

DIRECCIÓ GENERAL DE FORMACIÓ PROFESSIONAL I
ENSENYAMENTS DE RÈGIM ESPECIAL



Comunitat Valenciana Skills

Modalidad de competición:

SERVICIO DE RESTAURANTE Y BAR

Plan de Pruebas

Dirección General de Formación Profesional y Enseñanzas de Régimen Especial

ÍNDICE

1. Introducción
2. Plan de Pruebas
 - 2.1. Definición de las pruebas
 - 2.2. Programa de la competición
 - 2.3 Esquema de calificación
3. Módulo I
 - 3.1. Instrucciones de trabajo del módulo I
 - 3.2. Criterios de evaluación y calificación relacionados con el módulo I
4. Módulo II
 - 4.1. Instrucciones de trabajo del módulo II
 - 4.2. Criterios de evaluación y calificación relacionados con el módulo II
5. Módulo III
 - 5.1. Instrucciones de trabajo del módulo III
 - 5.2. Criterios de evaluación y calificación relacionados con el módulo III
8. Materiales/herramientas a aportar por el competidor.
9. Listado de géneros.

1. Introducció

Este documento establece el plan de pruebas para la Modalidad de competición 35: “Servicio de Restaurante y Bar” incluida en la competición Comunitat Valenciana Skills 2017. El presente Plan de Pruebas está definido acuerdo con las especificaciones contenidas en el documento Descripción Técnica Modalidad de competición 35: “Servicio de Restaurante y Bar.

2. Plan de Pruebas

2.1. Definición de las pruebas

El concursante tendrá que realizar las pruebas descritas en este Plan de Pruebas, utilizando de manera segura los recursos suministrados y las herramientas y materiales permitidos.

El plan propuesto se realiza de manera individual y está compuesto por tres módulos evaluables independientemente y secuenciados de acuerdo al programa establecido.

2.2. Programa de la competición

Los participantes estarán distribuidos en tres grupos, G1, G2, G3, los competidores del módulo bar, a su vez estarán divididos en dos sub grupos, A y B Las pruebas se desarrollan a lo largo de tres días en jornadas de siete horas de duración, de acuerdo con el siguiente programa:

Módulo: Descripción del trabajo a realizar	Día 1	Día 2	Día 3	h/mód.
Módulo I: Habilidades técnicas. Servicio Bistró.	G1	G2	G3	7
Módulo II: Servicio de bar	G2	G3	G1	7
Módulo III: Servicio de restaurante. Gala.	G3	G1	G2	7
TOTAL	7 horas	7 horas	7 horas	21 horas

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



2.3 Esquema de calificación

Para la evaluación de cada uno de los módulos se aplicarán los criterios de calificación especificados de acuerdo con el siguiente esquema.

Criterios de evaluación		Módulos			
		I	II	III	total
A	Uniformidad e higiene	1	1	1	3
B	Mise-en-place	3	4	3	10
C	Desarrollo del trabajo, habilidades y destrezas	6	9	6	21
D	Servicio y elaboración de bebidas	5	9	6	20
E	Cata de bebidas	5	7	5	17
F	Elaboraciones a la vista del comensal	7	-	5	12
G	Servicio de elaboraciones	5	-	6	11
H	Atenciones con el cliente	3	-	3	6
TOTAL		35	30	35	100

3. Módulo I

3.1. Instrucciones de trabajo del módulo I

MÓDULO I: INSTRUCCIONES DE TRABAJO	
Descripción:	HABILIDADES TÉCNICAS DE LA PROFESIÓN. BISTRÓ
Horarios: 10:00 – 10:20	Bienvenida, reunión competidor tutor.

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



10:20 – 10:30	1. 2.	1._ Cata identificativa mediante vista y nariz de: Vodka, Armagnac, Ron oscuro, Kirch, Cointreau, whisky Canadiense, Tequila, Drambuie, Calvados. (10 min).
10:40 – 10:55		2._ Hacer 10 dobles diferentes de servilletas. (15 min).
11.05 – 11:45		3._ Mise-en-place para el servicio bistró. 4 pax. (40 min).
11:55 – 12.25	3.	4._ Elaboración de ensalada de frutas. (30 min). 1 Manzana, 1 naranja, 1plátano, 2fresas, 1kiwi Emplatar y presentar dos raciones en plato trincherero.
12:35 – 12.55		5._ Elaboración de “Steak Tartar” (20 min). Preparar dos raciones, emplatar y presentar en 4 platos de postre.
13:05: - 14:05	COMIDA COMPETIDORES	
14:05 – 14.15		6._ Final mise-en-place (10min).
14:15 – 16:45		7._ Servicio Bistró...1 mesa de 4 comensales.(2 horas y media). Menú Steak Tartar .Acompañar con tostas. ----- Surtido de quesos (racionar y emplatar vista cliente) ----- Ensaladas de frutas (2 raciones) Crepes flambeados de autor Elaborar (2 raciones) (Ver listado de géneros) ----- Agua, pan, cava y cafés simples
16:45 – 17:15		Recogida módulo

