, se le otorgará al segundo o tercer clasificado, o sucesivamente si hiciera falta por orden de clasificación de los finalistas.

La participación en este concurso implica la aceptación de los participantes de las bases, así como los requisitos de participación detallados en las descripciones técnicas.

Cofinanciado por:



Unión Europea

Fondo Social Europeo

"El FSE invierte en tu futuro"



2. Pruebas

El campeonato se desarrolla en una jornada de pruebas prácticas, el jueves 22 de abril de 2021. Las pruebas que requieran de fichas técnicas, se recuerda, que 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.

Las once pruebas se desarrollarán claramente diferenciadas en dos módulos:

➤ MÓDULO I: SERVICIO DE RESTAURANTE

Se realizará a través de una batería de cinco pruebas que se enmarcan en el área de restaurante. El orden de competición de cada participante por prueba se realizará a sorteo antes del comienzo del campeonato. La batería de pruebas se desarrollará en el aula taller-comedor, del CIFP de Hostelería y Turismo de Cartagena, situado en la primera planta del centro. La organización se reserva el derecho de alterar cualquier prueba si fuese necesario, avisando a todos los tutores previamente antes del comienzo del campeonato.

➤ MÓDULO II: SERVICIO DE BAR-CAFETERÍA

Se realizará a través de una batería de seis pruebas que se enmarcan en el área de bar-cafetería. El orden de competición de cada participante por prueba se realizará a sorteo antes del comienzo del campeonato. La batería de pruebas se desarrollará en el aula taller-comedor, del CIFP de Hostelería y Turismo de Cartagena, situado en la primera planta del centro. La organización se reserva el derecho de alterar cualquier prueba si fuese necesario, avisando a todos los tutores previamente antes del comienzo del campeonato.

El formato de cada prueba práctica, tiempos y puntuaciones se detallan a continuación:

Cofinanciado por:





Prueba N°1 (MODULO I), DECANTACIÓN Y SERVICIO DE VINOS:

Consiste en la elección de un vino tinto, de las que habrá dos referencias situadas en la zona de trabajo, teniendo que seleccionar el adecuado para la decantación con cestillo.

El competidor procederá a la preparación de su mise en place, decantación y servicio de dos copas de vino al juez evaluador.

Prueba N°1		MÓDULO I		
DECANTACIÓN Y SERVICIO DE VINOS				
<i>Miembro del jurado:.....</i>				
Nº de Concursante:	<input type="text"/>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Tiempo de ejecución: 10 minutos. ➤ Puntuación de: 0 a 13 puntos. 		
CRITERIOS DE CALIFICACIÓN		PUNTUACIONES		TOTAL
SELECCIONA EL VINO ADECUADO		0	1	
MONTAJE DEL CESTILLO		0	1	
CORTA LA CÁPSULA ADECUADAMENTE		0	1	
DESCORCHA CORRECTAMENTE		0	1	
PRESENTA EL CORCHO		0	1	
CATA		0	1	
UTILIZA LA VELA		0	1	
ENVINA		0	1	2
NO MANCHA/ DESTREZA EN LA DECANTACIÓN		0	1	
CANTIDAD DE SERVICIO		0	1	
NO MANCHA/ DESTREZA Y ELEGANCIA EN EL SERVICIO		0	1	2
TIEMPO	<i>0 puntos en tiempo -1 puntos sobrepasa hasta 1 minuto -2 puntos sobrepasa el minuto</i>	0	-1	-2
TOTAL PRUEBA. (de 0 a 13)				
Observaciones:				

Cofinanciado por:



Unión Europea

Fondo Social Europeo
"El FSE invierte en tu futuro"



Prueba Nº2 (MODULO I), DOBLADO DE SERVILLETAS:

Consiste en la realización de ocho modelos *diferentes* de doblados de servilletas utilizados en el servicio de restaurante.

