



**Región de Murcia**  
Consejería de Educación,  
Formación Profesional y  
Empleo



# 35

# SERVICIOS DE RESTAURANTE Y BAR

# DESCRIPCIÓN TÉCNICA

RMskills'23

# ÍNDICE

## 1. INTRODUCCIÓN

## 2. PLAN DE PRUEBAS

- a. Definición de la prueba
- b. Criterios para la evaluación de la prueba
- c. Equipos de protección personal

## 3. DESARROLLO DE LA COMPETICIÓN

- a. Programa de la competición
- b. Esquema de calificación.
- c. Herramientas y equipos.

## 4. OTRA INFORMACIÓN DE INTERÉS

## 1. INTRODUCCIÓN

El servicio de restauración exige al profesional tener un gran dominio de bebidas, así como su preparación y elaboración, del servicio en la barra y en el restaurante, así como un grandes conocimientos de cocina internacional.

El camarero es la persona más importante que atiende a los clientes, es el comunicador entre sala y cocina. Es por ello que es necesario poseer un dominio de las normas de servicio, conocimientos respecto a la preparación de platos y bebidas que llegan a la mesa del cliente. Los requisitos básicos son: destreza, buenas maneras, elegancia y habilidades prácticas.

El servicio de restauración exige también la habilidad y conocimientos de la atención al cliente, tanto de la preparación, como 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, para desarrollar tanto en el territorio nacional como en el extranjero.

## 2. PLAN DE PRUEBAS

La competición autonómica de la Región de Murcia RMsSkills de Servicios de Restaurante y Bar, es de carácter presencial. Se desarrollará en una jornada: el miércoles 26 de abril de 2023, en el CIFP de Hostelería y Turismo de Cartagena, ubicado en la C/Ingeniero de la Cierva 24, telf. 968.529711.

### a. Definición de la prueba

La jornada de competición tiene como objetivo que los alumnos demuestren las competencias y habilidades propias de la especialidad. Es por ello que se han seleccionado unas pruebas de carácter práctico de contenidos de la profesión. Con el fin que los alumnos demuestren su destreza y conocimientos para el desarrollo de dichas pruebas. Se le facilitarán los recursos, herramientas y materiales necesarios para el desarrollo de las mismas.

Se recuerda a tutores y competidores que el objetivo de dichas pruebas es seleccionar al alumno que represente la especialidad "Servicios de restaurante y bar en la competiciones: Spainskill, Worldskill y Euroskill.

El RMsSkill2023 se la especialidad se celebrará la jornada del día 26 de abril 2023 en horario de mañana. Se realizarán diez pruebas prácticas que se dividen en dos módulos.

### b. Criterios para la evaluación de la prueba

El servicio de restauración necesita profesionales que tengan habilidades y conocimientos para la confección y servicio de comida y bebida, además de poder compatibilizarlo durante la atención al cliente bien sea en barra o en mesa.

### c. Equipos de protección personal

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

### 3. DESARROLLO DE LA COMPETICIÓN

La competición consiste en la demostración y valoración de destrezas propias de esta especialidad. Se van a llevar a cabo distintos ejercicios prácticos que pondrán de manifiesto la preparación de los participantes en el servicio de alimentos y bebidas, utilizando de manera segura los recursos suministrados, herramientas y materiales permitidos. Se recuerda a los participantes que el objetivo de esta jornada de pruebas es seleccionar al alumno que represente la especialidad servicios de restaurante y bar en SpainSkill, WorldSkill y EuroSkill.

El RMskill2023 de la especialidad 35, se desarrollará en la jornada de mañana del día 26 de abril y se compone de diez pruebas prácticas que se reparten en dos módulos:

<b>MÓDULO I: SERVICIO DE COMEDOR</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>✓ Montaje de mesa de gala para menú maridado</li><li>✓ Confección de ensalada de fruta</li><li>✓ Torneado de una piña</li><li>✓ Elaboración un plato a la vista del cliente.</li><li>✓ Decantación y servicio de vinos.</li></ul> <p>Todo ello teniendo en cuenta las normas de seguridad e higiene</p>
<b>MÓDULO II: SERVICIO DE BAR</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>✓ Elaborar 2 bebidas combinadas en vaso mezclador. Decoración</li><li>✓ Elaborar 2 bebidas combinadas con coctelera (recetario IBA). Decoración</li><li>✓ Preparar y servir bebidas calientes (café).</li><li>✓ Mantener una conversación en inglés en una situación propia de la profesión.</li></ul> <p>Todo ello teniendo en cuenta las normas de seguridad e higiene.</p>

#### a. Programa de la competición

Las diferentes pruebas que se han preparado son:

##### **Módulo I: SERVICIO DE COMEDOR 5 pruebas -**

1. Realización de un montaje de mesa de gala. El competidor tendrá el menú que se aportará en el test proyect para realizar dicha prueba. Todo el material necesario será aportado por la organización.
2. Confección de ensalada de frutas. El competidor tendrá que realizar el trinchado de una ración de ensalada de fruta. Deberá utilizar cuatro piezas de frutas (naranja, manzana o pera, kiwi y plátano). Será presentada en un plato trincherero. Se penalizará el desaprovechamiento de las mismas.