3.2. Criterios de evaluación y calificación relacionados con el módulo I

MODULO I: CALIFICACIÓN			
Criterios de evaluación		Calificación	Puntos
A	Uniformidad e higiene	Uniformidad adecuada según el trabajo. Aseo correcto. Aplica a las normas de higiene.	1

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



B	Mise-en-place	Realiza la puesta a punto correcta del material. Acopio de material según las necesidades del servicio. Mantiene las normas de seguridad e higiene.	3
C	Desarrollo del trabajo, habilidades y destrezas	Manipula de forma correcta según la técnica adecuada. Desarrolla el trabajo de forma correcta en tiempos y forma.	6
D	Servicio de bebidas	Sirve la bebida según tipo de forma adecuada. Aplica las normas de seguridad e higiene. Realiza la apertura correcta según tipo de vino.	5
E	Cata de bebidas	Identifica las bebidas	5
F	Elaboraciones a la vista del comensal	Utiliza la técnica adecuada. Manipula con destreza. Aplica las normas de seguridad e higiene	7
G	Servicio de elaboraciones	Realiza el servicio de alimento aplicando la técnica adecuada. Aplica las normas de seguridad e higiene. Aplica el protocolo en el servicio	5
H	Atenciones con el cliente	Aplica las normas de protocolo según tipo de servicio. Realiza una comunicación fluida con el cliente. Explica al comensal el menú y mantiene una conversación fluida.	3
TOTAL			35

NOTA: Evalúan un tutor por cada centro participante mediante unas plantillas que se les facilitará, el tutor no podrá evaluar a su propio centro. Cada prueba se irá evaluando y calificando durante su desarrollo. Al final de la jornada se realizará la suma de las diferentes pruebas para obtener la calificación final del módulo de cada participante.

4. Módulo II

4.1. Instrucciones de trabajo del módulo II

MÓDULO II: INSTRUCCIONES DE TRABAJO	
Descripción:	
SERVICIO DE BAR	
Horarios: 10:00 – 10:20	Bienvenida, reunión competidor tutor.

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



10:20 – 10:30 Grupos A y B	4. 5.	1._Cata, identificativa mediante vista y nariz de: (10 min) Vermouth, Grand Marnier rojo, Oporto, Licor de manzana, Amaretto, Whisky bourbon, Ginebra, Curaçao rojo, Jerez seco, Licor de melocotón.
10:40 -11:00 Grupos A y B		2._Elaboración de cóctel sin alcohol (2 unidades). (10min) Ver listado de géneros y bebidas.
11:10 – 11:30 Grupos A y B		3._ Elaboración de: 2 Expresos y 2 Cappuccino (10 min)
11:40 – 12:00 Grupos A y B		4._ Elaboración de café de autor (2unidades) (10 min) Ver listado de géneros.
12:10 – 12:50 Grupos A y B		5._ Mise-en-place y decantación de vino tinto (20 min)
13.00 – 13:10 Grupos A y B		6._ Familiarización vinos blancos (10 min). Riesling, Chardonnay, Gewurztraminer, Verdejo, Albariño
13:10 – 14:10	COMIDA COMPETIDORES	
14:10 – 14.20 Grupos A y B		7._Cata identificativa mediante vista y nariz de vinos blancos mono varietales (10 min). Riesling, Chardonnay, Gewurztraminer, Verdejo, Albariño
14:30 – 14.50 Grupos A y B		8._ Elaboración de 2 Irisch Coffe (10min)
15:00 – 15:20 Grupos A y B		9._ Elaboración de cóctel de autor. (2 unidades) (10min) Ver listado de géneros y bebidas.
15.30 – 15:50 Grupos A y B		10._ Coctelería clásica (20 min) Uno en coctelera y otro en vaso mezclador para 2 pax (sorteo). Dry Martini – Manhattan – Margarita – Dahiquiri (Recetas IBA)
16:00 – 16.10 Grupos A y B		11. Cata identificativa mediante vista y nariz de cervezas: IPA – Stout – Lager – Alta fermentación - Trigo
16:20 – 16:30 Grupos A y B		12._Servicio de dos cervezas botella 1/3 (5min)
16:40 – 17.10		Recogida módulo

