

Comunitat Valenciana Skills

Modalidad de competición:

PANADERIA -PASTELERIA

Plan de Pruebas

Dirección General de Formación Profesional y Enseñanzas de Régimen Especial

ÍNDICE

1. Introducció

2. Plan de Pruebas

- 2.1. Desarrollo de la competición
- 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 relacionados con el módulo I
- 3.3. Calificación del módulo I

4. Módulo II

- 4.1. Instrucciones de trabajo del módulo II
- 4.2. Criterios de evaluación relacionados con el módulo II
- 4.3. Calificación del módulo II

5. Módulo III

- 5.1. Instrucciones de trabajo del módulo III
- 5.2. Criterios de evaluación relacionados con el módulo III
- 5.3. Calificación del módulo III

1. Introducció

Este documento establece el plan de pruebas para la Modalidad de competición: “..PASTELERIA -PANADERIA...” incluida en la competición Comunitat Valenciana Skills 2017.

2. Plan de Pruebas

2.1 Desarrollo de la competición

- Los alumnos seleccionados por el centro realizarán diferentes pruebas teórico prácticas presenciales.
- Las pruebas se realizarán y organizarán durante tres jornadas consecutivas. Los horarios de realización de las pruebas serán de 9 a 13,30 y de 14,30 a 19 horas.
- Concursarán 5 participantes por sesión siendo estas de mañana o de tarde o de día entero dependiendo del número de participantes. La decisión se realizará consensuando este punto con los tutores y el presidente del jurado con antelación al día de inicio de las pruebas.
- Los sets de competición y el orden de participación se decidirá el 27 de noviembre día de inauguración y presentación de los equipos de la competición. Ese mismo día en una reunión en IFA con los competidores y tutores coordinada por el presidente del jurado se realizará una toma de contacto con el stand de competición e instalaciones donde se celebrará
- Los participante deberán presentarse a la prueba presencial, debidamente uniformados así como con el utillaje que el equipo crea necesario para la realización de las pruebas.
- La organización pondrá a disposición de los equipos las instalaciones , maquinaria y menaje del que esta va a poner a disposición de los concursante que será de uso común e individual.
- Los participantes no podrán abandonar el lugar de la competición , salvo que por circunstancias totalmente justificables y previo aviso al presidente del jurado que permitirá la salida del competidor acompañado de un juez del concurso. El tiempo

que el concursante permanezca fuera no se le añadirá al tiempo que tiene asignado. Solo en el caso que salida sea debida a un accidente o necesidad fisiológica imperiosa y solo en ese caso el tiempo que permanezca fuera del stand no se le contabilizará como tiempo de prueba.

2.2. Definición de las pruebas

El concursante tendrá que desarrollar los siguientes procesos. Un pan rustico, panecillos de diferentes formas y sabores, una pieza de bollería, semifrío, pieza decorativa de chocolate utilizando de manera segura los recursos suministrados y las herramientas y material permitidos.

Los procesos deberán realizarse por parte de concursante de manera individual y esta compuesto por 4 módulos evaluables independientemente y secuenciados

2.3. Programa de la competición

Las pruebas se desarrollan a lo largo de tres días en jornadas de nueve horas de duración, 4 horas 30 minutos por la mañana y 4 horas 30 minutos por la tarde, compitiendo un bloque de 5 alumnos en cada bloque horario de acuerdo con el siguiente programa:

En el tiempo indicado se deberá tener realizado el trabajo y evaluado por los jueces.

Módulo: Descripción del trabajo a realizar	Día 1	Día 2	Día 3	h/mód.
Módulo 0: Aspectos básicos				
Módulo I: Elaboración de <i>pan de aspecto artesano elaborado con masa madre natural de cultivo</i> . Panecillos variados elaborados con una masa base dándole diferentes acabados y sabores Croissant de mantequilla	9 a 13,30h 4:30 horas			4:30
Módulo I: Elaboración de <i>pan de aspecto artesano elaborado con masa madre natural de cultivo</i> . Panecillos variados elaborados con una masa base dándole diferentes acabados y sabores	14,30 a 19h 4:30 horas			4:30
Módulo II: Elaboración de un semifrío		9 a 13,30h 4:30 horas		4:30

