



32

Pastelería

LISTA DE INFRAESTRUCTURA

6.- MATERIALES Y EQUIPAMIENTO

ANEXO 2

Infraestructura necesaria para la celebración de la competición

Spain Skill 32 – Pastelería

1. El Local.

- 1.1. Boxes:** 1 por cada participante = 5
Medidas aproximadas: 300 cm. de ancho
450 cm. de fondo
Alto lo que de el local, mínimo 3,5 – 4 metros.
- 1.2.** Pasillos en todo el entorno de los boxes para paso, servicio y público
- 1.3.** Hall central distribuidor cámaras y anexos y para colocación de mesas con los géneros a disposición de los participantes.
- 1.4.** Cámaras frigoríficas suficientes para almacenar los géneros de 2 a 3 días con llave.
- 1.5.** Cámara refrigerada para la basura orgánica.
- 1.6.** Almacén de géneros no perecederos con llave.
- 1.7.** Vestuarios para los participantes y para los expertos, teniendo en cuenta separación de hombres y mujeres, exclusivo para la especialidad, o, en su defecto taquillas de seguridad.
- 1.8.** Lavabos, duchas y taquillas con llave tanto para participantes como para los miembros del jurado.
- 1.9.** Oficina Jefe jurado y sala para expertos/jurado, además de sala de prensa., con al menos 6 tomas de corriente para conexión de ordenadores.
- 1.10.** Cuarto frío temperatura de 13°C a 18°C para cada uno de los participantes o uno lo suficientemente grande para poder ubicar una mesa de trabajo de 180X90 cm. por cada participante o en su defecto Servicio de aire acondicionado (necesario para el trabajo en chocolate).
- 1.11.** Extracción de humos y vapores.
- 1.12.** Servicio de extinción de incendios (extintores), en relación con la prevención de accidentes necesaria para la prueba (4 extintores de espuma o de CO2).
- 1.13.** Lavaplatos y lavavajillas en servicio de línea, con toma de agua CALIENTE Y FRÍA y desagüe. Y las correspondientes estanterías para colocar el material limpio. Detergente, y abrillantador para estas máquinas para toda la competición.

2. Suministros

- 2.1.** Tendido de electricidad de fuerza, suficiente como para atender todos los elementos eléctricos
- 2.2.** Agua fría y caliente y desagües, uno por cada puesto de trabajo, además de los necesarios para los servicios sanitarios y el servicio de limpieza.
- 2.3.** Gas natural (dependiendo si los generadores de calor son de gas).
- 2.4.** Al menos dos o tres enchufes de toma de corriente de 220 V para cada puesto de trabajo
- 2.5.** 6 ladrones de corriente eléctrica con 4 tomas cada uno.
- 2.6.** Servicio de foto copistería (o posibilidad de reproducción de documentos). Puede ser una impresora multifunción.
- 2.7.** Material de oficina (grapadoras, bolígrafos, tippex, cd's y dvd's, etc.), y consumibles de oficina.

- 2.8. Botiquín completo con suministros suficientes para atender pequeñas quemaduras y pequeños cortes (vendas, gasas, tiritas, etc.), además de material para higiene íntima femenina. No se recomienda que haya pastillas ni píldoras de ninguna clase.
- 2.9. Servicio médico, al menos con 1 médico y 1 enfermera. (para toda la competición y todas las especialidades).
- 2.10. Cubertería desechable para que el jurado pueda probar los platos.
- 2.11. Vasos de papel, y agua potable en garrafas con dispensador para los participantes y los miembros del jurado.
- 2.12. Personal auxiliar de limpieza y apoya en las labores de distribución de géneros y desbarase de los puestos de trabajo.
- 2.13. Servicio de seguridad a lo largo de toda la competición, que controle el acceso a los vestuarios, cámaras frigoríficas, y diversas estancias de la competición.
- 2.14. Servicio telefónico, con al menos tres conexiones en la sala de reuniones del jurado.
- 2.15. Servicio de extinción de incendios, al menos 4 extintores de CO2 o de espuma (los que se crean más convenientes).

