



Región de Murcia
Consejería de
Educación, Formación
Profesional y Empleo



35

SERVICIOS DE RESTAURANTE Y BAR TEST PROJECT

RMskills '23



Cofinanciado por
la Unión Europea

ÍNDICE

1. INSTRUCCIONES GENERALES.

2. PLAN DE PRUEBAS.

- Definición de las pruebas
- Programa de competición
- Esquema de clasificación

3. MÓDULO (I)

- Instrucciones de trabajo del módulo I
- Criterios de evaluación relacionados con el módulo I
- Clasificación del módulo I

4. MÓDULO (II)

- Instrucciones de trabajo del módulo II (
- Criterios de evaluación relacionados con el módulo II
- Clasificación del módulo II.

5. ANEXOS

1. INSTRUCCIONES GENERALES

La competición se ha estructurado en dos módulos. Se evaluarán de forma independiente y diferenciada con pruebas de carácter práctico.

La sede de competición es el CIFP de Hostelería y Turismo de Cartagena, siendo las coordinadoras técnicas Ana Cabezas Talavero y Ana Belen Andreo Bermejo.

La competición se divide en dos módulos que se evalúan de manera independiente, con los ejercicios prácticos pensados y diseñados con tal fin.

Comisión evaluadora

Está formada por profesores técnicos de la especialidad, profesionales del sector, y las coordinadoras de especialidad, que será las directoras de la comisión.

El reparto de las pruebas para cada evaluador, se llevará a cabo por sorteo. Que se celebrará el día del campeonato, al comienzo de la jornada.

Previo al inicio de la competición los miembros del jurado repasarán las pruebas, los criterios de evaluación y calificación en presencia de los tutores. Igualmente se cerciorará de que todos los puestos de competición están preparados para la realización de las pruebas. Que los participantes disponen de la uniformidad adecuada y requerida para ejercer la profesión de camarero de restaurante y bar.

En el caso de empate técnico para el desempate: se tomarán en cuenta los tiempos invertidos en cada prueba. Y se someterá a votación en la que participarán todos los componentes de la comisión evaluadora. La decisión de la comisión será inapelable y ésta se hará constar en el acta que se levantará con la toma de decisiones y los resultados del concurso.

La organización se reserva la interpretación de estas bases. Si durante el transcurso de la competición surgiera algún problema, se podrá descalificar al participante que no cumpla con las instrucciones que se detallan en la descripción técnica.

Clasificación de los competidores del RMskill35

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 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 la descripción técnica.

2. PLAN DE PRUEBAS.

- **Definición de las pruebas**

Las pruebas diseñadas para esta especialidad, están pensadas para medir habilidades, destrezas y dominio del alumnado en el entorno profesional del restaurante y bar.

- **Programa de competición** (horario y sesiones)

La RMsSkill23 se desarrolla durante una jornada miércoles 26 de abril 2023 por la mañana. En el aula taller comedor preparada con tal fin.

Horario	Descripción
8.30	Acogida de participantes y tutores, miembros del jurados y expertos. Desayuno
9.00	Recorrido por las pruebas. Revisión de los puestos. Toma de contacto de participantes junto a sus tutores
9.20	Sorteo de puestos
9.30	Puesta a punto de los competidores. Reparto de la comisión evaluadora.
9.45	Comienzo del campeonato
13.30	Previsión fin del campeonato
13.30/14.00	Deliberación de la comisión evaluadora.

➤ **MÓDULO I: SERVICIO DE RESTAURANTE**

Se realizará a través de una circuito de cinco pruebas que son propias del trabajo en el restaurante.

➤ **MÓDULO II: SERVICIO DE BAR-CAFETERÍA**

Se realizará a través de una batería de cuatro pruebas, propias del desarrollo en el bar-cafetería.

El orden de competición de cada participante por prueba se realizará por sorteo antes del comienzo del campeonato. Para ello se ha organizado un circuito de pruebas, 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 los tutores y participantes, previo al inicio del campeonato.

El formato de cada prueba práctica, tiempos y puntuaciones se detallan en cada una de las mismas, a continuación:

- **Esquema de clasificación** (criterios de evaluación por módulos)

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

3. MÓDULO (I)

- **Instrucciones de trabajo del módulo I**

Este módulo se corresponde con el trabajo en el restaurante. Es por ello que las pruebas están diseñadas para medir: capacidades y habilidades del alumnado. En cada una de la plantillas de corrección se describe el desarrollo de la prueba, así como los tiempos previstos para cada una.

