



**32**  
**Pastelería**

# **TEST PROJECT**

## **DESCRIPCION DEL “TEST PROJECT” Y DE LAS PRUEBAS PARA LOS COMPETIDORES (SKILL 32)**

El “Test Project” para pastelería se estructura de forma modular, a lo largo de los 4 días que dura la competición. Se estiman 22 horas de prácticas reales en total, si bien la duración podrá ser alterada debido a causas de fuerza mayor, o bien por problemas técnicos. El orden que aparece a continuación, es orientativo, (aunque, si no hay ninguna comunicación en contra, se considerará definitivo), así como los porcentajes en el desglose de puntuaciones, que podrá ser alterado por acuerdo de los miembros del jurado. Todos los cambios serán comunicados con la antelación suficiente a los competidores. No se alterará la estructura y composición de las pruebas salvo por causas debidamente justificadas.

**Los concursantes no podrán aportar vajilla ni cristalería para la presentación de las elaboraciones que realicen.**

**Los participantes no podrán aportar ingredientes de ninguna clase. En caso de utilizar alguno, se anulará la prueba realizada con esos ingredientes.**

Todas las pruebas han sido elaboradas siguiendo las directrices de la última edición de WORLDSKILLS celebrada en Calgary.

**Tanto el orden de participación como los puestos de trabajo, se sortearán delante de los participantes.**

Todas las pruebas tienen un objetivo común, seleccionar al mejor alumno para representar a España en la competición “Worldskills”, que se celebrará el próximo mes de octubre en Londres (Inglaterra).


Cabe destacar que ésta competición se llevará acabo con el espíritu de sana competencia y camaradería transparencia y equidad que debe prevalecer a lo largo de toda la competición.

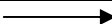
### ***Pastelería - Criterios de evaluación***

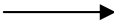
Nº	MODULOS-TAREAS	Puntos
A.	Mise en place y preparación.	8
B.	Postre clásico	10
3.	Modelado en mazapán.	10
4.	Chocolates(bombones)	15
5.	Cesta misteriosa :postres emplatados	20
6.	Pieza de presentación en chocolate	20
7.	Cesta sorpresa : tarta	17
	Total de puntos <span style="float: right;">—————→</span>	100
	<b>Puntos Subjetivos</b>	
	Perfecto 10	
	Muy bueno 9	
	Bueno 8	
	Bastante bueno 7	
	Suficiente 6	
	Medio 5	
	Deficiente 4	
	Insatisfactorio 3	
	Malo 2	
	Muy malo 1	

## **MODELO DE PUNTUACIÓN**

### ***Pastelería - Criterios de evaluación***

<b>Puntuación de los diferentes ítem de la competición</b>			
	<b>Mise en Place</b>	<b>Aspectos de la puntuación/ detalles</b>	<b>Punt. Max.</b>
A.1		Preparación de herramientas y equipos	1
A2		Tratamiento básico de materias primas	1
A3		Preparación de productos semipreparados	3
A4		Higiene/proceso de trabajo/desperdicios	2
A5		Higiene- personal	1
<b>Total Mise en place</b> 			<b>8</b>

	<b>POSTRE CLÁSICO (Banda de manzana)</b>	<b>Aspectos de la puntuación/ detalles</b>	<b>Punt. Max.</b>
B.1		Higiene/proceso de trabajo/desperdicios	2
B.2		Textura	2
B.3		Sabor	3
B.4		Acabado, decoración, impresión general	2
B.5		Tiempo	1
B.6		Cantidad (una individual de 29 x 10,5 ) ( 4 individuales emplatadas 6x10,5 )	1
B.7		Higiene/proceso de trabajo/desperdicios	2
B.8		Textura	2
B.9		Sabor	3
<b>Total banda de manzana</b> 			<b>10</b>

C	Modelado en mazapán	Aspectos de la puntuación/ detalles	Punt. Max.
C.1		Modelado	4
C.2		Creatividad/ armonía	3
C.3		Composición de colores	3
C.4		Impresión general	3
C.5		Higiene/proceso de trabajo/desperdicios	2
C.6		Tiempo	1
C.7		Cantidad (2 de cada por 4 tipos)	1
C.8		Variedad (2 de cada por 4 tipos )	3
<b>TOTAL MAZAPAN</b> 			<b>10</b>