Prueba Nº 2				<u>MÓDULO I</u>		DOBLADO DE SERVILLETAS	
Miembro del jurado:							
Nº de Concurante:		<input type="text"/>		<ul style="list-style-type: none"> ➤ Tiempo de ejecución: 8 minutos. ➤ Puntuación de: 0 a 5 puntos. 			
CRITERIOS DE CALIFICACIÓN		PUNTUACIONES			TOTAL		
CANTIDAD DE MODELOS <i>8 modelos 1 puntos 7 o menos 0 puntos</i>		0		1			
TÉCNICA DE MANIPULACIÓN		0	1	2			
ORIGINALIDAD EN LOS DOBLADOS		0		1			
DISPOSICIÓN		0		1			
TOTAL PRUEBA (de 0 a 5)		_____					
Observaciones:							

Cofinanciado por:



Unión Europea

Fondo Social Europeo
"El FSE invierte en tu futuro"



Prueba Nº3 (MODULO I), PELADO DE FRUTAS:

Consiste en la elaboración de una ración de ensalada de frutas, el participante debe utilizar al menos cuatro frutas diferentes, siendo una de ellas la naranja. Las frutas aportadas serán las solicitadas en la ficha técnica. La elaboración será emplatada en un plato de presentación.

Prueba Nº 3		<u>MÓDULO I</u>		
PELADO DE FRUTAS: ENSALADA DE FRUTAS				
Miembro del jurado:				
Nº de Concursante:	<input type="text"/>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Tiempo de ejecución: 10 minutos. ➤ Puntuación de: 0 a 14 puntos. 		
CRITERIOS DE CALIFICACIÓN		PUNTUACIONES		TOTAL
MISE EN PLACE		0	1	
ORDEN DE PELADO DE LAS FRUTAS		0	2	
TÉCNICAS ADECUADAS EN LAS FRUTAS SELECCIONADAS		0	1	2
CORTA LA PIEL UNIFORMEMENTE EN LA NARANJA		0	1	
NO DEJA MESOCARPIO EN LA NARANJA		0	1	
SACA LOS GAJOS DE NARANJA CORRECTAMENTE		0	1	
ESCURRE EL ZUMO DE LA NARANJA		0	1	
APROVECHAMIENTO DE LAS FRUTAS		0	1	
EMPLATADO, TRABAJO FINAL		0	1	2
DESTREZA Y ELEGANCIA		0	1	2
TIEMPO	<i>0 puntos en tiempo -7 puntos sobrepasa hasta 1 minuto</i>	0	-7	
TOTAL PRUEBA (de 0 a 14)		_____		
Observaciones:				

Cofinanciado por:



Unión Europea

Fondo Social Europeo
"El FSE invierte en tu futuro"



Prueba Nº 4 (MODULO I), PLATO A LA VISTA DEL CLIENTE: LANGOSTINOS AL CURRY

Consiste en la elaboración de DOS raciones de langostinos al curry. La referencia de la ficha técnica es del libro “Operaciones básicas y servicios en restaurante y eventos especiales”. Todo el material necesario lo proveerá la organización. Esta elaboración será emplatada en plato de presentación de color blanco.

Prueba Nº 4		<u>MÓDULO I</u>			
PLATO A LA VISTA DEL CLIENTE: LANGOSTINOS AL CURRY					
Miembro del jurado:.....					
Nº de Concursante:	<input type="text"/>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Tiempo de ejecución: 10 minutos. ➤ Puntuación de: 0 a 19 puntos. 			
CRITERIOS DE CALIFICACIÓN	PUNTUACIONES				TOTAL
MISE EN PLACE Y FICHA TÉCNICA	0	1			
ORDEN DE INGREDIENTES	0	1			
TÉCNICA DEL PELADO LANGOSTINO	0	2			
ELEGANCIA DEL PELADO DE LANGOSTINO	0	1	2		
TÉCNICA DEL FLAMBEADO	0	2			
RESULTADO SALSA	0	1	2	3	
PRESENTACIÓN	0	1	2	3	
DEGUSTACIÓN	0	1		2	
LIMPIEZA Y PULCRITUD	0	1	2	3	
TIEMPO <i>0 puntos en tiempo -9 puntos sobrepasa hasta 1 minuto</i>	0	-9			
TOTAL PRUEBA (de 0 a 19)	_____				
Observaciones:					

Cofinanciado por:



Prueba Nº 5 (MÓDULO I), MONTAJE DE MESA DE GALA:

Consiste en el montaje de una mesa de gala con un menú establecido (Anexo III) para cuatro comensales.