- **Criterios de evaluación relacionados con el módulo**

En la plantilla de corrección individual se recogen los criterios de evaluación que se van a aplicar para la corrección.

- **Clasificación del módulo I**

Al final el TP se hará la clasificación de los módulos.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN		Módulo I	TOTAL
Nº1	Montaje de mesa de gala. Menú maridado	20	
Nº2	Confección de ensalada de frutas	16	
Nº3	Torneado de piña	15	
Nº4	Elaboración de plato a la vista del cliente	17	
Nº5	Decantación y servicio de vinos	20	
Valor total del módulo		50%	

Prueba Nº 1 (MODULO I), MONTAJE DE MESA DE GALA:

Se realizará el montaje de una mesa de comedor. Se hará en base a la propuesta de menú de gala (Se detalla en el **anexo III**).

Se hará para cuatro comensales. La mesa para el montaje estará vestida con el mantel. La organización pondrá a disposición del participante todo el material expuesto sobre un aparador.

Si estima oportuno el participante podrá realizar la prueba empleando guantes de tela.

Prueba Nº 1		<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 20 puntos. 		
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	PUNTUACIONES			TOTAL
TIRAR CUBRE MANTEL	0	1	2	
PREPARACIÓN DE MULETILLA	0	1	2	
TRANSPORTE DE CUBERTERÍA EN MULETILLA	0	1		
MARCAJE DE LA CUBERTERÍA SEGÚN EL MENÚ	0	2		
TRANSPORTE DE CRISTALERÍA CON BANDEJA	0	1		
MARCAJE CORRECTO DE COPAS	0	2		
USO DE LOS GUANTES MARCAJE MATERIAL	0	1		
PETIT MENAGE Y Nº DE MESA	0	1		
DECORACIÓN	0	1		
DISPOSICIÓN Y FORMA DE LA SERVILLETA EN LA MESA	0	1	2	
CRONOLOGÍA DEL MONTAJE DE MATERIAL	0	1		
DESTREZA Y ELEGANCIA	0	1	2	
RESULTADO FINAL DEL MONTAJE: armonía de los elementos en la mesa	0	1	2	
TOTAL PRUEBA (de 0 a 20)	_____			
Tiempo empleado en la prueba				
Observaciones:				

Prueba Nº 2 (MODULO I) CONFECCIÓN DE ENSALADA DE FRUTAS

Consiste en la elaboración de una ración de ensalada de frutas, el participante debe utilizar al menos cuatro tipos de fruta diferentes, siendo una de ellas la naranja. Las frutas aportadas serán: naranja, manzana, pera, kiwi y plátano. Deberá realizar el pelado y emplatado para su presentación en un plato de presentación.

Prueba Nº 2		<u>MÓDULO I</u>		
PELADO DE FRUTAS: ENSALADA DE FRUTAS				
<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 16 puntos. 		
CRITERIOS DE EVALUACIÓN		PUNTUACIONES		TOTAL
MISE EN PLACE		0	1	
ORDEN DE PELADO DE 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	
EXPRIME EL ZUMO DE LA NARANJA		0	1	
APROVECHAMIENTO DE LAS FRUTAS		0	1	2
HA EMPLEADO 4 PIEZAS DISTINTAS		0	1	
EMPLATADO, TRABAJO FINAL		0	1	2
DESTREZA Y ELEGANCIA		0	1	2
TIEMPO <i>0 puntos en tiempo -4 puntos sobrepasa cada 30 segundos</i>		0	-4	
TOTAL PRUEBA (de 0 a 17)		_____		
Tiempo empleado en la prueba				
Observaciones:				

Prueba N° 3 (MODULO I) TORNEAR UNA PIÑA Y CORTAR UNA RODAJA

Consiste en pelar una piña, realizando el torneado de la misma. Y cortar dos rodajas al terminar.

El participante podrá emplear cualquiera de los siguientes cuchillos: puntilla, jamonero o cebollero. No pudiendo emplear otra herramienta de corte o similar para realizar esta prueba.

La organización proveerá del material auxiliar para la realización de esta prueba (tablas, vajilla, etc).