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



Módulo II: Elaboración de un semifrío		14,30 a 19h 4:30 horas		4:30
Módulo III: Elaboración de una pasta de té. Elaboración de una pieza de de chocolate empleando los tres tipos de cobertura.			9 a 13,30h 4:30 horas	4:30
Módulo III: Elaboración de una pasta de té. Elaboración de una pieza de de chocolate empleando los tres tipos de cobertura.			14,30 a 19h 4:30 horas	4:30
TOTAL	9horas	9 horas	9 horas	27 horas

2.4 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				Total
		0	I	II	III	
A	Uniformidad	10				10
B	Limpieza	10				10
C	Organización en el puesto de trabajo	10				10
D	Masa madre técnica de inicio empleada		10			10
E	Orden en la ejecución		10			10
F	Tra. de salida y Red glutéica		10			10
G	Destreza en el boleado y heñido		10			10
H	Formado		10			10
I	Fermentación		10			10
J	Cocción y greñado		10			10
K	Cata: Peso alveolado, sabor y aroma		10			10
L	Adaptación de los ingredientes que tiene indicados en la lista de pedido			10		10
M	Complejidad			10		10
N	Diseño			10		10
O	Texturas			10		10
P	Emplatado			10		10
Q	Degustación			10		10
R	Atemperado del chocolate				10	10
S	Originalidad				10	10
T	Armonía de la pieza				10	10
U	Dificultad				10	10
V	Acabado de la pieza				10	10
W	Textura de la pasta de té				10	10

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



X	Cocción				10	10
Y	Degustación				10	10
		TOTAL	30	80	60	80
						250

3. Módulo I

3.1. Instrucciones de trabajo del módulo I

MÓDULO I: INSTRUCCIONES DE TRABAJO	
Descripción: PAN DE ASPECTO ARTESANO ELABORADO CON MASA MADRE NATURAL DE CULTIVO. 4 PIEZAS DE 650 GR. DOS FORMATOS DISTINTOS PANECILLOS VARIADOS ELABORADOS CON UNA MASA BASE DANDO LE DIFERENTES ACABADOS Y SABORES . 3 TIPOS DE ACABADO 1 DE LOS ACABADOS DEBERÁ IR SAVORIZADO. 10 PIEZAS DE CADA CON UN PESO DE 80 GR. CROISANT DE MANTEQUILLA. 30 PIEZAS DE 60 A 65 GR. 15 UND. CON FORMA DE CANGREJO Y 15 UND. DE FORMA RECTA. EN LOS TRES PROCESOS DEBERA UTILIZARSE TODA LA MASA ELABORADA EN ESTA PRUEBA A PARTE DE OTROS ASPECTOS DE EVALUACIÓN SE TENDRÁ MUY EN CUENTA EL PESO DE LAS PIEZAS TERMINADAS.	
Duración:	4,30 horas (incluyendo tiempo de evaluación)
Información adjunta:	1. Plan de trabajo y documentación empleada por el concursante
Observaciones:	

3.2. Criterios de evaluación relacionados con el módulo I

Se observara especial atención en las técnicas empleadas, despilfarro de materias primas en el proceso, planificación en los procesos. Atender rigurosamente a los ítems indicados como evaluables en cada proceso a desarrollar.

3.3. Calificación del módulo I

MODULO I: CALIFICACIÓN			
Criterios de evaluación		Calificación	Puntos
D	Masa madre técnica de inicio empleada	Se valorará la vida de la masa madre y su característica organoleptica	10
E	Orden en la ejecución	Se valorarán el orden y la secuenciación de los procesos	10
F	Tra. de salida y Red glutéica	Característica de la masas	10
G	Destreza en el boleado y heñido	Técnica y tiempo de boleado	10

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



H	Formado	Aspecto en crudo y horneado	10
I	Fermentación	Punto del mismo	10
J	Cocción y greñado	Que tenga un greñado adecuado a la pieza	10
K	Cata: Peso alveolado,color, sabor y aroma	Comprobar los aspectos de la cata de acuerdo con laas piezas elaboradas	10
TOTAL			80

4. Módulo II

4.1. Instrucciones de trabajo del módulo II

MÓDULO II: INSTRUCCIONES DE TRABAJO	
Descripción: ELABORACIÓN DE UN SEMIFRIO: 2 TIPOS DE FORMATO A.- FORMATO DE TARTA PARA 10 A 12 RACIONES 2 UNIDADES B.- FORMATO INDIVIDUAL COMO PARA POSTRE AL PLATO. 10 UNIDADES EN EL CASO "A" LAS DOS TARTAS DEBERAN DECORARSE DEL MISMO MODO. POR LO MENOS DEBERAN APLICARSE DOS TÉCNICAS DE DECORACIÓN. EN EL CASO"B" DEBERAN PRESENTARSE Y DECORARSE 5 UNIDADES EN PLATO Y 5 UNIDADES EN CARTÓN DORADO REDONDO O CUADRADO INDIVIDUAL SE- GÚN PROCEDA.	
Duración:	4,30 horas (incluyendo tiempo de evaluación)
Información adjunta:	2. Plan de trabajo y documentación empleada por el concursante
Observaciones:	

