

COMUNITAT VALENCIANA SKILLS 2017

SKILL COCINA

DIRECCIÓ GENERAL DE FORMACIÓ PROFESSIONAL I ENSENYAMENTS DE RÈGIM ESPECIAL



1. INTRODUCCIÓ

El presente proyecto tiene como objetivo mejorar la imagen, calidad, y atractivo de la formación profesional, así como motivar a la comunidad educativa, demostrando el nivel de excelencia que consigue la formación profesional y potenciando las relaciones de los centros con las empresas del sector de la Hostelería y Turismo.

La competición Comunitat Valenciana Skills de Cocina será presencial y se desarrollará en tres jornadas.

El ganador de esta competición representará en la Comunitat Valenciana en el Campeonato Nacional SpainSkills 2019, en el caso caso que lo hubiese, en el skill de Cocina.

2. OBJETIVOS DE LA COMPETICIÓ

- Promocionar los estudios desarrollados en los centros educativos donde se impartan ciclos formativos pertenecientes a la familia profesional de Hostelería y turismo, en los ciclos Cocina y Gastronomía y Dirección de cocina.
- Estimular el alumnado para mejorar la calidad de las enseñanzas de Formación Profesional.
- Reconocer y estimular la labor del profesorado en los centros educativos donde se impartan estas especialidades de Formación Profesional.
- Potenciar la relación entre los centros educativos y las empresas del sector.
- Conseguir un punto de encuentro entre los profesionales del mundo laboral, el profesorado de Formación Profesional y los futuros profesionales.
- Sensibilizar el alumnado de Formación Profesional de la importancia que supone estar preparado para incorporarse al mundo laboral.

DIRECCIÓ GENERAL DE FORMACIÓ PROFESSIONAL I ENSENYAMENTS DE RÈGIM ESPECIAL



- Realizar la selección de los participantes que representaron en la Comunitat Valenciana en el Campeonato Nacional SpainSkills 2019 en el caso de que lo hubiese.

3. REQUISITOS DE LOS PARTICIPANTES

- Podrán participar los/las alumnos/as matriculados/das durante el curso 2017/2018 en Formación Profesional reglada en centros públicos o ciclos concertados en centros privados concertados, en los ciclos formativos de la familia profesional de Hostelería y Turismo, en concreto los de la especialidad de Cocina y Gastronomía y Dirección de cocina.
- Los alumnos/as tendrán una edad máxima de 22 años cumplidos a 31 de diciembre de 2019, es decir, haber nacido a partir del 1 de enero de 1997.
- Cada centro podrá presentar hasta un máximo de tres equipos.
- Cada equipo estará formado por un alumno/a que será el competidor/a y un profesor/a que será el /la tutor/a.

3.1. LÍMITE DEL NÚMERO DE PARTICIPANTES.

En función de la inscripción se podrá limitar la participación de alumnas, hasta un máximo de un alumno por centro educativo. En este caso será el propio centro educativo, el que decidirá.

Si hubiera diferentes centros con opción de inscribir a más de un o una participante será el orden de inscripción el factor a tener en cuenta.

4. FIGURA DEL TUTOR

- La figura del tutor, es el profesor del alumno que debe de formar, orientar e informar al alumno. El tutor es el responsable del alumno en todas las fases de la competición.
- En el campeonato, cada alumno/a, llevará su tutor/a.

DIRECCIÓ GENERAL DE FORMACIÓ PROFESSIONAL I ENSENYAMENTS DE RÈGIM ESPECIAL



- En el caso que el alumno sea el ganador de la competición, el tutor será el responsable de la preparación y formación del alumno para la competición nacional, en el supuesto caso de que lo hubiese, bajo la supervisión y orientación del experto.

5. CLASIFICACIÓN DE LOS COMPETIDORES DEL CERTAMEN

- La comisión evaluadora, en función de la puntuación alcanzada por cada competidor, realizará una clasificación del primer al tercer puesto en cada perfil.
- El competidor clasificado en el primer puesto representará a la Comunitat Valenciana en el Campeonato Nacional de SpainSkills 2019, en el supuesto caso de que lo hubiese.
- El competidor clasificado en el segundo puesto quedaría como competidor suplente en el Campeonato Nacional de SpainSkills 2019, en el supuesto caso de que lo hubiese.