Prueba N° 3		<u>MÓDULO I</u>		
TORNEADO DE PIÑA				
Miembro del jurado:				
N° de Concursante:	<input type="text"/>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Tiempo de ejecución: 15 minutos. ➤ Puntuación de: 0 a 15 puntos. 		
CRITERIOS DE EVALUACIÓN		PUNTUACIONES		TOTAL
MISE EN PLACE		0	1	
PELADO DE LA PIÑA		0	1	
APLICACIÓN DE LA TÉCNICA ADECUADA		0	1	
AGARRE CON EL LITO		0	1	
LIMPIEZA DE ZONA DE TRABAJO		0	1	
APROVECHAMIENTO DE LA FRUTA		0	1	
CORTE DE LA RODAJA UNIFORME		0	1	2
RETIRA EL CORAZÓN		0	1	
CALIDAD DEL TRABAJO FINAL		0	1	2
ELEGANCIA		0	1	2
DESTREZA		0	1	2
TIEMPO <i>0 puntos en tiempo -4 puntos si sobrepasa el tiempo (cada 30 seg.)</i>		0	- 4	
TOTAL PRUEBA (de 0 a 15)		_____		
Tiempo empleado en la prueba				
Observaciones:				

Prueba N° 4 (MODULO I) PLATO A LA VISTA DEL CLIENTE

Consiste en la elaboración de **UNA ración** de “Piña Suzzette”. La referencia que se ha tomado para la redacción de la ficha técnica es del libro “Servicios El 50% del éxito en el restaurante” **Anexo V**. Se completará la presentación utilizando los gajos de naranja para decorar.

Todo el material necesario lo proveerá la organización. Esta elaboración será emplatada en plato de presentación de color blanco.

Prueba N° 4		<u>MÓDULO I</u>	
PLATO A LA VISTA DEL CLIENTE: PIÑA SUZZETE			
<i>Miembro del jurado:</i>			
N° de Concurante:	<input type="text"/>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Tiempo de ejecución: 10 minutos. ➤ Puntuación de: 0 a 17 puntos. 	
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	PUNTUACIONES		TOTAL
MISE EN PLACE	0	1	
ORDEN DE INGREDIENTES	0	1	
REALIZA EL FLAMBEADO	0	2	
TÉCNICA DEL FLAMBLEADO	0	2	
RESULTADO/ LIGA LA SALSA	0	1	2
SALSEA CORRECTAMENTE	0	1	
ELEGANCIA DURANTE EL DESARROLLO	0	1	2
PRESENTACIÓN	0	1	2
DECORACIÓN: gajos de naranja	0	1	2
LIMPIEZA Y PULCRITUD	0	1	2
DEGUSTACIÓN	0	1	2
TIEMPO <i>0 puntos en tiempo -4 puntos si sobrepasa cada 30 segundos</i>	0	- 4	
TOTAL PRUEBA (de 0 a 17)			
Tiempo empleado en la prueba			
Observaciones:			

Prueba Nº 5 (MODULO I) DECANTACIÓN Y SERVICIO DE VINO TINTO

El participante deberá realizar la presentación, decantación y servicio de un vino tinto. Deberá realizar la decantación con cestillo y su servicio en mesa.

El alumno tendrá unos minutos previo para realizar la mise en place de la prueba. La prueba consiste en la decantación y servicio de dos copas de vino en mesa al jurado que valorará la prueba.

Prueba Nº5		<u>MÓDULO I</u>		
DECANTACIÓN Y SERVICIO DE VINOS				
<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 20 puntos. 		
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	PUNTUACIONES			TOTAL
PRESENTA BOTELLA AL CLIENTE	0	1		
MONTAJE DEL CESTILLO	0	1		
CORTA LA CÁPSULA ADECUADAMENTE	0	1		
DESCORCHA CORRECTAMENTE	0	1		
PRESENTA EL CORCHO	0	1		
UTILIZA LA VELA Y LA APAGA	0	1	2	
ENVINA COPAS	0	1	2	
ENVINA DECANTADOR	0	1	2	
DESTREZA EN LA DECANTACIÓN (NO HAY DERRAMAS)	0	1		
PRESENTA AL CLIENTE LA BOTELLA CON POSOS O LO SIRVE EN UNA COPA	0	1		
CANTIDAD DE SERVICIO EN COPA	0	1		
NO MANCHA	0	2		
REALIZA EL SERVICIO ADECUADAMENTE: DA A CATAR SIRVE EN MESA	0	1	2	
DESTREZA Y ELEGANCIA EN EL SERVICIO	0	1	2	
TIEMPO <i>0 puntos en tiempo -1 puntos sobrepasa cada 30 segundos</i>	0	-1	-2	
TOTAL PRUEBA. (de 0 a 20)				
Tiempo empleado en la prueba				
Observaciones:				

4. MÓDULO (II)

- **Instrucciones de trabajo del módulo II**

Este módulo se corresponde con el trabajo en el bar-cafetería. Es por ello que las pruebas están diseñadas para medir: capacidades y habilidades del alumnado. En cada una de la plantillas de corrección se describe el desarrollo de la prueba, así como los tiempos previstos para cada una.