4.2. Criterios de evaluación y calificación relacionados con el módulo II

MODULO II: CALIFICACIÓN			
Criterios de evaluación		Calificación	Puntos
A	Uniformidad e higiene	Uniformidad adecuada según el trabajo. Aseo correcto. Aplica a las normas de higiene.	1
B	Mise-en-place	Realiza la puesta a punto correcta del material. Acopio de material según las necesidades del servicio. Mantiene las normas de seguridad e higiene.	4
C	Desarrollo del trabajo, habilidades y destrezas	Manipula de forma correcta según la técnica adecuada. Desarrolla el trabajo de forma correcta en tiempos y forma.	9
D	Servicio de bebidas	Sirve la bebida según tipo de forma adecuada. Aplica las normas de seguridad e higiene. Realiza la apertura correcta según tipo de vino.	9
E	Cata de bebidas	Identificas la bebidas	7
TOTAL			30

NOTA: Evalúan un tutor por cada centro participante mediante unas plantillas que se les facilitará, el tutor no podrá evaluar a su propio centro. Cada prueba se irá evaluando y calificando durante su desarrollo. Al final de la jornada se realizará la suma de las diferentes pruebas para obtener la calificación final del módulo de cada participante.

5. Módulo III

5.1. Instrucciones de trabajo del módulo III

MÓDULO III: INSTRUCCIONES DE TRABAJO	
Descripción: SERVICIO DE RESTAURANTE. GALA.	
Horarios: 10:00 – 10:20	Bienvenida, reunión competidor tutor.
10:30 – 10:50	1._Vestir mesa buffet. (20min)

DIRECCIÓ GENERAL DE FORMACIÓ PROFESSIONAL I
ENSENYAMENTS DE RÈGIM ESPECIAL



11:00 – 11:10	2._ Familiarización vinos tintos mono varietales. (10min) Tempranillo, Syrah, Merlot, Garnacha, Cabernet Sauvignon
11.20 – 11:40	3.- Corte salmón ahumado (20 min) Emplatat en quatre plats.
11:50 – 12:50	4._ Mise-en-place para el servicio de una mesa de 4 comensales (1 hora)
13:00 – 14:00	COMIDA COMPETIDORES
14:00 – 14:10	5. Cata identificativa mediante vista y nariz de vinos tintos mono varietales. (10min) Tempranillo, Syrah, Merlot, Garnacha, Cabernet Sauvignon
14.10 – 16:30	<p>5._ Final mise-en-place. Servicio de restaurante para 4 comensales. (2 horas 30 min aprox)</p> <p style="text-align: center;">Menú</p> <p style="text-align: center;"><u>Aperitivo</u></p> <p style="text-align: center;">Salmón ahumado (emplatado) Tostas.</p> <p style="text-align: center;"><u>Primer plato</u></p> <p style="text-align: center;">Crema de calabaza (inglesa)</p> <p style="text-align: center;"><u>2ª Plato</u></p> <p style="text-align: center;">Pieza de cordero para trinchar</p> <p style="text-align: center;"><u>Postre</u></p> <p style="text-align: center;">Tarta de cocina (emplatar guerdón)</p> <p style="text-align: center;">Agua, pan, cava, vino blanco, vino tinto decantado, cafés simples 2 Combinado de vodka autor (ver listado géneros) 2 Gin Tónico autor (ver listado géneros)</p>
16:30 – 17:00	Recogida del módulo

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



5.2. Criterios de evaluación y calificación relacionados con el módulo III

MODULO III: CALIFICACIÓN			
Criterios de evaluación		Calificación	Puntos
A	Uniformidad e higiene	Uniformidad adecuada según el trabajo. Aseo correcto. Aplica a las normas de higiene.	1
B	Mise-en-place	Realiza la puesta a punto correcta del material. Acopio de material según las necesidades del servicio. Mantiene las normas de seguridad e higiene.	3
C	Desarrollo del trabajo, habilidades y destrezas	Manipula de forma correcta según la técnica adecuada. Desarrolla el trabajo de forma correcta en tiempos y forma.	6
D	Servicio de bebidas	Sirve la bebida según tipo de forma adecuada. Aplica las normas de seguridad e higiene. Realiza la apertura correcta según tipo de vino.	6
E	Elaboraciones a la vista del comensal	Utiliza la técnica adecuada. Manipula con destreza. Aplica las normas de seguridad e higiene	5
F	Cata de bebidas	Identificas la bebidas	5
G	Servicio de elaboraciones	Realiza el servicio de alimento aplicando la técnica adecuada. Aplica las normas de seguridad e higiene. Aplica el protocolo en el servicio	6
H	Atenciones con el cliente	Aplica las normas de protocolo según tipo de servicio. Realiza una comunicación fluida con el cliente. Explica al comensal el menú y mantiene una conversación fluida.	3
TOTAL			35

NOTA: Evalúan untutor por cada centro participante mediante unas plantillas que se les facilitará, el tutor no podrá evaluar a su propio centro. Cada prueba se irá evaluando y calificando durante su desarrollo. Al final de la jornada se realizará la suma de las diferentes pruebas para obtener la calificación final del módulo de cada participante.