3. Tornear una piña y sacar una rodaja. Se permite el uso de cuchillo tipo: puntilla, jamonero o cebollero.
4. Realización de un plato a la vista del cliente: Piña Suzzete Se facilitará la ficha técnica de dicha elaboración. Todo el material necesario lo proveerá la organización. Será emplatado en un plato de presentación.
5. 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.

## **Módulo II: SERVICIO DE BAR 5 pruebas**

6. Elaboración de dos cócteles: CORPS REVIVER N°2, según el recetario de IBA. La decoración se ajustará al dicho recetario. Realización de una decoración diferente para coctelería. Se deberá hacer con un limón. No se permitirá el uso de otras frutas, ni elementos de sujeción. Se podrá utilizar una parte de la pieza. La cristalería para incrustar las decoraciones serán 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. La organización aportará las hielo, bebida, fruta y cristalería necesaria para su elaboración.
7. Elaboración de dos cócteles: NEGRONI, según el ficha técnica aportada en el Test Project. Le decoración se ajustará al dicho recetario. Realización de una decoración diferentes para coctelería. Se deberá hacer con una naranja. No se permitirá el uso de otras frutas, ni elementos de sujeción. Se podrá utilizar una parte de la pieza. La cristalería para incrustar las decoraciones serán un vaso old-fashioned, cada competidor podrá elegir el color del líquido deseado para que combine con la decoración pudiendo ser entre: rojo, verde, azul y naranja. La organización aportará las hielo, bebida, fruta y cristalería necesaria para su elaboración.
8. Elaboración y presentación de dos cappuccino. Los cafés se elaborarán en maquina espresso 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 cappuccino se realizará sin cacao en polvo.
9. Prueba en inglés: atención al cliente en inglés. Será un diálogo sencillo sobre el menú de gala, las elaboraciones o bien el maridaje de dicho menú. El alumno deberá responder a las preguntas, demandas de los profesores de inglés.

## b. Esquema de calificación.

<b>MÓDULO I: SERVICIO DE COMEDOR</b>		
	Puntuación: 5 puntos	
Montaje de mesa		
Confección de ensalada de fruta		
Trinchado de piña		
Elaboración plato a la vista de cliente		
Decantación y servicio de vinos		
<b>MÓDULO II: SERVICIO DE BAR</b>		
	Puntuación: 5 puntos	
Elaboración de bebida combinada 1. Decoración		
Elaboración de bebida combinada 2. Decoración		
Preparación y servicio de bebida caliente		
Mantener diálogo en inglés		
	Total	10 puntos

## c. Herramientas y equipos.

Para contribuir con el buen desarrollo de las competición, y asegurando los criterios de sostenibilidad económica de la misma. Se facilitará el listado de materiales y recursos que aportará la organización; necesarios para el desarrollo de las pruebas.

Los tutores dispondrán de una lista de la infraestructura: incluye todo el equipamiento, 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 el test proyect.

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 reserva la posibilidad de realizar alguna modificación por fuerza mayor y ajena a lo previsto.

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

Los competidores deberán aportar:

- Maletín de cuchillos entre los que se permiten: cebollero, puntilla y jamonero y acanalador (para decoraciones).
- Coctelera y el vaso mezclador, cuchara mezcladora, gusanillo y fine straing.
- Jarras para LatteArt.

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

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

## 4. Otra Información de interés

**Patrocinadores de la competición:** ¿Qué empresas y organizaciones participan en la organización de esta competición?

Para esta edición contamos con la colaboración de: CafeLab, La Diligente, José Díaz, Grupo OTC, Leche El Barranquillo y Makro. Son empresas que han mostrado interés y su colaboración para la celebración de esta competición: RMSkill para la especialidad 35 Servicio de Restaurante y Bar en su edición RMSkill 2023.

### Instrucciones de Seguridad e Higiene

Los concursantes deben asegurarse de una higiene adecuada tanto personal, de útiles y herramientas. Es particularmente importante para las especialidades que implican manejo de alimentos, así como 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.

Los miembros del jurado contemplarán un plan de auto vigilancia para la competición, basado en el análisis de riesgos.

Instrucciones para los participantes:

- Deberán tener una correcta higiene personal.
- El pelo debe estar arreglado y sujeto de forma que no interfiera en los trabajos a realiza
- Está prohibido el uso de cualquier objeto u adorno que pueda dificultar
- Deben evitarse riesgos al manejar y servir alimentos.
- Los participantes son responsables de la limpieza de las zonas de trabajo, tableros de mesa, tablas de corte, cuchillos y otras herramientas.
- Los participantes deben asegurarse de que todos los alimentos presentados sean servidos a la temperatura adecuada, y asegurarse de que cualquier alimento o bebida no se vea expuesta a cambios de temperatura (lo caliente deberá servirse caliente; y viceversa).
- Los concursantes deben manejar los residuos de acuerdo con las instrucciones que se den.