Prueba Nº 5		<u>MÓDULO I</u>			
MONTAJE DE MESA DE GALA					
<i>Miembro del jurado:</i>					
Nº de Concurante:	<input type="text"/>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Tiempo de ejecución: 10 minutos. ➤ Puntuación de: 0 a 17 puntos. 			
CRITERIOS DE CALIFICACIÓN		PUNTUACIONES			TOTAL
LANZADO DE MANTELERÍA		0	1	2	3
ORDEN DE MONTAJE DEL MATERIAL		0		1	
TRANSPORTE DE CUBERTERÍA EN MULETILLA		0		1	
MARCAJE DE LA CUBERTERÍA SEGÚN EL MENÚ		0		2	
TRANSPORTE DE CRISTALERÍA EN BANDEJA		0		1	
DISPOSICIÓN DE LA CRISTALERÍA		0		2	
PETIT MENAGE Y Nº DE MESA		0		2	
DECORACIÓN		0		1	
DESTREZA Y ELEGANCIA		0	1	2	
RESULTADO FINAL DEL MONTAJE		0		2	
TOTAL PRUEBA (de 0 a 17)		_____			
Observaciones:					

Cofinanciado por:



Unión Europea

Fondo Social Europeo
"El FSE invierte en tu futuro"



Prueba Nº 6 (MODULO II), ELABORACIÓN DE CAFÉS:

Consiste en la realización de DOS cafés expresso y DOS capuccinos (sin cacao en polvo).

Prueba Nº 6				MÓDULO II	
ELABORACIÓN DE CAFÉS: UN EXPRESSO Y DOS CAPUCCINO					
Miembro del jurado:					
Nº de Concursante:	<input type="text"/>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Tiempo de ejecución: 6 minutos. ➤ Puntuación de: 0 a 15 puntos. 			
CRITERIOS DE CALIFICACIÓN		PUNTUACIONES		TOTAL	
DOSIFICACIÓN DEL MOLINILLO		0	1		
PRENSADO DE LA PASTILLA		0	1		
PURGA LA CAFETERA		0	1		
LIMPIA LA REJILLA		0	1		
TIEMPO EXTRACCIÓN DEL EXPRESSO (30 segundos +/-5)		0	1		
RESULTADO DEL EXPRESSO		0	1		
EMULSIONA LA LECHE ANTES DEL EXPRESSO		0	1		
TEMPERATURA DE LA LECHE (65°C +/-2)		0	2		
TEXTURA Y BRILLO DE LA EMULSIÓN		0	1	2	
LIMPIA LA LANZA		0	1		
DIBUJO EN EL LATEADO		0	2		
PRESENTACIÓN DEL SERVICIO		0	1		
TIEMPO <i>0 puntos en tiempo -7 puntos sobrepasa hasta 1 minuto</i>		0	-7		
TOTAL PRUEBA (de 0 a 15)		_____			
Observaciones:					

Cofinanciado por:



Unión Europea

Fondo Social Europeo
"El FSE invierte en tu futuro"



Prueba Nº 7 (MODULO II), ELABORACIÓN DE CAFÉ COMBINADO CON ALCOHOL:
Consiste en la realización de UN café Irish Coffee, la nata se debe montar con la coctelera.