DIRECCIÓ GENERAL DE FORMACIÓ PROFESSIONAL I
ENSENYAMENTS DE RÈGIM ESPECIAL



6. Materiales/herramientas a aportar por el competidor

Materiales/herramientas a aportar por el competidor		
Nº Unidades	Descripción	Observaciones
1	Uniforme de trabajo completo según módulo	
1	Coctelera	
1	Vaso mezclador, cucharilla y pasador de gusanillo	
1	Medidor para bebidas	
1	Maletín con cuchillos; jamón-salmón, cebollero, deshuesador, puntilla, queso.	
1	Material propio del camarero	
1	Lito	
1	Paño repaso material	
C/S	Guantes vinilo y servicio	
1	Otros materiales de coctelería.	No maquinaria

**Para la coctelería no se dispondrá de batidora - trituradora ni se podrá traer por el competidor.

Los equipos/herramientas que aporte el competidor serán revisados por los miembros del jurado y/o coordinador al comienzo de las jornadas de trabajo.

9. Listado de géneros para las elaboraciones de autor:

ELABORACIONES DE AUTOR:

- CAFÉ DE AUTOR.
- CÓCTEL SIN ALCOHOL DE AUTOR.
- CÓCTEL CON ALCOHOL DE AUTOR.
- COMBINADO DE GINEBRA.
- COMBINADO DE VODKA.
- CREPES FLAMBEADOS

DIRECCIÓ GENERAL DE FORMACIÓ PROFESSIONAL I
ENSENYAMENTS DE RÈGIM ESPECIAL



Listado géneros:

- ✓ ALBAHACA (FRESCO)
- ✓ ROMERO (FRESCO)
- ✓ MENTA (FRESCO)
- ✓ RAMAS DE CANELA
- ✓ CANELA EN POLVO
- ✓ NATA PARA MONTAR
- ✓ LECHE ENTERA
- ✓ AZUCAR MORENO
- ✓ AZUCAR BLANQUILLA
- ✓ PIÑA TROPICAL
- ✓ NARANJAS
- ✓ LIMONES
- ✓ LIMAS
- ✓ POMELO
- ✓ POMELO ROSA
- ✓ MANZANAS
- ✓ FRESAS
- ✓ KIWI
- ✓ PLATANO
- ✓ GUINDA ROJA
- ✓ GUINDA VERDE
- ✓ GROSELLAS
- ✓ MORAS
- ✓ FRAMBUESAS
- ✓ ARÁNDANOS
- ✓ PHISALIS
- ✓ POMELO ROSA
- ✓ ENEBRO
- ✓ JENGIBRE
- ✓ CARDAMOMO

DIRECCIÓ GENERAL DE FORMACIÓ PROFESSIONAL I
ENSENYAMENTS DE RÈGIM ESPECIAL



- ✓ PERRINS
- ✓ TABASCO
- ✓ ANGOSTURA
- ✓ CACAO EN POLVO
- ✓ CAFÉ

Bebidas:

- ✓ WHISKY CANADIAN CLUB
- ✓ WHISKY JAMESSON
- ✓ WHISKY FOUR ROSES
- ✓ GINEBRA
- ✓ VODKA
- ✓ CAMPARI
- ✓ CALVADOS
- ✓ VODKA
- ✓ RON BLANCO
- ✓ TEQUILA
- ✓ TEQUILA REPOSADO
- ✓ LICOR DE MANZANA
- ✓ LICOR DE MELOCOTÓN
- ✓ CURAÇAO ROJO
- ✓ AMARETTO
- ✓ BRANDY
- ✓ KIRSCH
- ✓ MARRASQUINO
- ✓ ARMAÑAC
- ✓ OPORTO
- ✓ WHISKY JB
- ✓ DRAMBUIE
- ✓ GRAND MANIER
- ✓ COINTREAU

DIRECCIÓ GENERAL DE FORMACIÓ PROFESSIONAL I
ENSENYAMENTS DE RÈGIM ESPECIAL



- ✓ TIA MARIA
- ✓ ZUMO MELOCOTON
- ✓ ZUMO TOMATE
- ✓ ZUMO NARANJA
- ✓ ZUMO PIÑA
- ✓ REFRESCO NARANJA
- ✓ REFRESCO LIMÓN
- ✓ TÓNICAS
- ✓ REFRESCO COLA
- ✓ SOUR DE LIMÓN
- ✓ PURÉ DE MANGO
- ✓ PURÉ DE FRAMBUESA
- ✓ PURÉ DE BANANA
- ✓ SIROPE DE VIOLETAS
- ✓ PERRINS
- ✓ TABASCO
- ✓ GUINDA ROJA
- ✓ GUINDA VERDE
- ✓ YEMA DE HUEVO PASTEURIZADA