- **Criterios de evaluación relacionados con el módulo II**

En la plantilla de corrección individual se recogen los criterios de evaluación que se van a aplicar para la corrección.

- **Clasificación del módulo II.**

Al final el TP se hará la clasificación de los módulos.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN		Módulo II	TOTAL
Nº6 y 7	Elaboración de bebida combinada. Decoración	23	
Nº8	Elaboración de cafés	17	
Nº9	Idiomas en la atención al cliente	15	
Valor total del módulo		50%	

Prueba Nº 6 (MODULO II), ELABORACIÓN DE BEBIDA COMBINADA. DECORACIÓN:

Para esta prueba el participante deberá realizar DOS cócteles en coctelera: Corpse Reviver #2. (Se adjuntan fichas técnicas en el **anexo VI**) y DOS cócteles en vaso americano: MonteNegroni.

Además, en el tiempo establecido para la prueba se deberán preparar dos decoraciones: 1 con limón para el Corpse Reviver #2, y otra con naranja para el MonteNegroni. (sin ayuda de soportes, ni palillos).

Se recuerda que el participante deberá llevar su propio vaso mezclador y coctelera como otro material de coctelería. En caso de que no tuviera, la organización pondrá a su disposición dicho material.

Prueba Nº 6 y 7		MÓDULO II			
COCTELERÍA: DOS CORPSE REVIVER Nº2 Y MONTENEGRONI. DECORACIÓN					
Miembro del jurado:.....					
Nº de Concursante:	<input type="text"/>	➤ Tiempo de ejecución: 20 minutos. ➤ Puntuación de: 0 a 23 puntos.			
CRITERIOS DE EVALUACIÓN		PUNTUACIONES			TOTAL
ENFRÍA COPAS/ VASOS		0	1	2	
ENFRÍA COCTELERA / VASO MEZCLADOR		0	1	2	
ORDEN DEL SERVICIO DE BEBIDAS		0	1	2	
DESTREZA CON EL JIGGER		0	1	2	
DESTREZA CON LA COCTELERA		0	1	2	
REALIZA DOBLE COLADO (CORPSE REVIVER #2)		0	1		
IGUAL MEDIDA DE LAS COPAS. No gotea		0	1	2	
EQUILBRIO EN SABOR		0	1	2	
VALORACION DE DECORACIÓN		0	1	2	
INCRUSTA DECORACIÓN, EN AMBOS		0	1	2	
EMPLEO DEL LITO		0	1	2	
DESTREZA / ELEGANCIA		0	1	2	
TIEMPO	<i>0 puntos en tiempo -4 puntos sobrepasa cada 30 segundos</i>	0	- 4		
TOTAL PRUEBA (de 0 a 23)		_____			
Tiempo empleado en la prueba					
Observaciones:					

Prueba Nº 8 (MODULO II), ELABORACIÓN DE CAFÉS:

Consiste en la realización de DOS cafés cappuccino (sin cacao en polvo) y aplicando la técnica del LatteArt.

La organización pondrá a disposición del participante todo el material. El participante podrá emplear sus propias jarras. En caso de que no tuviera, la organización pondrá a su disposición dicho material.

Cada uno de los café espresso se deberá extraer de uno en uno, con un porta de doble carga y doble salida. El molino estará regulado.