Prueba Nº 7		<u>MÓDULO II</u>	
ELABORACIÓN DE CAFÉ COMBINADO CON ALCOHOL: IRISH COFFEE			
<i>Miembro del jurado:.....</i>			
Nº de Concursante:	<input type="text"/>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Tiempo de ejecución: 5 minutos. ➤ Puntuación de: 0 a 10 puntos. 	
CRITERIOS DE CALIFICACIÓN	PUNTUACIONES		TOTAL
RESULTADO DEL EXPRESSO	0	2	
ORDEN DE LOS INGREDIENTES	0	2	
TEMPERATURA	0	2	
DIVISIÓN DE COLORES	0	2	
MONTAJE DE SERVICIO	0	1	
LIMPIEZA DEL PUESTO	0	1	
TIEMPO <i>0 puntos en tiempo -5 puntos sobrepasa hasta 1 minuto</i>	0	-5	
TOTAL PRUEBA (de 0 a 10)	_____		
Observaciones:			

Cofinanciado por:



Unión Europea

Fondo Social Europeo
"El FSE invierte en tu futuro"



Prueba Nº 8 (MÓDULO II), COCTELERÍA:

Consiste en la realización de DOS cócteles Pisco Sour y DOS Manhattan. En el tiempo establecido se debe preparar la decoración con los productos indicados en la ficha técnica aportada por el competidor y recordamos que el participante debe llevar su material descrito en la descripción técnica,

Prueba Nº 8		<u>MÓDULO II</u>		
COCTELERÍA: DOS PISCO SOUR Y DOS MANHATTAN				
<i>Miembro del jurado:</i>				
Nº de Concursante:	<input type="text"/>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Tiempo de ejecución: 15 minutos. ➤ Puntuación de: 0 a 16puntos. 		
CRITERIOS DE CALIFICACIÓN		PUNTUACIONES		TOTAL
ENFRÍA LAS COPAS		0	1	
ENFRÍA EL VASO MEZCLADOR		0	1	
ENFRÍA LA COTELERA		0	1	
ORDEN DEL SERVICIO DE BEBIDAS		0	1	
DESTREZA CON EL JIGGER		0	1	2
DESTREZA CON EL VASO MEZCLADOR		0	1	3
DESTREZA CON LA COCTELERA		0	1	3
INCRUSTA DECORACIÓN		0	2	
EQUILBRIO PISCO SOUR		0	1	2
EQUILIBRIO MANHATTAN		0	1	2
DESTREZA / ELEGANCIA		0	2	
CHIVATO		0	-1	
TIEMPO		0	-8	
	<i>0 puntos en tiempo -8 puntos sobrepasa hasta 1 minuto</i>			
TOTAL PRUEBA (de 0 a 16)		_____		
Observaciones:				

Cofinanciado por:



Unión Europea

Fondo Social Europeo
"El FSE invierte en tu futuro"



Prueba Nº 9 (MODULO II), SERVICIO DE BEBIDAS EN GENERAL: TIRAJE DE CERVEZA.
 Consiste en el servicio de DOS cervezas desde grifo y servicio en mesa.

Prueba Nº 9 MÓDULO II			
SERVICIO DE BEBIDAS EN GENERAL: TIRAJE DE CERVEZA			
<i>Miembro del jurado:.....</i>			
Nº de Concursante: <input type="text"/>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Tiempo de ejecución: 5 minutos. ➤ Puntuación de: 0 a 10 puntos. 		
CRITERIOS DE CALIFICACIÓN	PUNTUACIONES		TOTAL
NO TOCA EL GRIFO CON LA COPA	0	1	
INCLINA LA COPA	0	1	
TERMINA CON CREMA	0	2	
NO DESBORDA LA COPA	0	2	
ELEGANCIA Y DESTREZA	0	2	
TRANSPORTE EN BANDEJA	0	1	
SERVICIO EN MESA	0	1	
TIEMPO <i>0 puntos en tiempo -5 puntos sobrepasa hasta 1 minuto</i>	0	-5	
TOTAL PRUEBA (de 0 a 10)	_____		
Observaciones:			

Cofinanciado por:



Unión Europea

Fondo Social Europeo
 "El FSE invierte en tu futuro"



Prueba Nº 10 (MODULO II), DECORACIONES DE COCTELERÍA

Consiste en la realización de DOS decoraciones de coctelería, una para vaso old fashion y otra para copa cóctel. Se aportará las materias y accesorios indicados en la ficha técnica enviada por el competidor y se dispondrán los líquidos del color solicitados en la misma. La NO utilización de alguna de las materias primas penaliza con un punto menos, pudiendo dejar parte de ellas sin utilizar.