D	Chocolates (bombones)	Aspectos de la puntuación/ detalles	Max. Marks
D.1		Atemperado/ brillo	2
D.2		Moldeado/relleno	1
D.3		Textura	2
D.4		Sabor	2
D.5		Impresión general	2
D.6		Higiene/proceso de trabajo/desperdicios	1
D.7		Tiempo	1
D.8		Cantidad (15 piezas de cada tipo)	1
D.9		Variedad( 15 piezas de cada tipo)	1
D.10		Utilizar los 3 tipos de cobertura	1
D.11		Peso (se restará puntos por cada variedad que supere el peso 15 gr.)	1
<b>Total de bombones</b>			<b>15</b>

E	<b>CESTA MISRERIOSA – Postres emplataados</b>	<b>Aspectos de la puntuación/ detalles</b>	<b>Punt. Max.</b>
E.1		Sabor	4
E.2		Textura	3
E.3		Creatividad / originalidad	3
E.4		Impresión general	3
E.5		Higiene/proceso de trabajo/desperdicios	2
E.6		Tiempo	1
E.7		Cantidad	1
E.8		Uso de tres ingredientes misteriosos	3
<b>TOTAL CESTA MISTERIOSA – POSTRES EMPLATADOS →</b>			<b>20</b>
F	<b>Pieza de presentación en chocolate</b>	<b>Aspectos de la puntuación/ detalles</b>	<b>Punt. Max.</b>
F.1		Técnicas diferentes	4
F.2		Creatividad	2
F.3		Finura	3
F.4		Higiene/proceso de trabajo/desperdicios	3
F.5		Diseño y general impresión	6
F.6		Tiempo	1
F.7		Tamaño	1
<b>Total de la pieza de presentación →</b>			<b>20</b>

G	<b>Cesta misteriosa (Tarta evento especial)</b>	<b>Aspectos de la puntuación/ detalles</b>	<b>Punt. Max.</b>
G.1		Habilidades en decoración	2
G.2		Textura	2
G.3		Sabor	3

G.4		Higiene/proceso de trabajo/desperdicios	1
G.5		Impresión general	4
G.6		Tiempo	1
G.7		Tamaño	3
G.8		Peso	1
<b>TOTAL CESTA MISTERIOSA – Tarta evento especial →</b>			<b>17</b>

## DESGLOSE DE DÍAS Y HORARIOS

Días y horas	DIA 1 4 DE ABRIL	DIA 2 5 DE ABRIL	DIA 3 6 DE ABRIL	DIA 4 7 DE ABRIL	DIA 5 8 DE ABRIL
08,30 09,00		<b>Información</b>	<b>Información</b>	<b>Información</b>	<b>Información</b>
09,00 11,30	Reconocimiento de los puestos de trabajo	<b>Módulo B</b> Banda manzana (2,30 horas)	<b>Módulo C</b> Modelado mazapanes (2,30 horas).	<b>Módulo E</b> Postres emplatados (2 horas)	<b>Módulo F</b> pieza chocolate y <b>Modulo G</b> tarta (2,30 horas)
11,30 12,00	<b>Descanso</b>	<b>Descanso</b>	<b>Descanso</b>	<b>Descanso</b>	<b>Descanso</b>
12,00 15,00		Mise en place <b>módulo F</b> pieza chocolate (2 horas)	<b>Módulo D</b> Bombones (3 horas )	<b>Módulo E</b> Postres emplatados (2 horas))	<b>Módulo F</b> pieza chocolate y <b>Modulo G</b> tarta (2,30 horas)
	<b>Comida</b>	<b>Comida</b>	<b>Comida</b>	<b>Comida</b>	<b>Comida</b>
16,30 19,00					<b>Módulo F</b> pieza chocolate y <b>Modulo G</b> tarta (2,30 horas)
	Total horas	4,30	5,30	4	7'30

<b>MÓDULO B</b>		<b>RECETA CLÁSICA (BANDA DE MANZANA)</b>	<b>SKILL 32 PASTELERÍA</b>
<b>Tiempo de realización: 2,30 horas</b>			
	Descripción	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Elaborar bandas de manzanas.</li> <li>• El tiempo de desarrollo de la prueba será de 2,30 horas, incluyendo la presentación.</li> </ul>	
	Detalles del servicio	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 4 raciones individuales idénticas de 6 x 10,5 cm. como mínimo, emplatadas en los platos de servicio especificados.</li> <li>• Una banda de medidas 29 X 10,5 como mínimo, emplatada en el plato de servicio especificado.</li> </ul>	
	Ingredientes que se ofrecerán para la realización de la prueba.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ingredientes anexo N° 1</li> </ul>	
	Especificaciones	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La interpretación de la receta es libre teniendo en cuenta las medidas que se exigen.</li> </ul>	
	Material de presentación	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 4 platos trincheros 30 cm. de diámetro sin rebordes, cenefas o dibujos. Los concursantes no podrán aportar vajilla ni cristalería para la presentación de las elaboraciones que realicen.</li> <li>• Plato rectangular de 35X15 cm.</li> </ul>	