Prueba Nº 8		<u>MÓDULO II</u>		
ELABORACIÓN DE CAFÉS: DOS CAPUCCINO				
<i>Miembro del jurado:.....</i>				
Nº de Concursante:	<input type="text"/>	➤ Tiempo de ejecución: 5 minutos. ➤ Puntuación de: 0 a 17 puntos.		
CRITERIOS DE EVALUACIÓN	PUNTUACIONES			TOTAL
DOSIFICACIÓN DEL MOLINILLO	0	1		
PRENSADO DE LA PASTILLA	0	1		
PURGA DUCHA	0	1		
UTILIZA LAS REJILLAS	0	1		
TIEMPO EXTRACCIÓN DEL ESPRESSO (30 segundos +/-5)	0	1		
RESULTADO DEL ESPRESSO	0	1		
EMULSIONA LA LECHE ANTES DEL ESPRESSO	0	1		
TEMPERATURA DE LA LECHE (55-65°C)	0	2		
EQUILIBRA LA CREMA EN LAS DOS TAZAS	0	1	2	
TEXTURA Y BRILLO DE LA EMULSIÓN	0	1	2	
LIMPIA LA LANZA	0	1		
DIBUJO EN EL LATEADO	0	1	2	
PRESENTACIÓN DEL SERVICIO	0	1		
TIEMPO <i>0 puntos en tiempo -4 puntos sobrepasa cada 30 segundos</i>	0	-4		
TOTAL PRUEBA (de 0 a 17)	_____			
Tiempo empleado en la prueba				
Observaciones:				

Prueba N° 9 (MODULO II), IDIOMAS EN LA ATENCIÓN AL CLIENTE (INGLÉS):

Esta prueba va a medir la destreza del alumno para mantener una conversación durante cinco minutos uno o varios docentes que imparten Inglés técnico. Se mantendrá un diálogo sobre el menú, alérgenos, vinos, maridaje, descripción, etc. (**Anexo VII**)

La bibliografía consultada para la parte de idiomas seleccionada es: Restaurants & Catering. Edit. Burlington Books Professional Modules. Emma Morgan. El menú a que se refiere está en el **Anexo III y IV**. Dicho menú servirá de guía para realizar esta prueba.

Prueba N° 9		<u>MÓDULO II</u>				
IDIOMAS EN LA ATENCIÓN AL CLIENTE (INGLÉS)						
Miembro del jurado:.....						
N° de Concursante:	<div style="border: 1px solid black; width: 50px; height: 30px; margin: 0 auto;"></div>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Tiempo de ejecución: 5 minutos. ➤ Puntuación de: 0 a 15 puntos. 				
CRITERIOS DE EVALUACIÓN		PUNTUACIONES			TOTAL	
Tiempo empleado en la prueba						
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 sounds.	0	1	2	3	
TOTAL PRUEBA (de 0 a 15)		_____				
Tiempo empleado en la prueba						
Observaciones:						

ANEXO I: Criterios de evaluación

CRITERIOS DE EVALUACIÓN		I	II	TOTAL
Nº1	Montaje de mesa de gala para menú maridado	20		
Nº2	Confección de ensalada de frutas	16		
Nº3	Torneado de piña	15		
Nº4	Elaboración de un plato a la vista del cliente	17		
Nº5	Venta, decantación y servicio de vinos	20		
Nº6 y 7	Elaboración cócteles (coctelera y vaso mezclador). Decoración		23	
Nº8	Preparación y servicio de cafés		17	
Nº9	Conversación en inglés		15	-
	PUNTOS	88	55	143
		50%	50%	100%

Puntuación	0	1	2	3
De 0 a 1	No lo realiza	Lo realiza		
De 0 a 2	No lo realiza	Lo realiza, pero falta más destreza. De 2 elaboraciones uno sí u otra no		
De 0 a 3	Try Harder! You can do it! No lo realiza	Good but you can do it even better. Lo realizar con destreza media	Good. Lo realiza correctamente	Excellent. Excelente

ANEXO II: Lista de productos y materias primas

	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD	MARCA /Proveedor	OBSERVACIONES
PRUEBA Nº2 y 3	Naranjas de mesa	2 unidades	Frutas Juanvi	
	Kiwi	2 unidades	Frutas Juanvi	
	Manzanas	2 unidades	Frutas Juanvi	
	Peras	2 unidades	Frutas Juanvi	
	Plátano	2 unidades	Frutas Juanvi	
	Piña	1 unidad	Frutas Juanvi	
	Plato de presentación	C/suficiente		
PRUEBA Nº4	Mantequilla	C/suficiente	Makro	
	Azúcar	C/suficiente	Makro	
	Zumo de naranja	C/suficiente	Cerbeleva	
	Zumo de limón	C/suficiente	Makro	
	Piel de naranja	C/suficiente	Frutas Juanvi	
	Piel de limón	C/suficiente	Frutas Juanvi	
	Curaçao	C/suficiente	Makro	
	Grand Marnier /Triple seco	C/suficiente	Makro	
	Brandy	C/suficiente	Makro	
	Plato de presentación	C/suficiente		
Nº5	Botella de vino tinto	1 botella		
	Cestillo de vinos	C/suficiente		
	Litos	C/suficiente		
PRUEBA Nº6 y 7	Amaro Montenegro	C/suficiente	OTC Group	
	Select	C/suficiente	OTC Group	
	Ginebra Beefeater	C/suficiente	Pernod Ricard	
	Lima rancho	C/suficiente	OTC Group	
	Licor triple seco Monin	C/suficiente	OTC Group	
	Lillet Blanc	C/suficiente	Pernod Ricard	