Prueba Nº 10			
<u>MÓDULO II</u>			
DECORACIÓN DE COCTELERÍA			
<i>Miembro del jurado:</i>			
Nº de Concursante:	<input style="width: 100%;" type="text"/>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Tiempo de ejecución: 6 minutos. ➤ Puntuación de: 0 a 8 puntos. 	
CRITERIOS DE CALIFICACIÓN	PUNTUACIONES		TOTAL
MANIPULA CORRECTAMENTE	0	1	
APROVECHAMIENTO DE LA MATERIA PRIMA	0	1	
DECO 1: SOSTENIBILIDAD	0	1	
DECO 1: EQUILIBRIO	0	1	
DECO 1: COMBINACIÓN DE COLOR	0	1	
DECO 2: SOSTENIBILIDAD	0	1	
DECO 2: EQUILIBRIO	0	1	
DECO 2: COMBINACIÓN DE COLOR	0	1	
MATERIAS PRIMAS SIN USAR	0	-1	
TOTAL PRUEBA (de 0 a 8)	_____		
Observaciones:			

Cofinanciado por:



Unión Europea

Fondo Social Europeo
"El FSE invierte en tu futuro"



Prueba Nº 11 (MODULO II), IDIOMAS EN LA ATENCIÓN AL CLIENTE (INGLÉS):

Esta prueba está encuadrada dentro de la prueba Nº11, durante cinco minutos un docente de inglés técnico mantendrá una conversación relacionada con la temática de la venta y servicio de cafetería. La bibliografía consultada para la parte de idiomas será: Restaurants & catering. Edit. Burlington Professional Modules. Emma Morgan.
0, 1, 2 Good and 3.

Prueba Nº 11		<u>MÓDULO II</u>				
		IDIOMAS EN LA ATENCIÓN AL CLIENTE (INGLÉS)				
Miembro del jurado:.....						
Nº de Concurante:	<input type="text"/>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Tiempo de ejecución: 3-5 minutos. ➤ Puntuación de: 0 a 15 puntos. 				
CRITERIOS DE CALIFICACIÓN		PUNTUACIONES				TOTAL
Interactive Speaking and Listening Ability	Includes the length of utterances, flexibility to speakers of different level, complexity of responses.	0	1	2	3	
Fluency	Suitable speed, pauses and discourse strategies.	0	1	2	3	
Accuracy/Grammar	How accurate was the student's grammar: Verbs, sentence structure, functional phrases.	0	1	2	3	
Vocabulary	If the student uses a great variety of words: Vocabulary appropriate in each context.	0	1	2	3	
Pronunciation	Effort made to use correct intonation, stress, individual sounds.	0	1	2	3	
TOTAL PRUEBA (de 0 a 15)		_____				
		Observaciones:				

Cofinanciado por:



Unión Europea

Fondo Social Europeo
"El FSE invierte en tu futuro"



3. Esquema de puntuaciones

Criterio	Ponderación
Módulo I	50% del total de las puntuaciones.
Módulo II	50% del total de las puntuaciones.

PUNTUACIONES	0	1	2	3
De 0 a 1	No lo realiza	Lo realiza		
De 0 a 2	No lo realiza	Lo realiza con destreza media	Lo realiza correctamente	
De 0 a 3	No lo realiza		Lo realiza con destreza media	Lo realiza correctamente
De 0 a 3	No lo realiza	Lo realiza con destreza media	Lo realiza correctamente	Excelente

PUNTUACIONES	0	1	2	3
De 0 a 3	Try Harder! You can do it!	Good but you can do it even better	Good	Excelent

Cofinanciado por:



Unión Europea

Fondo Social Europeo
"El FSE invierte en tu futuro"