MÓDULO C		MODELADO EN MAZAPÁN	SKILL 32 Pastelería
<b>Tiempo de realización:2,30 horas</b>			
	Descripción	<ul style="list-style-type: none"> <li>Realización de 2 modelos de frutas y 2 modelos de animales distintos de libre elección, (4 piezas distintas) Se realizarán 2 piezas de cada fruta y animal elegido,(total 8 piezas)</li> <li>Cada tipo debe ser idéntico y pesará como máximo 60 gr.</li> <li>La técnica incluye cepillado, pintado (sin aerógrafo) y coloreado del mazapán.</li> <li>No se podrán utilizar ningún tipo de molde y el trabajo debe realizarse en todo momento de forma manual.</li> </ul>	
	Detalles del Servicio	<ul style="list-style-type: none"> <li>Como elemento decorativo se puede utilizar el chocolate y la glasa real.</li> <li>Estas piezas se pesarán al azar con las pesas utilizadas por el competidor.</li> <li>Solo se admitirán piezas que no sobrepasen los 60 gramos.</li> </ul>	
	Ingredientes que se ofrecerán para la realización de la prueba.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Anexo N°. 1</li> </ul>	
	Material de presentación	<ul style="list-style-type: none"> <li>Se presentarán directamente en un espejo de 30 x 40 cm. sin base y sin elementos adicionales.</li> </ul>	



MÓDULO D		Chocolates (bombones)	SKILL 32 PASTELERÍA
<b>Tiempo de realización: 3 horas</b>			
	Descripción	<ul style="list-style-type: none"> <li>Realización de 15 unidades de 3 tipos diferentes de bombones. Teniendo en cuenta los siguientes aspectos.</li> <li>Una variedad realizada en molde hueco: la cubierta será únicamente de chocolate negro, sin adición de elementos decorativos adicionales y el relleno de crema de tofe.</li> <li>Una variedad realizada sin molde y cubierta totalmente: <i>Rocas de praliné</i>: (el núcleo se realizará con cobertura de leche y praliné de almendras o avellanas, y la cobertura será con chocolate de leche y almendra picada tostada). El baño se podrá realizar con tenedor o a mano.</li> <li>Una variedad de elección libre, con relleno diferente de los anteriores.</li> </ul>	
	Detalles del servicio	<ul style="list-style-type: none"> <li>10 piezas de cada variedad serán presentadas individualmente en platos de 30 cm. suministrado por la organización. Total 30 piezas.</li> <li>Se presentarán 5 piezas de cada variedad para la degustación del jurado. Total 15 piezas.</li> <li>Ambas presentaciones se realizarán al mismo tiempo en la mesa de presentación destinada a este fin.</li> <li>Cada bombón terminado no pesará más de 15 gramos.</li> <li>En el caso de los bombones realizados en molde, la forma peso y tamaño se ajustará a los moldes suministrados por la organización.</li> </ul>	
	Ingredientes que se ofrecerán para la realización de la prueba.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Los necesarios para las elaboraciones descritas y los descritos anexo nº.1</li> </ul>	
	Material de presentación	<ul style="list-style-type: none"> <li>Se presentarán en platos trincheros, suministrados por la organización.</li> <li>Los moldes para las elaboraciones que lo precisen serán de policarbonato, suministrados por la organización.</li> </ul>	

MÓDULO F	CESTA SORPRESA (POSTRE EMPLATADO)	Skill 32 PASTELERÍA
<b>Tiempo de realización: 4 horas</b>		
	Descripción	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Elaboración de cuatro raciones de postres iguales.</li> <li>• Cada uno de los participantes deberá traer sus moldes, únicamente para la elaboración de esta prueba si se creyera necesario.</li> <li>• El peso de este postre no deberá exceder de 200gr. incluyendo la decoración y salsas.</li> </ul>
	Detalles de servicio	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La forma y montaje de este plato debe estar de acuerdo con la realidad de su servicio. (Ej. una buena base para mantener su montaje, que no se desmonte con facilidad).</li> </ul>
	Ingredientes obligatorios	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Como elementos principales del postre:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Chocolate</li> <li>- Naranja</li> <li>- Fresas</li> </ul> </li> </ul>
	Ingredientes	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Anexo N°.1</li> </ul>
	Material de presentación	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La vajilla de presentación será para todos iguales la cual le será facilitada por la organización</li> <li>• Se presentarán en platos trincheros o soperos de 30cm.Ø blancos, redondos sin ribetes, decoración o cenefas. Los concursantes no podrán aportar vajilla ni cristalería para la presentación de las elaboraciones que realicen.</li> </ul>