	Absenta	C/suficiente	___	
	Naranja	C/suficiente	Frutas Juanvi	
	Limón	C/suficiente	Frutas Juanvi	
	Zumo de limón	C/suficiente	Frutas Juanvi	
	Copa cóctel 21 cl.	C/suficiente		
	Vaso on the rocks	C/suficiente		
PRUEBA Nº 8	Blend de café arábica	C/suficiente	CaféLab	
	Azúcar blanca en sobres	C/suficiente	CaféLab	
	Leche fresca entera	C/suficiente	EL Barranquillo	
	Tazas 280ml	C/suficiente	CaféLab	
	Platos	C/suficiente		

MENÚ DE GALA

Crema Vichyssoise

Cava Hacienda del Carche (Macabeo, Xarel'lo, Perellada)



Suprema de dorada a la murciana

Mabal blanco (100% Macabeo)



Solomillo Wellington con patatas
Puente Nuevo

F. Pacheco selección (Monastrell, Cabernet Sauvignon y Syrah)



Piña Suzette con helado de vainilla

Silvano García Moscatel blanco

ANEXO IV: Fichas técnicas. Menú de gala

Ficha técnica	CREMA VICHYSOISE		
500g	Puerro	½ l	Fondo de ave
400g	Patata	C/s	Sal, pimienta, perejil picado
100g	Mantequilla		

ELABORACIÓN

En mantequilla y a fuego muy lento rehogar el blanco del puerro lavado y cortado en mirepoix. Sin que tome color añadimos las patatas, rehogar durante 5 minutos. Añadir el caldo, totalmente desgrasado y caliente. Cubrimos.

Cocer a fuego lento y a recipiente tapado por espacio de una hora.

Pasar por chino y batidora, que quede muy fino. Rectificar con sal y pimienta y se deja enfriar totalmente.

Antes de utilizar se levanta (calienta bien) y servir

ALÉRGENOS EXISTENTES EN EL PLATO (según RE 1169/2011 del 25 de Octubre de 2011).

	Cereales gluten		Soja/derv		Gramos sésamo
	Crustáceos/derv	X	Leche/derv	X	Dióxido de azufre
	Huevos/derv		Frutos cáscara		Altramuces
	Pescados/derv		Apio/derv		Moluscos
	Cacahuets/derv		Mostaza/derv		

Ficha técnica	DORADA A LA MURCIANA		
5 und	Dorada de ración	1 dl.	Vino blanco
100 g.	Cebolla	200 g.	Tomate concassé
60 g.	Puerro	50 g.	Pimiento rojo
3 und.	Ajo (dientes)	C/S	AOVE
		C/S	Sal y pimienta negra

ELABORACIÓN

Para la **dorada**:

Limpiar y sacar los lomos de la dorada. Cabezas y espinas, se destinan para un fumet, rubio. Poner los lomos de la dorada, en bandeja G/N ligeramente engrasada con AOVE. Salpimentar los lomos, poner un chorrito de AOVE. Cocinar en horno a 170°C calor con un 20% de humedad. En torno a 3 minutos (comprobar la cocción). Reservar.

Se harán en el momento del "marcha". Elaborar un fumet, tostando las espinas y cabezas y la verdura. Desengrasar.

Cortar el ajo en micro-brunoise. el tomate escaldado en concassé. Y el pimiento en cuadraditos de 1x1 cm. Picar en brunoise fina la cebolla. Poner la víspera los piñones a hidratar en el vino blanco.

Para la **salsa murciana**:

Poner algo de AOVE en un rondón, sofreír la cebolla y los ajos. Deben quedar dorados. Sacar y reservar. En el mismo aceite añadir los pimientos, marcar, sacar y reservar. Hacer lo mismo con el tomate concassé.

