

# COMUNITAT VALENCIANA SKILLS 2017

## SKILL PASTELERÍA

# 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.

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

El/la ganador/a representará en la Comunitat Valenciana en el Campeonato Nacional SpainSkills 2019, en el supuesto caso de que hubiera, en el skill de Pastelería.

## 2. OBJETIVOS DEL CERTAMEN

- Promocionar los estudios que imparten los ciclos formativos pertenecientes a las familias profesionales de Industrias Alimentarias y Hostelería y Turismo.
- Estimular al alumno para mejorar la calidad de las enseñanzas de formación profesional.
- Reconocer y estimular la labor del profesorado en los centros educativos que imparten estas especialidades de formación profesional.
- Potenciar la relación entre los centros educativos y las empresas del sector y afines.
- Conseguir un punto de encuentro entre los profesionales del mundo laboral, el profesorado de formación profesional y los futuros profesionales.
- Sensibilizar al alumnado de formación profesional sobre la importancia que supone estar preparado para su incorporación al mundo laboral.
- Realizar la selección de participantes que representaran la Comunitat Valenciana en el campeonato nacional spainskills 2019, en el caso de que lo hubiera.

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



### 3. REQUISITOS DE LOS PARTICIPANTES

- Pueden participar en el evento los alumnos matriculados durante el curso 2017-2018 en formación profesional reglada en centros públicos o privados concertados (solo alumnos que estén matriculados en ciclos formativos concertados) en los ciclos formativos de la familia profesional de Industrias Alimentarias, y Hostelería y Turismo en los perfiles siguientes:
  - Ciclo formativo de grado medio: Pastelería, panadería y confitería
  - Ciclo formativo de grado medio: Cocina y gastronomía
  - Ciclo formativo de grado superior de Dirección de cocina
- Los alumnos deberán tener una edad máxima de 22 años cumplidos antes del 31 de diciembre de 2019, es decir, haber nacido a partir del 1 de enero de 1997.
- Los alumnos que deseen participar tendrán que ser presentados por los centros en los que se encuentran matriculados.
- Cada centro no podrá presentar mas de 3 equipos.
- Cada equipo estará compuesto por un/a alumno/a que será el competidor/a y un profesor/a que será la /la tutor/a.
- Se realizará fase previa, que será eliminatoria, sólo en el caso que la Organización lo estime oportuno en función del número de candidatos inscritos.

#### 3.1. LÍMITE DEL NÚMERO DE PARTICIPANTES.

En función de la inscripción se podrá limitar la participación de alumnos, 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.

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



- En el campeonato, cada alumno/a, llevará su tutor/a.
- 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.