3. Mobiliario (inox. CE) Por cada Box de trabajo

- 3.1. Mesa de trabajo de 1500x700x900 con bajo mostrador frío de 2 puertas e interior con guías GN 1/1.
- 3.2. Punto de apoyo 700x700x900 para horno y bajo con guías GN 1/1
- 3.3. Mesa de trabajo 900x700x900 con fregadera de 400x400x250 incluida y grifo mono mando con agua caliente y fría. Con balda inferior a 250 cm. del suelo, colocar recipientes.
- 3.4. Por el fondo, parte contraria al acceso y lindando con el pasillo, hilera de mesa/as de apoyo para maquinaria común y pequeña maquinaria para acceso de varios participantes.
- 3.5. Estanterías para las neveras y almacén de géneros no perecederos.
- 3.6. **Mármol pulido de 100 X 60 cm. para trabajar el chocolate.**

4. Maquinaria

4.1. Por cada Box de trabajo:

- 4.1.1 1 cocina modular de 2 fuegos de 5 Kw.
- 4.1.2 1 horno de solera con capacidad como mínimo 2 bandejas de 60X40 cm o en su defecto de convección de 4 GN 1/1, mínimo. (en total 5 unidades de hornos) con bandejas para cocción. 1 batidora amasadora capacidad 2 l. 3 unidades. Modelo "kitchen aid" o similar.
- 4.1.3 1 microondas.
- 4.1.4 1 congelador vertical medidas GN.
- 4.1.5 Carro para bandejas de 40x60 cm.

4.2 Para compartir en línea de apoyo (mesa/as continua).

- 4.2.1 2 Abatidor de temperatura para compartir.
- 4.2.2 Pala de quemar (tres unidades para compartir)
- 4.2.3 Bandejas Microondas 5 unidades de 900 W.
- 4.2.4 Envasadora al vacío 1 unidad. Además de bolsas de vacío de 2 tamaños diferentes en cantidad suficiente. (100 unidades de cada medida) Etiquetas y rotuladores para uso alimentario.
- 4.2.5 1 corta fiambres.
- 4.2.6 1 cubo de basura individual, de 10 litros de capacidad, con bolsas de basura en cantidad suficiente por cada puesto de trabajo. (en total, 9 unidades)
- 4.2.7 Estropajos de metal y normales, con detergente en cantidad suficiente (mejor con dispensador). Bayetas para limpieza de superficies.
- 4.2.8 Lavabo con pedal y dosificador de jabón para el lavado de las manos.
- 4.2.9 Cutter triturador.

5 Pequeña Maquinaria

- 5.1. Túrmix, con sus respectivos vasos 1x 5 unidades de entre 600 y 900 W de potencia sin complementos.
- 5.2. Básculas manuales de 1 kilo de fuerza con sus respectivas pilas o baterías de repuesto.(5 unidades en total).
- 5.3. Cazos eléctricos con termostato (5 unidades en total)
- 5.4. Batidora amasadora capacidad 2 l. Modelo "kitchen aid" o similar (5 unidades en total).

5 Bateria de cocina de acero inox. con doble fondo difusor (Por 1 Boxes)

En el caso de que los generadores de calor sean de inducción, deberá tenerse en cuenta.

6.1 de cocción

- 6.1.1. 3 Cazo baño Maria 16 cm.
- 6.1.2. 3 Cazo recto bajo de 15 cm.
- 6.1.3. 2 Cazo de salsas 14 cm. (tipo francés)
- 6.1.4. 2 Sartén aluminio antiadherente de 24 cm.
- 6.1.5. 1 Sartén aluminio antiadherente de 15 cm.
- 6.1.6. 6 bandejas planas de 60X40 cm o GN 1/1 de acero inox en función del horno suministrado.

