

# TEST PROJECT PANADERÍA

## 2021

### 1. PLAN DE PRUEBAS

- Constará de tres módulos de pruebas que se evaluarán independientemente al final de cada una de ellas

- **I MÓDULO DE PAN.** Este módulo constará de :

1- Elaboración de un pan tradicional en formato de:

- 2 piezas de pan iguales de 1 kg cada uno después de horneados (margen de error en el peso del 10 %), libre formato, decorados y presentados.
- 4 piezas de pan iguales de 250 grs cada uno después de horneados (margen de error en el peso del 10 %), formato libre.
- 30 piezas de 50 grs cada una después de horneados con los siguientes formatos (margen de error en el peso del 10 %):
  - **10 redondos**
  - **10 alargados**
  - **10 libres**

- Para la elaboración de esta prueba el participante podrá disponer de la maquinaria y equipos que se enumerarán en el ANEXO I
- Para la elaboración de esta prueba el participante dispondrá de la relación de ingredientes que se enumerarán en el ANEXO II
- **La masa madre** será aportada por el concursante en el caso de que quiera hacer uso de ella.
- Los utensilios y utillaje necesarios para el desarrollo de esta prueba serán aportados por el participante
- En el caso de querer aportar algún ingrediente que no conste en la relación del ANEXO II deberá contar con el visto bueno del Jurado.
- El participante decidirá la forma y decoración de las piezas de acuerdo a su criterio.
- El soporte donde se quiera presentar el pan será seleccionado por el concursante entre los existentes en el CIFP de Hostelería y Turismo de Cartagena.

- **II MÓDULO DE TARDALETAS.** Este módulo constará de :

1- Elaboración de 6 tartaletas saladas de unos 12 cm de diámetro aprox.

Las tartaletas deberán realizarse con una base de masa quebradiza y el relleno será libre elegido por el participante.

# TEST PROJECT PANADERÍA

## 2021

- Para la elaboración de esta prueba el participante podrá disponer de la maquinaria y equipos que se enumerarán en el ANEXO III.
- Para la elaboración de esta prueba el participante dispondrá de la relación de ingredientes que se enumerarán en el ANEXO IV .
- En el caso de querer aportar algún ingrediente que no conste en la relación del ANEXO IV deberá contar con el visto bueno del Jurado.
- Los utensilios y utillaje necesarios para el desarrollo de esta prueba serán aportados por el participante
- El soporte donde se quiera presentar será seleccionado por el concursante entre los existentes en el CIFP de Hostelería y Turismo de Cartagena.

- **III MÓDULO DE BOLLERÍA HOJALDRADA.** Este módulo constará de :

1- Elaboración de 8 croasanes sin decorar (solo cocidos) de 70 grs de peso después de la cocción (margen de error del peso 10% ).

- Para la elaboración de esta prueba el participante podrá disponer de la maquinaria y equipos que se enumerarán en el ANEXO I
- Para la elaboración de esta prueba el participante dispondrá de la relación de ingredientes que se enumerarán en el ANEXO II
- La masa madre será aportada por el concursante en el caso de que quiera hacer uso de ella.
- Los utensilios y utillaje necesarios para el desarrollo de esta prueba serán aportados por el participante
- En el caso de querer aportar algún ingrediente que no conste en la relación del ANEXO II deberá contar con el visto bueno del Jurado.
- El participante decidirá la forma y decoración de las piezas de acuerdo a su criterio.
- El soporte donde se quiera presentar será seleccionado por el concursante entre los existentes en el CIFP de Hostelería y Turismo de Cartagena.

### **9.1 DESARROLLO DE LAS PRUEBAS.**

#### **1.1. DESARROLLO DE LAS PRUEBAS.**

- Los participantes se presentarán en el centro a las 8:45h de la mañana para proceder a uniformarse.
- Una vez estén correctamente uniformados se les enseñará los puestos de trabajo y se procederá al sorteo de los mismos.
- Cada competidor dispondrá para la ejecución de todas las pruebas un máximo de 6 horas divididas en dos bloques, siendo un bloque de 4h y otro de 2h.
- El participante dispondrá de un máximo de dos descansos de 15 minutos cuando él considere oportunos, siendo estos incluidos dentro de las 6 h.
- La prueba que no esté presentada dentro de las 6 h que se dan para su realización







# TEST PROJECT PANADERÍA

## 2021

<b>CRUJIENTE</b>											
<b>SABOR Y TEXTURA</b>											
<b>PESO( cada croasant que tenga una variación de más del 10% se bajara un punto de este apartado)</b>											
<b>TOTAL</b>											

La equivalencia de las puntuaciones será:

- 10: Perfecto.
- 9: Muy bueno.
- 8: Bueno.
- 7: Bastante bueno.
- 6: Suficiente.
- 5: Medio.
- 4: Deficiente.
- 3: Insuficiente.
- 2: Muy insuficiente.
- 1: Nada.

