



Región de Murcia
Consejería de Educación y
Formación Profesional



35

SERVICIO DE RESTAURANTE Y BAR

DESCRIPCIÓN TÉCNICA

RMskills'25



Cofinanciado por
la Unión Europea

ÍNDICE

1. INTRODUCCIÓN

2. PLAN DE PRUEBA

- a. Definición de la prueba
- b. Criterios para la evaluación de la prueba
- c. Requerimientos generales de seguridad y salud

3. DESARROLLO DE LA COMPETICIÓN

- a. Programa de la competición
- b. Esquema de calificación.
- c. Procedimiento de evaluación.
- d. Herramientas y equipos.
 - di. Herramientas y equipos aportados por el competidor.
 - dii. Herramientas y equipos aportados por la organización.
- e. Protección contra incendios
- f. Primeros auxilios
- g. Higiene
- h. Esquema orientativo para el diseño del área de competición.

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 PRUEBA

La competición autonómica de la Región de Murcia RMskills de Servicios de Restaurante y Bar, es de carácter presencial. Se desarrollará en una jornada: el martes 25 de marzo de 2025, en el IES La Flota, ubicado en la C/Científico Gabriel Ciscar, 1, Murcia telf. 968.235512.

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, y en algunos casos podrán ser aportados por los concursantes.

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 RMskill25 de esta especialidad se celebrará a lo largo de la jornada del día 25 de marzo 2025. 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 del servicio de comida y bebida, además de poder compatibilizarlo durante la atención al cliente bien sea en barra o en mesa. Y en su caso a través de una conversación en inglés.

c. Requerimientos generales de seguridad y salud

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

3. DESARROLLO DE LA COMPETICIÓN

a. Programa de la competición

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.

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.

b. Esquema de calificación.

El RMskill2025 de la especialidad 35, se compone de diez pruebas prácticas que se reparten en dos módulos:

MÓDULO I: SERVICIO DE COMEDOR	Puntuación: 5 puntos
Doblado de servilletas	
Elaboración de ensalada de fruta	
Montaje de mesa de gala	
Decantación y servicio de vinos	
Elaboración plato a la vista de cliente	
MÓDULO II: SERVICIO DE BAR	Puntuación: 5 puntos
Elaboración de cóctel con vaso mezclador	
Tallado de frutas	
Servicio de cerveza	
Preparación y servicio de bebida caliente: café	
Mantener diálogo en inglés en el entorno profesional	
Total	10 puntos

c. Procedimiento de evaluación.

Se procederá a la evaluación de distintas partes de cada módulo por parte del jurado

MÓDULO I: SERVICIO DE COMEDOR
Doblado de servilletas
Elaboración de ensalada de fruta
Montaje de mesa de gala
Decantación y servicio de vinos
Elaboración plato a la vista de cliente
Doblado de servilletas
MÓDULO II: SERVICIO DE BAR
Elaboración de cóctel con vaso mezclador
Tallado de frutas
Servicio de cerveza
Preparación y servicio de bebida caliente: café
Mantener diálogo en inglés en el entorno profesional

d. 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.

di. Herramientas y equipos aportados por el competidor.

Juego de cuchillos entre los que se permiten: cebollero, puntillas, acanalador, así como otros instrumentos para el arte del tallado.

Rechaud y sauté

Vaso mezclador, cuchara mezcladora, gusanillo, y fine straining.

Jarras para LatteArt.

Los materiales y herramientas que aporte el competidor serán revisados por los miembros del jurado y coordinadores 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

dii. Herramientas y equipos aportados por la organización.

Los tutores dispondrán de una lista de la infraestructura: que incluirá 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.

e. Protección contra incendios

El participante deberá actuar manteniendo en todo momento del desarrollo, prevención y buenas prácticas en lo a prevención de incendios.

f. Primeros auxilios

El participante deberá actuar manteniendo en todo momento de la competición, la práctica correcta durante la realización de las distintas pruebas en lo relativo a primeros auxilios

g. Higiene

El participante deberá actuar manteniendo demostrando buenas prácticas en lo relativo a normas de higiene y manipulación de alimentos.

h. Esquema orientativo para el diseño del área de competición.

Se muestra en siguiente plano los espacios que se van a utilizar durante la competición, así como su distribución.

DISPOSICIÓN DEL COMEDOR PRUEBAS RMSKILL 25