6.2 De Manipulación (Por 1 Boxes)

- 6.2.1. 3 peroles de acero inox, fondo bombeado de 25 cm.
- 6.2.2. 3 peroles de acero inox, fondo bombeado de 16 cm.
- 6.2.3. 2 Ecurridera con base de inox de 24 cm.
- 6.2.4. 2 tablas de corte de 40 X 30 X 3 cm.
- 6.2.5. 2 bandejas rectangulares planas inox, 40x30x06 de GN 1/1.
- 6.2.6. 6 boles de policarbonato o cristal aptos para microondas 16 cm.
- 6.2.7. 3 boles de cristal 10 cm.
- 6.2.8. 1 vaso medidor de 1 litro de capacidad de plástico o similar
- 6.2.9. 6 unid. GN 1/9 – 15, inox con tapa para mise en place
- 6.2.10. 1 descorazonador.
- 6.2.11. 2 Rodillos de polietileno 45 cm.
- 6.2.12. 1 bicicletas extensibles corta pastas.
- 6.2.13. 1 rallador de cítricos.
- 6.2.14. 1 tamiz.
- 6.2.15. 1 pala de plástico servicio de harina, azúcar, etc.
- 6.2.16. 1 regla de pastelería.
- 6.2.17. **2 moldes de bombones de policarbonato de diferentes formas de 24 unidades cada molde.**

6.3 Accesorios de la Bateria (Por 1 Boxes)

- 6.4.1. 2 espumaderas de 8 cm.
- 6.4.2. 2 cacillos de 8 cm. capacidad 0,125 litros
- 6.4.3. 1 araña de 10 cm.
- 6.4.4. 3 espátulas mezclar polipropileno de 30 cm.
- 6.4.5. 3 Lenguas (espátula de goma rebañadora) de 30 cm.
- 6.4.8. 1 Colador chino inox de 18 cm.
- 6.4.9. 2 espátulas de pastelero triangular.
- 2.4.10. 2 espátulas de pastelero rectangular de 21 cm.
- 2.4.11. 3 varillas.
- 2.4.12. 2 molde redondo de bizcocho 20 cm.
- 2.4.13. 2 espátulas cortantes para el trabajo en chocolate.

6.4. Utensilios, moldes y accesorios. (por 1 Boxes)

- 6.4.1. 2 Tapete de silicona medidas GN 1/1 (530x325)

- 6.5.2 4 Rollo de cinta de PVC de 4 cm. de ancho **(para compartir)**.
- 6.5.3. 1 Rollo de cinta adhesiva transparente (fijo, celo) de 2 cm. de ancho.
- 6.5.4. Papel vegetal siliconado (cocina), medidas GN 1/1, (530x325) 1 paquete de 100 unidades, **(para compartir)**.
- 6.5.5. Papel graso de horno 2 paquetes de 100 unidades, **(para compartir)**.
- 6.5.6. 1 rollo de papel film de 40 de ancho por 50 m.
- 6.5.7. 1 rollo de papel aluminio de 40 cm. de ancho por 50 m.
- 6.5.8. 3 Soplete cocina, inox, 12,5 x 15,5 de 120 minutos de duración + cargas de repuesto.
- 6.5.9. 2 cajas de mangas desechables de 40 cm. de 100 unidades **(para compartir)**.
- 6.5.10. 6 cucharas soperas inox
- 6.5.11. 6 tenedores trincheros inox.
- 6.5.12. 3 morteros de polipropileno de 15 cm. con sus respectivas manos.
- 6.5.13 2 brochas de pastelería.
- 6.5.14 2 Manopla de pastelería para manipular recipientes calientes de silicona o similar

Material desechable.

- 6.5.14. **Papel seca manos de usar y tirar, de uso industrial (no doméstico), con dispensador, suficiente para toda la competición y por participante. (AL MENOS SE DEBERÁ DISPONER DE UN ROLLO POR PARTICIPANTE Y DÍA, YA QUE NO ESTÁ PERMITIDO EL USO DE PAÑOS DE COCINA).**
- 6.5.15. Guantes de látex, o vinilo. 1 caja de 100 unidades de guantes talla grande y 3 cajas de guantes de talla mediana.
- 6.5.16 50 Gorros de cocinero alto blanco de usar y tirar (de papel)
- 6.5.17 20 Cofias desechables.

7 Herramientas de carácter personal.

Las herramientas son personales, por lo tanto las aportaran los participantes, su cuidado, limpieza, buen uso y seguridad son responsabilidad propia de cada uno de los participantes. Dado el carácter de uso privado de éste material, se permite que se preste entre los diferentes participantes, aunque no están obligados a ello. La organización no se hará cargo de ninguna reposición, pérdida, rotura, deterioro ni extravío. La relación de éste material no es obligatoria al completo. Sí es obligatorio que cada participante pueda realizar todas las funciones propias de éstas herramientas a los largo de toda la competición.