Juntar todo, poner el vino blanco sin los piñones y dejar reducir el alcohol. Añadir algo de fumet, dejar cocer dos minutos. Rectificar de sazónamiento. Reservar.

Montaje y presentación:

Poner sobre el plato la salsa murciana y en el centro el lomo de dorada cocinado.

Añadir unos piñones sobre la salsa y espolvorearemos con perejil picado el lomo de dorada y unas escamas de sal Maldón, y unas gotas de AOVE.

ALÉRGENOS EXISTENTES EN EL PLATO (según RE 1169/2011 del 25 de Octubre de 2011).

	Cereales gluten		Soja/derv		Gramos sésamo
	Crustáceos/derv	X	Leche/derv	X	Dióxido de azufre
	Huevos/derv		Frutos cáscara		Altramuces
x	Pescados/derv		Apio/derv		Moluscos
	Cacahuets/derv		Mostaza/derv		

Ficha técnica		SOLOMILLO WELLINGTON	
800g	Solomillo de cerdo	Para la duxelle:	
1u	Lámina de hojaldre	500g	Champiñones
1u	Huevo	140g	Chalota
C/s	Pimienta, sal, aceite	100g	Vino blanco dulce
	Patatas	100g	Mantequilla
		50g	Aceite de oliva
		C/s	Tomillo, perejil, sal...

ELABORACIÓN

Para el **solomillo**:
 Limpiar el solomillo y cortar en medallones.
 Marcar por todos los lados.
 Coloca la duxelle sobre el solomillo, envuelve con el solomillo con el hojaldre y pegar con huevo.
 Reposar ½h.

Para la **duxelle**:
 Cortar champiñones y la chalota en brunoise y pochar en el aceite y la mantequilla.
 Añadir el vino y reducir. Sazonar y añadir las especias

Para la **patatas**:
 Pelar, cortar y freír las patatas, en corte "puente nuevo". r

Para el **montaje**:
 Cocer en el horno precalentado a 200° C y bajar la temperatura a 180° C. Hornea durante 20-25 minutos aproximadamente, hasta que el hojaldre se dore ligeramente y esté crujiente. Acompañar de de patatas.

ALÉRGENOS EXISTENTES EN EL PLATO (según RE 1169/2011 del 25 de Octubre de 2011).

X	Cereales gluten		Soja/derv		Gramos sésamo
	Crustáceos/derv	X	Leche/derv	X	Dióxido de azufre
X	Huevos/derv		Frutos cáscara		Altramuces
	Pescados/derv		Apio/derv		Moluscos
	Cacahuets/derv		Mostaza/derv		

ANEXO V: Ficha técnica “Piña Suzzete”

Ficha técnica	
Nombre	Piña Suzzete
Pax	1
Cantidad	Ingredientes
2 rodajas	Piña
c/s	Mantequilla
c/s	Azúcar
c/s	Zumo de naranja
c/s	Zumo de limón
c/s	Piel de naranja y limón
c/s	Triple seco (Grand Marnier /Triple seco/ Curaçao)
c/s	Brandy Gajos de naranja (en vivo)



Alérgenos existentes en la elaboración: ([Reglamento \(UE\) 1169/2011](#) y [RD 126/2015](#) sobre información alimentaria obligatoria)

<input type="checkbox"/>	Apio	<input type="checkbox"/>	Altramuces	<input type="checkbox"/>	Cacahuete
<input type="checkbox"/>	Gluten	<input checked="" type="checkbox"/>	Lácteos	<input type="checkbox"/>	Sésamo
<input type="checkbox"/>	Crustáceos	<input type="checkbox"/>	Moluscos	<input type="checkbox"/>	Soja
<input type="checkbox"/>	Huevos	<input type="checkbox"/>	Mostaza	<input checked="" type="checkbox"/>	Sulfitos, SO ₂
<input type="checkbox"/>	Pescados	<input type="checkbox"/>	Frutos secos		

Elaboración

Fundir en la sauté azúcar y mantequilla.
 Añadir un poco de Curaçao, Grand Marnier y aromatizar con las pieles.
 Retirar las zestas de cítricos.
 Agregar un poco de zumo de limón y zumo de naranja.
 Poner la rodaja de piña
 Añadirle brandy y flambear
 Retirar del fuego. Emplatar y decorar con los gajos de naranja y presentar el plato

