

# COMUNITAT VALENCIANA SKILLS 2017

## SKILL CUINA

# DIRECCIÓ GENERAL DE FORMACIÓ PROFESSIONAL I ENSENYAMENTS DE RÈGIM ESPECIAL



## 1. INTRODUCCIÓ

El present projecte té com a objectiu millorar la imatge, qualitat, i atractiu de la formació professional, així com motivar a la comunitat educativa, demostrant el nivell d'excel·lència que aconseguix la formació professional i potenciant les relacions dels centres amb les empreses del sector de l'Hoteleria i Turisme.

La competició Comunitat Valenciana Skills de Cuina serà presencial i es desenvoluparà en tres jornades.

El guanyador d'esta competició representarà a la Comunitat Valenciana en el Campionat Nacional SpainSkills 2019, en el suposat cas que hi haguera, en l'skill de Cuina.

## 2. OBJECTIUS DE LA COMPETICIÓ

- Promocionar els estudis desenvolupats en els centres educatius on s'impartisquen cicles formatius pertanyents a la família professional d'Hoteleria i Turisme, en els cicles Cuina i Gastronomia i Direcció de cuina.
- Estimular l'alumnat per a millorar la qualitat dels ensenyaments de Formació Professional.
- Reconèixer i estimular la tasca del professorat en els centres educatius on s'impartisquen aquestes especialitats de Formació Professional.
- Potenciar la relació entre els centres educatius i les empreses del sector.
- Aconseguir un punt de trobada entre els professionals del món laboral, el professorat de Formació Professional i els futurs professionals.
- Sensibilitzar l'alumnat de Formació Professional de la importància que suposa estar preparat per a incorporar-se al món laboral.
- Realitzar la selecció dels participants que representaren a la Comunitat Valenciana en el Campionat Nacional SpainSkills 2019 en el cas que hi haguera.

## DIRECCIÓ GENERAL DE FORMACIÓ PROFESSIONAL I ENSENYAMENTS DE RÈGIM ESPECIAL



### 3. REQUISITS DELS PARTICIPANTS

- Podran participar els/les alumnes matriculats/des durant el curs 2017/2018 en Formació Professional reglada en centres públics o cicles concertats en centres privats concertats, en els cicles formatius de les famílies professionals d'Hoteleria i Turisme, en concret els de l'especialitat de Cuina i Gastronomia i Direcció de cuina.
- Els alumnes/as tindran una edat màxima de 22 anys complits a 31 de desembre de 2019, és a dir, haver nascut a partir de l'1 de gener de 1997.
- Cada centre podrà presentar fins a un màxim de tres equips.
- Cada equip estarà format per un alumne/a que serà el competidor/a i un professor/a que serà el /la tutor/a.

#### 3.1. LÍMIT DEL NOMBRE DE PARTICIPANTS.

En funció de la inscripció es podrà limitar la participació d'alumnes, fins a un màxim d'un alumne per centre educatiu. En este cas serà el propi centre educatiu, el que decidirà.

Si hagués diferents centres amb opció de inscriure a més d'un o una participant serà l'ordre d'inscripció el factor a tenir en compte.

### 4 FIGURA DEL TUTOR

- La figura del tutor, és el professor de l'alumne que ha de formar, orientar i informar a l'alumne. El tutor és el responsable de l'alumne en totes les fases de la competició.
- Al campionat cada alumne portarà el seu tutor.
- En el cas que l'alumne siga el guanyador de la competició, el tutor serà el responsable de la preparació i formació de l'alumne per la competició nacional, en el cas que hi haguera, baix la supervisió i orientació de l'expert,

**DIRECCIÓ GENERAL DE FORMACIÓ PROFESSIONAL I  
ENSENYAMENTS DE RÈGIM ESPECIAL**



## **5. CLASSIFICACIÓ DELS COMPETIDORS**

- La comissió avaluadora, en funció de la puntuació aconseguida per cada competidor, realitzarà una classificació del primer al tercer lloc.
- El competidor classificat en el primer lloc representarà a la Comunitat Valenciana en el Campionat Nacional de SpainSkills 2019, en el cas que hi haguera.
- El competidor classificat en el segon lloc quedaria com a competidor suplent en el Campionat Nacional de SpainSkills 2019, en cas que hi haguera.