<b>MÓDULO G</b>		<b>PIEZA DE PRESENTACIÓN (CHOCOLATE)</b>	<b>SKILL 32 PASTELERÍA</b>
<b>Tiempo de realización con el módulo 6. 7,30 horas</b>			
	Descripción	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Los concursantes diseñaran, realizaran y presentarán una pieza de centro realizada en chocolate.</li> <li>• El tema a elegir para elaborar la pieza lo decide el competidor.</li> <li>• Se permite el uso de plantillas o moldes sencillos (tipo huevo o molde para base). En todo caso dichas plantillas deben ser suministradas por el competidor.</li> <li>• Las diferentes partes en que se compone la pieza pueden ser realizadas el día de la mise en place. La construcción de la misma puede realizarse en parte el día 2, pero solo puede completarse el día 4 de la competición.</li> <li>• Se podrán incluir pequeñas partes elaboradas con diferentes técnicas de decoración en la realización de la pieza (azúcar, pastillaje, etc.).</li> </ul>	
	Detalles del Servicio	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La pieza de presentación no excederá los 80cm de altura, y se expondrá sobre un espejo de 45x45 cm suministrado por la organización.</li> <li>• No se permitirá el uso de ningún tipo de sistema de abrillantado para chocolate (spray, pistola, etc.) ni durante, ni después de la realización de la pieza</li> </ul>	
	Ingredientes que se ofrecerán para la realización de la prueba.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Anexo N°. 1</li> </ul>	
	Material de presentación	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La pieza se presentará en un espejo de 45cm x 45cm suministrado por la organización. Estas medidas son orientativas y susceptible a cambios.</li> </ul>	

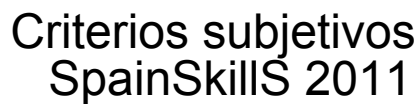
<b>MÓDULO H</b>		<b>CESTA SOSPRESA TARTA</b>	<b>SKILL 32 Pastelería</b>
<b>Tiempo de realización con el módulo 5. 7,30 horas</b>			
	Descripción.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Elaboración de una tarta de 20 cm de diámetro aproximadamente, estará compuesta al menos por 4 elaboraciones y bizcocho escudillado en plancha.</li> <li>• Los ingredientes que integren la elaboración serán de elección libre, escogidos del stock de materias (anexo N° 1).</li> <li>• Los participantes tendrán que realizar una ficha técnica de la elaboración el segundo día de competición, que será recogida por los expertos.</li> <li>• La elaboración de la tarta debe de ser exacta a la descrita en la ficha técnica.</li> </ul>	
	Detalles del servicio.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La tarta se presentara integrada en la pieza de chocolate.</li> </ul>	
	Detalles de presentación.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La presentación se realizara en pieza de chocolate, valorándose la armonía del conjunto, como la tarta en sí.</li> </ul>	
	Ingredientes básicos.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Libres, a elegir del anexo nº 1 de ingredientes</li> </ul>	

# ANEXO Nº 1

HARINAS	LITROS	KILOS
Harina floja		25
Harina fuerte		25
Harina de maíz (maicena)		5
<b>MANTEQUILLAS Y GRASAS</b>		
Mantequilla		8
Margarina de hojaldre		5
Manteca de cerdo		5
Aceite de oliva extra	2	
Aceite de girasol	2	
Aceita nuez	1	
Aceita soja	1	
Aceto balsámico	1	
<b>AZÚCARES</b>		
Azúcar		25
Azúcar glass		10
Azúcar invertida		6
Azúcar moreno		3
Isomalt		2
Azúcar insoluble		2
<b>HUEVOS</b>		
Clara de huevo pasteurizada	10	
Yema de huevo pasteurizada	10	
Huevo entero	10	
<b>COLORANTES</b>		
<b><u>Colorantes hidrosolubles :</u></b>		
Colorante verde		1Bote
Colorante rojo		1Bote
Colorante azul		1Bote
Colorante negro		1Bote
Colorante amarillo		1Bote
Colorante blanco		1Bote
<b><u>Colorantes con base de alcohol</u></b>		
Colorante rojo		1Bote
Colorante azul		1Bote
Colorante blanco		1Bote
Amarillo		1Bote