### **3. COMISIÓN EVALUADORA.**

La comisión evaluadora estará supervisada por el coordinador skill de la Comunidad de la Región de Murcia designado por la administración educativa.

La comisión evaluadora estará compuesta por 1 profesores técnico del IES La Flota , 2 profesores técnicos del CIFP de Hostelería y Turismo de Cartagena, un profesional del sector y la alumna Lourdes Castejón ( competidora Spain Skill 2019)

En caso de empate técnico será el coordinador el que tendrá la decisión del desempate.

# **TEST PROJECT PANADERÍA**

## **2021**

La decisión de la comisión evaluadora será inapelable y esta se hará constar en el acta que se levantará con la toma de decisiones y los resultados del concurso.

La participación en el concurso implica el total conocimiento y la aceptación de las bases que rigen el concurso.

La interpretación de estas bases se reserva a la organización y será los que decidan en caso de suceder algún problema en el transcurso de la fase del concurso.

#### **4. CLASIFICACIÓN DE LOS COMPETIDORES DEL CERTAMEN.**

La comisión evaluadora de acuerdo con la puntuación obtenida por cada competidor, realizará una clasificación del primero al tercer puesto.

El competidor clasificado en el primer puesto representará a la Comunidad de Murcia en el campeonato nacional Skills España 2021 en el caso de que lo hubiera, está previsto que sea en diciembre de 2021.

En caso de que el primer clasificado no pudiera asistir al certamen nacional se le propondrá al segundo o tercer clasificado ejercer dicha representación.

La participación en este concurso implica la aceptación de los participantes del punto anterior.

#### **ANEXO I**

##### **LISTA DE MAQUINARIA PARA TODOS LOS CONCURSANTES**

- 1. 1 HORNO DE DOS PISOS 6 BANDEJAS POR HORNO OBRADOR 1**
- 2. 1 HORNO DE DOS PISOS 3 BANDEJAS POR HORNO OBRADOR 2**
- 3. 1 HORNO CONVENCION OBRADOR 2**
- 4. 1 AMASADORAS DE GANCHO**
- 5. 1 AMASADORA DE BRAZOS**
- 6. 1 BATIDORA AMASADORA OBRADOR 1**
- 7. 1 KITCHEN POR CONCURSANTE**
- 8. 1 LAMINADORA**
- 9. 1 TIMBRE DE FRIO CUARTO FRIO OBRADOR 1**
- 10. 1 TIMBRE DE FRIO OBRADOR 2**
- 11. 1 ABATIDOR DE CONGELACIÓN OBRADOR 1**
- 12. 1 ABATIDOR DE CONGELACIÓN OBRADOR 2**
- 13. MÓDULO DE COCINA DE DOS FUEGOS OBRADOR 2**

# **TEST PROJECT PANADERÍA**

## **2021**

### **LISTA DE MAQUINARIA AUXILIAR Y OTROS UTENSILIOS**

- 1. 6 BATIDORAS- AMASADORAS PEQUEÑAS**
- 2. 2 VITROCERÁMICAS PORTÁTILES**
- 3. 3 CAZOS ELÉCTRICOS**
- 4. 3 CARROS LATEROS OBRADOR 1**
- 5. 2 CARROS LATEROS OBRADOR 2**
- 6. 2 PALAS DE HORNO OBRADOR 1**
- 7. GUANTES DE HORNO**
- 8. BALANZAS**
- 9. BOLES PEQUEÑOS PARA PESAR**
- 10. JARRAS MEDIDORAS**
- 11. CEPILLOS HARINA**
- 12. LIBRADORES PARA HARINA**
- 13. CUBETAS PARA FERMENTAR**
- 14. PAPEL PARA MANOS**
- 15. BAYETA Y MATERIAL DE LIMPIEZA**
- 16. MANGAS PASTELERAS**
- 17. PAPEL HORNO**
- 18. FILM DE PLÁSTICO**