La organización declina cualquier tipo de responsabilidad respecto a la pérdida sustracción, o el mal uso de éste material personal.

- 7.1. Juego de cuchillos.
- 7.2. 1 cuchillo de Sierra.
- 7.3. 1 Pelador.
- 7.4. 1 Descorazonador.
- 7.5. 1 Tijera inox,
- 7.6. 1 Pinzas cocina de puntas planas.
- 7.7. 1 Termómetro de cocción y de -10 °C. a + 200 °C.
- 7.8. Varillas de cocina.
- 7.9. Rallador/es tipo microplane o similar.
- 7.10. Brocha de pastelería.
- 7.11. Manga/s de pastelería.
- 7.12 Juego de boquillas de pastelería.
- 7.13. Juegos de corta pastas de diferentes tamaños y formas.
- 7.14. Manopla de cocina para manipular recipientes calientes de silicona o similar.
- 7.15. Juegos de moldes de silicona u otro material a criterio del participante.
- 7.16. Abrelatas.
- 7.17. Peines para decorar.

- 7.18. 1 Maletín protector o funda protectora para el traslado y conservación sin peligro para las herramientas. (SE RECOMIENDA QUE TENGA CANDADO O CIERRE DE SEGURIDAD)

8 Vestuario de trabajo

8.1 Participantes

Todos los participantes deberán ir completamente uniformados. Se valorará tanto el contar con uniforme como su estado de limpieza y pulcritud en cada prueba. Para cada sesión deberán tener un uniforme completo y limpio, por lo que cada participante se organizara como desee para poder disponer de uno para cada sesión de trabajo en la competición.

- 8.1.1. 1 Chaquetilla de cocina blanca de manga larga.
- 8.1.2. 1 Pantalón de cocina "pata de gallo" azul y blanco o de cuadritos azules y blancos o similar.
- 8.1.3. 1 par de Zapatos de manipulador negros, de uso exclusivo para el trabajo en la cocina
- 8.1.4. 1 par de Calcetines negros, no sintéticos.
- 8.1.5. El pico o pañuelo de cuello blanco no será obligatorio, si bien se permitirá vestirlo a quien lo desee
- 8.1.6. 2 Delantales blancos sin peto (1 de reserva).
- 8.1.7. 1 Gorro de cocinero alto blanco de usar y tirar. (de papel). Éste gorro será suministrado por la organización

No se permitirá el uso de paños de cocina. Las labores que se quieran desempeñar con paños de cocina, deberán realizarse con papel de manos, o bien con manoplas de cocina (para manipular recipientes calientes).

Se recomienda el disponer de uniforme de repuesto así como de las diferentes piezas del mismo de recambio para que el participante se pueda cambiar en caso de mancharse durante la competición. En todo momento el uniforme deberá estar completo, limpio y presentable, ya que puntuará en la calificación final de cada día.

La chaquetilla de cocina podrá llevar distintivos de la comunidad a la que pertenece el participante, o bien el nombre, para ser identificado en todo momento, bien de forma permanente (bordado) o de forma provisional (por medio de una etiqueta).

8.2 Expertos

- 8.2.1. 1 chaquetilla de cocina blanca de manga larga
- 8.2.2. 1 Pantalón negro o similar al de los participantes.
- 8.2.3. 1 delantal blanco
- 8.2.5. Calcetines negros.
- 8.2.6. Zapatos negros.
- 8.2.7. Gorro de cocina alto de usar y tirar (idéntico al de los participantes).

9 Vajilla de presentación

Vajilla de presentación- se estará a lo dispuesto en el "test project", donde se especificará expresamente en cada una de las pruebas. En cualquier caso, no se podrá aportar vajilla ni cristalería ni material alguno ni para la presentación de las elaboraciones culinarias ni para el desarrollo de las pruebas, excepto los que aquí se especifican.

- 9.1. Espejos de presentación 2 por participantes de 45X45 cm
- 9.2. Espejos de presentación 3 por participantes de 30X40 cm
- 9.3. Platos de presentación 15 por participante 30 cm.
- 9.4. Platos rectangulares 10 de 35X15 cm