CRITERIOS DE EVALUACIÓN		I	II	TOTAL
Nº1	Venta, decantación y servicio de vinos	13		13
Nº2	Doblado de servilletas	5		5
Nº3	Elaboración de ensalada de frutas	14		14
Nº4	Elaboración de platos a la vista del cliente	19		19
Nº5	Montaje de mesa de gala	17		17
Nº6	Elaboración de cafés		15	15
Nº7	Elaboración de café Irish coffee		10	10
Nº8	Elaboración de coctelería IBA		16	16
Nº9	Servicio de bebidas en general: tiraje de cerveza		10	10
Nº10	Decoración de coctelería		8	8
Nº11	Idiomas (inglés)		15	15
	PUNTOS	68	74	142
		50%	50%	100%

Cofinanciado por:



Unión Europea

Fondo Social Europeo
"El FSE invierte en tu futuro"



4. Timing

HORAS	DESCRIPCIÓN
8:20 / 8:30	Recepción de los tutores y participantes
8:30 / 8:50	Sorteo de los participantes para la repartición de pruebas.
8:50 / 9:10	Recorrido por las pruebas y toma de contacto por parte de los participantes junto a sus tutores.
9:10 / 9:30	Repartición de las pruebas en la comisión evaluadora. Puesta a punto de los competidores.
9:30	Comienzo del campeonato
11:30 / 12:00	Coffebreak
13:30 aprox	Previsto fin del campeonato
13:30 / 14:00	Deliberación de la comisión evaluadora
14:00	Entrega de trofeos

(Los tiempos establecidos son aproximados)

Cofinanciado por:



Unión Europea

Fondo Social Europeo
"El FSE invierte en tu futuro"



5. ANEXO I: Lista de infraestructuras

DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	MARCA	CAPACIDAD	OBSERVACIONES
Copa cóctel mundial	1	Schott Swiesel	275 ml	Para decoración
Vaso old fashion	1	Arcoroc Islande	38 cl	Para decoración
Copa cóctel Speakeasy Martini	2	Libbey	6,5 oz	Para el Manhattan
Copa cóctel Mixology	2	Luigi Bormioli	22,5 cl	Para el Pisco Sour
Copa vino Mondial 1	2	Mondial	144 cl	Cerveza
Jarras de servicio porcelana de diferentes tamaños	c/ suficiente			
Platos de presentación	c/ suficiente			
Platos trincheros	c/ suficiente			
Platos de pan	c/ suficiente			
Cucharas soperas	c/ suficiente			
Cuchillos trincheros	c/ suficiente			
Tenedores trincheros	c/ suficiente			
Palas de pescado	c/ suficiente			
Tenedores de pescado	c/ suficiente			
Tenedor de arroz	c/ suficiente			
Cuchillo Steak	c/ suficiente			
Cuchara postre	c/ suficiente			
Cuchillo postre	c/ suficiente			
Tenedor postre	c/ suficiente			
Copa de Agua	c/ suficiente			
Copa Burdeos	c/ suficiente			

Cofinanciado por:



Unión Europea

Fondo Social Europeo
"El FSE invierte en tu futuro"



Copa Borgogna	c/ suficiente			
Copa de licor	c/ suficiente			
Copa flauta	c/ suficiente			
Servilletas de tela	c/ suficiente			
Petit menage	c/ suficiente			
Rechaud	1			
Sauté	1			
Máquina expreso	1	Iberital IB7		
Molinillo de café	1	Compak K6		
Tamper	1	ASCASO		
Jarra de late	1	GenWare MJ12BK	340 y 500 ml	
Vajilla café	c/ suficiente	Cafés Bernal		
Vaso de Café Irlandés	1			
Decantador			1 litro	
Vela para decantación	1			
Platillos servicio vino	2			
Cestillo servicio vinos	2			

Cofinanciado por:



Unión Europea

Fondo Social Europeo
"El FSE invierte en tu futuro"