4.2. Criterios de evaluación relacionados con el módulo II

Se observara especial atención en las técnicas empleadas, despilfarro de materias primas en el proceso, planificación en los procesos. Atender rigurosamente a los ítems indicados como evaluables en cada proceso a desarrollar.

4.3. Calificación del módulo II

MODULO II: CALIFICACIÓN			
Criterios de evaluación		Calificación	Puntos
L	Adaptación de los ingredientes que tiene indicados en la lista de pedido	Comprobación de que los ingredientes empleados en la elaboración están dentro de la lista presentada y o ha utilizado otros sin	10

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



		permiso expreso de la organización	
M	Complejidad	Valorar la diferentes técnicas aplicadas y la complejidad de las mismas	10
N	Diseño	Formato empleado con moldes y elaboración de los mismo si el concursante así lo decide	10
O	Texturas	Valorar todas las texturas aplicadas en el proceso.	10
P	Emplatado	Tanto en el formato grande como pequeño haciendo hincapié en su acabado	10
Q	Degustación	Valoración del conjunto de sabores y grado de cremosidad así como la conjunción de sabores y su maridaje	10
TOTAL			60

5. Módulo III

5.1. Instrucciones de trabajo del módulo III

MÓDULO III: INSTRUCCIONES DE TRABAJO	
Descripción: ELABORACIÓN DE UNA PASTA DE TÉ ELABORADA CON ALMENDRA. 500 GR. DE MASA. ELABORACIÓN DE UNA PIEZA DE DE CHOCOLATE EMPLEANDO LOS TRES TIPOS DE COBERTURA. DIMENSIONES MAX. 20 X 20 CM DE BASE Y 35 DE ALTURA. PESO MAXIMO DE LA PIEZA 1 KG. SE HARA INCAPIE EN RESPETAR LAS EXPECIFICACIONES PUDIENDOSE DESCALIFICASE LA PIEZA SI MEDIDAS SON SUPERADAS EN EXCESO.	
Duración:	4,30 horas (incluyendo tiempo de evaluación)
Información adjunta:	3. Plan de trabajo y documentación empleada por el concursante
Observaciones:	

5.2. Criterios de evaluación relacionados con el módulo III

Se observara especial atención en las técnicas empleadas, despilfarro de materias primas en el proceso, planificación en los procesos. Atender rigurosamente a los ítems indicados como evaluables en cada proceso a desarrollar.

5.3. Calificación del módulo III

MODULO III: CALIFICACIÓN			
Criterios de evaluación		Calificación	Puntos
R	Atemperado del chocolate	Valorar el empleo de las diferentes técnicas de atemperado. Crujiente del chocolate.	10
S	Originalidad	Valorar la originalidad de la pieza atendiendo a los diferentes elementos que la componen.	10
T	Armonía de la pieza	Valorar la armonía en el conjunto de la pieza y la mezcla de colores	10
U	Dificultad	Grado de dificultad a tenor del tamaño de la pieza y la cantidad de los componentes de la misma. Grosor de los componentes	10
V	Acabado de la pieza	Brillo ,limpieza en las soldaduras, estructura de las mismas.	10
W	Textura de la pasta de té	Grado de crujiente, sedosidad.	10
X	Cocción	Acorde con la pieza tamaño e ingredientes	10
Y	Degustación	Sabor y aromas que despiden	10
TOTAL			80

8. Materiales/herramientas a aportar por el competidor

Se indicará a los tutores y competidores en función del equipamiento final que se confirme por parte de la organización y con suficiente antelación si hiciera falta que el competidor aporte a la competición.

Materiales/herramientas a aportar por el competidor		
Nº Unidades	Descripción	Observaciones
1	Maletín completo de cuchillos y piezas de utillaje pequeño se uso personal de cada concursante.	
1	Uniformes completos necesarios para el desarrollo de la actividad relacionada con la competición. Calzado profesional de seguridad. 4 paños blancos.	