MATERIA PRIMAS VARIAS		
Miroir(brillo directos )		2
Gelatina de manzana		2
Mazapán elaborado		5
Glucosa atomizada		
Crémor tártaro		0,100
Gelatina(cola de pescado)		2
Gelatina en polvo		0,5
Glucosa		4
Praline de avellanas		4
Praline de almendras		4
Praliné de pistachos		4
Fondant		5
Pectina		0.100
Goma xantana		0.100
FRUTOS SECOS Y SEMILLAS		
Almendra molida		
Almendra fileteada		
Almendra en bastones		
Almendras enteras		3
		3
Avellanas		3
Piñones		3
Pistachos pelados		3
Nueves peladas		3
Semillas de sésamo		3
Semillas de amapola		0,50
		0,50
AROMAS , ESENCIAS, ESPECIAS		
Canela molida		0,50
Canela en rama		1Bote
Vainilla en vaina		0,200
Agua de azahar	0,5	
Anís en grano		0,100
Pimienta		2 Bote
Coco rallado		0,5
Sal		1
Cardamomo		1Bote
Menta fresca		0,3
Hierba huerto		0,3
Basilio		0,3
FRUTAS		
Manzana Golden		15
Plátanos		2
Naranjas		5
Limones		4
Arándanos		2
Moras		2
Frambuesas		2
Phisalis		2
Fresas		3
Frutas de la pasión		3
Carambola		1

<b>DERIVADOS LACTEOS</b>		
Leche	24	
Nata mix vegetal	10	
Leche condensada	2	
Nata	20	
<b>CHOCOLATES Y DERIVADOS</b>		
Cobertura blanca 34%		30
Cobertura con leche 35%		30
Cobertura negra 72%		30
Cacao en polvo		2
Manteca de cacao		3
<b>LICORES</b>		
Licor de menta	750 ml	
Kirsch	750 ml	
Cointreau	750 ml	
Licor de Pera	750 ml	
Anís dulce	750 ml	
Brandy	750 ml	
Ron	750 ml	
Aguardiente de pera	750 ml	
Grand Manier	750 ml.	
Amaretto	750 ml	
<b>LEVADURAS</b>		
Levadura liofilizada		1
Levadura química (Royal)		1
<b>CONSERVAS</b>		
Cerezas Rojas		1
Cerezas verdes		1
Agua botellas	5	
<b>MERMELADAS Y CONFITURAS</b>		
Mermelada de fresa		2
Mermelada de kiwi		2
Mermelada de naranja		2
Mermelada de arándanos		2
Miel de flores		2



Criterio sub.	Mise en place
---------------	---------------

Puntuación Total:

$\Sigma$  puntuaciones es igual a la suma de las 5 puntuaciones menos la puntuación más alta y la más baja





Numero Skill	32	Skill	pastelería /repostería	Día de la competición
--------------	----	-------	------------------------	-----------------------

Nº competidor	Nombre competidor
---------------	-------------------

Criterio sub. Moldeado en mazapán

[illegible]

5.00 Punt. max para criterios subjetivos

Puntuación Total:

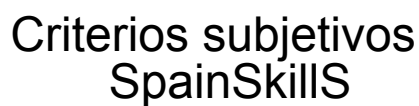
Firma del experto seleccionado para ratificar la puntuación


Jefe experto

$$\text{PUNTUACIÓN TOTAL} = \frac{\sum \text{puntua.} \times (\text{Max punt})}{10 \times (3)}$$

Día y fecha	
-------------	--

$\Sigma$  puntuaciones es igual a la suma de las 5 puntuaciones menos la puntuación más alta y la más baja



Numero Skill	32	Skill	pastelería /repostería	Día de la competición
--------------	----	-------	------------------------	-----------------------

Criterio sub. Chocolates (bombones)

9.00 Punt. max para criterios subjetivos

Firma del experto seleccionado para ratificar la puntuación

$$\text{PUNTUACIÓN TOTAL} = \frac{\sum \text{puntua.} \times (\text{Max punt})}{10 \times (3)}$$

$\Sigma$  puntuaciones es igual a la suma de las 5 puntuaciones menos la puntuación más alta y la más baja

Numero Skill	32	Skill	pastelería /repostería	Día de la competición
--------------	----	-------	------------------------	-----------------------