6. ANEXO II: Lista de productos y materias primas

	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	MARCA	OBSERVACIONES
PRUEBA Nº6 y 7	Blend de café arábica	C/suficiente	Cafés Bernal	
	Azúcar blanca en sobres	C/suficiente	Cafés Bernal	
	Azúcar moreno	C/suficiente		
	Leche fresca entera	C/suficiente	EL Barranquillo	
	Crema de leche	C/suficiente	DEBIC	35% M.G
	Whisky	C/suficiente	JAMESON	
PRUEBA Nº4	Langostinos	C/suficiente		
	Crema de leche	C/suficiente	MakroCHEF	15%M.G
	Cebolla tierna	C/suficiente		
	Curry	C/suficiente		
	Mantequilla	C/suficiente	BURRO	
	Sal y pimienta	C/suficiente		

Cofinanciado por:



Unión Europea

Fondo Social Europeo
"El FSE invierte en tu futuro"



PRUEBA Nº3	Piña	1 unidad	Frutas Juanvi	
	Naranjas de mesa	2 unidades	Frutas Juanvi	
	Kiwis	2 unidades	Frutas Juanvi	
	Manzanas	2 unidades	Frutas Juanvi	
	Peras	2 unidades	Frutas Juanvi	
	Bananas	2 unidades	Frutas Juanvi	
	Fresas	3 unidades	Frutas Juanvi	

Cofinanciado por:



Unión Europea

Fondo Social Europeo
"El FSE invierte en tu futuro"



PRUEBA Nº 8 Y 10	Piña	3 unidades	Frutas Juanvi	
	Naranjas de mesa	c/ suficiente	Frutas Juanvi	
	Kiwis	c/ suficiente	Frutas Juanvi	
	Manzanas	c/ suficiente	Frutas Juanvi	
	Limonos	c/ suficiente	Frutas Juanvi	
	Phisalys	c/ suficiente	Makro	
	Limas	c/ suficiente	Frutas Juanvi	
	Menta	c/ suficiente	Makro	
	Flores comestibles mixtas	c/ suficiente	Makro	
	Grosellas	c/ suficiente	Frutas Juanvi	
	Peras	c/ suficiente	Frutas Juanvi	
	Bananas	c/ suficiente	Frutas Juanvi	
	Fresas	c/ suficiente	Frutas Juanvi	
	Cerezas	c/ suficiente	Frutas Juanvi	
	Lichis	c/ suficiente	Frutas Juanvi	
	Carambola	c/ suficiente	Frutas Juanvi	
	Uva blanca	c/ suficiente	Frutas Juanvi	
	Uva tinta	c/ suficiente	Frutas Juanvi	
	Guinda verde	c/ suficiente	Frutas Juanvi	
	Guinda roja	c/ suficiente	Frutas Juanvi	
Palillos decorativos Pap Star	c/suficiente	José Díaz	10 cm	
Lazos de bambú Betik	c/suficiente	José Díaz	9 cm	

Cofinanciado por:



Brochetas Betik	c/suficiente	José Díaz	13 cm
Brochetas Betik	c/suficiente	José Díaz	8 cm
Clara de huevo pasteurizada	c/suficiente	Makro	
Pisco Demonio de los Andes	c/suficiente	Makro	
Zumo de lima	c/suficiente	Makro	
Jarabe	c/suficiente	Makro	
Bitter Angostura	c/suficiente	Makro	
Vermout rojo Izaguirre	c/suficiente	Makro	
Whisky Canadian	c/suficiente	Makro	
Guindas rojas	c/suficiente	Makro	

Cofinanciado por:



Unión Europea

Fondo Social Europeo
"El FSE invierte en tu futuro"



7. ANEXO III: MENÚ DE GALA

MENÚ DE GALA

Ensalada Caprese

(Vino espumoso prosecco)



Salmón ahumado con tallarines de espinaca y
carabinero

(Vino blanco)



Timbal de cordero en su jugo

(Vino tinto crianza)



Piña Flambé con helado de vainilla

(Vino dulce PX)

Cofinanciado por:



Unión Europea

Fondo Social Europeo
"El FSE invierte en tu futuro"