Esta ficha técnica está redactada tomando como referencia el libro: “Servicios 50% del éxito en el restaurante” de Mayte Prados, editorial Hegar

ANEXO VI: Ficha técnicas cócteles

Ficha técnica	
Nombre	CORPSE REVIVER #2
Pax	1
Cantidad	Ingredientes
3 cl.	Ginebra Beefeather
3 cl.	Licor Triple seco Monin
3 cl.	Lillet Blanc
3 cl.	Lima Rancho
1 golpe	Absenta



Alérgenos existentes en la elaboración: ([Reglamento \(UE\) 1169/2011](#) y [RD 126/2015](#) sobre información alimentaria obligatoria)

<input type="checkbox"/>	Apio	<input type="checkbox"/>	Altramuces	<input type="checkbox"/>	Cacahuete
<input type="checkbox"/>	Gluten	<input type="checkbox"/>	Lácteos	<input type="checkbox"/>	Sésamo
<input type="checkbox"/>	Crustáceos	<input type="checkbox"/>	Moluscos	<input type="checkbox"/>	Soja
<input type="checkbox"/>	Huevos	<input type="checkbox"/>	Mostaza	<input checked="" type="checkbox"/>	Sulfitos, SO2
<input type="checkbox"/>	Pescados	<input type="checkbox"/>	Frutos secos		

Elaboración

Poner todos los ingredientes en la coctelera.
 Agitar bien
 Servir en copa cóctel. Guarnición piel de naranja

Para la elaboración de esta ficha técnica se ha tomado como referencia recetario IBA. Los cambios de bebidas, se basan en los acuerdo con nuestros patrocinadores del RMskill23

Ficha técnica	
Nombre	MonteNegroni
Pax	1
Cantidad	Ingredientes
3 cl	Ginebra Beefeather
3 cl	Select
3 cl	Amaro Montenegro
c/s	Piel de naranja



Alérgenos existentes en la elaboración: ([Reglamento \(UE\) 1169/2011](#) y [RD 126/2015](#) sobre información alimentaria obligatoria)

<input type="checkbox"/>	Apio	<input type="checkbox"/>	Altramuces	<input type="checkbox"/>	Cacahuete
<input type="checkbox"/>	Gluten	<input type="checkbox"/>	Lácteos	<input type="checkbox"/>	Sésamo
<input type="checkbox"/>	Crustáceos	<input type="checkbox"/>	Moluscos	<input type="checkbox"/>	Soja
<input type="checkbox"/>	Huevos	<input type="checkbox"/>	Mostaza	<input checked="" type="checkbox"/>	Sulfitos, SO2
<input type="checkbox"/>	Pescados	<input type="checkbox"/>	Frutos secos		

Elaboración

Se elabora en vaso mezclador. Enfriar el vaso y copa
 Poner todas las bebidas, enfriar
 Servir con hielo en vaso on the rocks

Para la elaboración de esta ficha técnica se ha tomado como referencia recetario IBA. Los cambios de bebidas, se basan en los acuerdo con nuestros patrocinadores del RMskill23

ANEXO VII: Prueba de inglés

Los diálogos se basan en los contenidos desarrollados en las unidades 4, 5, 6, 7, 8 y 14 del libro: Restaurants & catering. Edit. Burlington Books Professional Modules. Emma Morgan.

Se formularán preguntas sobre el menú de gala y el maridaje del mismo.

Alérgenos – es un conocimiento que deberá tener el profesional. Es por ello que deberá tener un conocimiento íntegro del plato: ingredientes, guarniciones, elaboraciones.

Setting the table – porqué se realiza un montaje y no otro. Se basa en el montaje de gala del menú

Dish description & pairing, descripción y maridaje, el alumno deberá demostrar las cinco destrezas:

- Técnica de cocina
- Ingredients: elementos, componentes, elaboración y composición del plato
- Side dish & sauce: acompañamientos: guarniciones y salsas
- Original tradition: curiosidades e historias del plato
- Options: Se deberán conocer y proponer las alternativas que se puedan ofrecer a los manjares propuestos en el menú principal, atendiendo a las necesidades del comensal / la dieta especial.

Adjective to describe wine (respecto al vino): se podrán formular preguntas sobre:

- Explain color
- Body
- Origin
- Grapes
- Age
- Tipo de copa recomendada, etc.