### **ANEXO II MATERIAS PRIMAS**

- 1. HARINA DE GRAN FUERZA**
- 2. HARINA DE FUERZA**
- 3. HARINA CANDEAL**
- 4. HARINA INTEGRAL**
- 5. LEVADURA FRESCA**
- 6. MANTEQUILLA**
- 7. MANTEQUILLA PARA CROASANT**
- 8. MANTECA DE CERDO**
- 9. LECHE EN POLVO**
- 10. LECHE ENTERA**
- 11. ACEITE DE OLIVA**
- 12. ACEITE DE GIRASOL**
- 13. PIMENTÓN**
- 14. HUEVOS**
- 15. SEMILLAS DE AMAPOLA**
- 16. LINAZA**
- 17. SÉSAMO BLANCO**
- 18. COPOS DE AVENA**
- 19. SEMILLAS DE GIRASOL**
- 20. SAL**



# **TEST PROJECT PANADERÍA**

## **2021**

21. AZUCAR

22. AGUA

### **ANEXO III**

#### **LISTA DE MAQUINARIA PARA TODOS LOS CONCURSANTES**

1. 1 HORNO DE DOS PISOS 6 BANDEJAS POR HORNO OBRADOR 1
2. 1 HORNO DE DOS PISOS 3 BANDEJAS POR HORNO OBRADOR 2
3. 1 HORNO CONVENCION OBRADOR 2
4. 1 AMASADORAS DE GANCHO
5. 1 AMASADORA DE BRAZOS
6. 1 BATIDORA AMASADORA OBRADOR 1
7. 1 KITCHEN POR CONCURSANTE
8. 1 TIMBRE DE FRIO CUARTO FRIO OBRADOR 1
9. 1 TIMBRE DE FRIO OBRADOR 2
10. 1 ABATIDOR DE CONGELACIÓN OBRADOR 1
11. 1 ABATIDOR DE CONGELACIÓN OBRADOR 2
12. MÓDULO DE COCINA DE DOS FUEGOS OBRADOR 2

#### **LISTA DE MAQUINARIA AUXILIAR Y OTROS UTENSILIOS**

13. 6 BATIDORAS- AMASADORAS PEQUEÑAS
14. 2 VITROCERÁMICAS PORTÁTILES
15. 3 CAZOS ELÉCTRICOS
16. 3 CARROS LATEROS OBRADOR 1
17. 2 CARROS LATEROS OBRADOR 2
18. 2 PALAS DE HORNO OBRADOR 1
19. GUANTES DE HORNO
20. BALANZAS
21. BOLES PEQUEÑOS PARA PESAR
22. JARRAS MEDIDORAS
23. CEPILLOS HARINA
24. LIBRADORES PARA HARINA
25. CUBETAS PARA FERMENTAR
26. PAPEL PARA MANOS
27. BAYETA Y MATERIAL DE LIMPIEZA
28. MANGAS PASTELERAS
29. PAPEL HORNO
30. FILM DE PLÁSTICO
31. MOLDE PARA BOMBONES

# TEST PROJECT PANADERÍA

## 2021

### ANEXO IV

#### MATERIAS PRIMAS PASTELERÍA

1. HARINA FUERTE
2. HARINA FLOJA
3. HUEVOS FRESCOS
4. CLARA PASTEURIZADA
5. YEMA PASTEURIZADA
6. LECHE
7. NATA
8. MANTEQUILLA
9. MANTEQUILLA PARA CROASANT
10. MARGARINA
11. HARINA DE ALMENDRA
12. AZÚCAR MORENO
13. AZÚCAR BLANQUILLA
14. AZÚCAR GLACE
15. GLUCOSA
16. IMPULSOR
17. CACAO EN POLVO
18. GEL EN FRÍO
19. SAL
20. PIMIENTA
21. QUESO CREMA
22. QUESO RALLADO
23. QUESO AZUL
24. BEACON
25. ESPINACAS
26. DATILES
27. JAMON YORK
28. JAMON SERRANO
29. SETAS
30. CEBOLLAS
31. AJOS
32. PIMIENTO ROJO Y VERDE
33. CALABACIN
34. BERENGENA

En caso de que el competidor necesitase alguna otra materia prima que no se encuentre en este listado pero si se encuentre en el Centro Educativo le preguntara al coordinador si puede usar

# TEST PROJECT PANADERÍA

## 2021