Nº competidor	Nombre competidor
---------------	-------------------

Criterio sub.      Cesta misteriosa (postres emplatados)

[illegible]

10.00 Punt. max para criterios subjetivos

Puntuación Total:

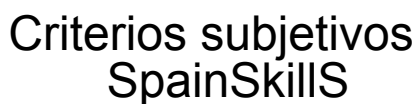
Firma del experto seleccionado para ratificar la puntuación


Jefe experto

$$\text{PUNTUACIÓN TOTAL} = \frac{\sum \text{puntua.} \times (\text{Max punt})}{10 \times (3)}$$

Día y fecha	
-------------	--

$\Sigma$  puntuaciones es igual a la suma de las 5 puntuaciones menos la puntuación más alta y la más baja



Numero Skill	32	Skill	pastelería /repostería	Día de la competición
--------------	----	-------	------------------------	-----------------------

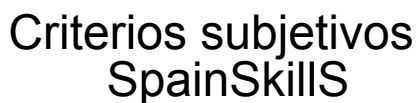
Criterio sub.      Pieza de presentación (chocolate)

18.00 Punt. max para criterios subjetivos
$$\text{PUNTUACIÓN TOTAL} = \frac{\sum \text{puntua.} \times (\text{Max punt})}{10 \times (3)}$$

32TP\_V1\_25enero2011  
Pág. 21/30

Día y fecha

--	--



Numero Skill	32	Skill	pastelería /repostería	Día de la competición
--------------	----	-------	------------------------	-----------------------

Criterio sub.	Cesta sorpresa (tarta)
---------------	------------------------

12.00 Punt. max para criterios subjetivos

Firma del experto seleccionado para ratificar la puntuación

$$\text{PUNTUACIÓN TOTAL} = \frac{\sum \text{puntua.} \times (\text{Max punt})}{10 \times (3)}$$

$\Sigma$  puntuaciones es igual a la suma de las 5 puntuaciones menos la puntuación más alta y la más baja.











# Criterios Objetivos SpainSkills

Criterio obj. ID \_\_\_\_\_

Spain**skills**

Numero Skill 32 Skill pastelería /repostería Día de la competición \_\_\_\_\_

Nº competidor \_\_\_\_\_ Nombre competidor \_\_\_\_\_

Criterio Obj. **Chocolates (bombones)**

ID ASP.	Puntos max	Descripción de aspectos objetivos	Requisitos	Resultado	Puntos Totales
D1	1.00	Tiempo (2,30 horas )			
		Si la presentación no se realiza en hora perderá puntos			
D2	1.00	Cantidad	30		
		10 pieza de 3tipos			
D3	1.00	Variedad	3		
		10 pieza de 3 tipos			
D4	1.00	Atemperado de los tres chocolates			
D5	2.00	Peso	15gr.máximo		
		Pierde puntos por exceso de peso			

6.00 Punt. max para criterios objetivos

Puntuación Total: \_\_\_\_\_

Firma que da veracidad al resultado impreso


Jefe experto

Día y fecha	
-------------	--



Criterio obj.	ID
---------------	----

Numero Skill	32	Skill	pastelería /repostería	Día de la competición
--------------	----	-------	------------------------	-----------------------

Nº competidor	Nombre competidor
---------------	-------------------

Criterio Obj.	Cesta sorpresa (postre emplataado)
---------------	------------------------------------

[illegible]

5.00 Punt. max para criterios objetivos

Puntuación Total:

Firma que da veracidad al resultado impreso


Jefe experto	
Día y fecha	



Criterio obj.	ID
---------------	----

Numero Skill	32	Skill	pastelería /repostería	Día de la competición
--------------	----	-------	------------------------	-----------------------

Nº competidor	Nombre competidor
---------------	-------------------

Criterio Obj.	Pieza de presentación (chocolate)
---------------	-----------------------------------

[illegible]

2.00 Punt. max para criterios objetivos

Puntuación Total: ==

Firma que da veracidad al resultado impreso


Jefe experto

Día y fecha	
-------------	--



Criterio obj.	ID
---------------	----

Numero Skill	32	Skill	pastelería /repostería	Día de la competición
--------------	----	-------	------------------------	-----------------------

Nº competidor	Nombre competidor
---------------	-------------------

Criterio Obj.	Cesta sorpresa (tarta)
---------------	------------------------

[illegible]

5.00 Punt. max para criterios objetivos

Puntuación Total: ==

Firma que da veracidad al resultado impreso


Jefe experto

Día y fecha	
-------------	--

