



32

Pastelería

DESCRIPCIONES TÉCNICAS

DESCRIPCIÓN TÉCNICA SKILL 32 PASTELERÍA

1.- INTRODUCCION.....	2-5
2.- COMPETENCIAS DE LA PROFESION.....	6-7
3.- TEST PROJECT.....	8-9
4.- EVALUACION.....	9-10
5.- COMPETENCIAS ESPECÍFICAS Y DE SEGURIDAD.....	10 - 12
6.- MATERIALES Y EQUIPAMIENTO.....ANEXO 1.....	12- 19

1. INTRODUCCIÓN

1. DESCRIPCIÓN TÉCNICA DE LA COMPETICIÓN

1.1 Nombre y descripción de la profesión

1.1.1 La denominación de la profesión es pastelería – repostería.

1.1.2 Los pasteleros-reposteros son artesanos/as preparados. Se requieren altos niveles de conocimiento y dominio práctico para elaborar la complicada gama de productos que producen.

Los pasteleros – reposteros crean una abundante variedad de deliciosos productos para todo tipo de celebraciones. Esto requiere tanto talento artístico como creatividad culinaria. Deben ser capaces de trabajar económicamente y de usar su iniciativa, sin olvidar la calidad de los productos, la economía y las normas de seguridad e Higiene.

Los pasteleros-reposteros elaboran y presentan tartas decoradas, pasteles, galletas, chocolates, mazapán moldeado, postres calientes y fríos, así como también centros de mesa de materiales variados como chocolate, el azúcar cocido, nougatins y pastillaje.

1.1.3 Todos los expertos y participantes deberán conocer esta Descripción Técnica.

1.1.4 Las palabras que se refieran al género masculino, serán aplicables también al género femenino.

1.2 Trabajo práctico

1.2.1 El concursante tiene que realizar de forma independiente las tareas siguientes:

A. Mise en place

- Preparación de utensilios y equipamiento.
- Tratamiento básico de materias primas e ingredientes.
- Preparación de productos semi-terminados.

B. Recetas clásica

- Desarrollo adecuado de masas.
- Utilización de los ingredientes adecuados
- Montaje homogéneo.
- Acabado y presentación correcta.

C. Mazapán

- Moldeado suave y sin cuarteamientos.
- Creatividad y armonía. Imaginación y armonía entre las piezas.
- Composición de colores. Variedad de colores utilizados delicadamente.
- Impresión general. Armonía y coherencia estilística.

D. Chocolates(bombones)

- Relleno y textura. El relleno debe ser adecuado, sin burbujas de aire y distribuido homogéneamente. Las texturas deben ser apropiadas a la variedad y bien amalgamadas (combinadas).
- 3 colores atemperados. Las coberturas de chocolate negro, con leche y blanco deben estar atemperados y utilizados en la selección.

E. Cesta misteriosa- postre emplinado

- Creatividad / originalidad. Diseño visual y organoléptico innovador.
- Impresión general. El concepto general debe ser limpio, con sabor, estilo y bien coordinado.

- Se debe utilizar la selección de ingredientes misteriosos seleccionados por el equipo de expertos para la competición. El uso de estos ingredientes debe estar integrado en el postre e identificado en una tabla (ficha) que será facilitada al participante.

F. Pieza de presentación en chocolate

- Técnicas variadas. Se deben demostrar una variedad de técnicas de manejo.
- Creatividad. Estilo original y personal.
- Fineza. Elegante y limpio, con grosores apropiados según el aspecto.

G. Cesta misteriosa- tarta

- Creatividad / originalidad. Diseño visual y organoléptico innovador.
- Impresión general. El concepto general debe ser limpio, con sabor, estilo y bien coordinado.
- Se debe utilizar la selección de ingredientes descritos en la ficha técnica de elaboración que debe realizar el competidor, seleccionados los ingredientes en el anexo 1 seleccionados por el equipo de expertos de la competición.

1.2.3 El equipo de expertos podrá hacer modificaciones en el proyecto propuesto.

1.2.4 Para la elaboración de las pruebas se tendrán como referencia las que se van a llevar a cabo en la competición World Skills.

1.3 Procedimientos del campeonato

1.3.1 El proyecto se elaborará a lo largo de los cuatro días del campeonato (proyecto organizado por módulos).

1.3.2 Todos los módulos estarán terminados en el día designado para que se pueda asignar una puntuación progresiva. Cada prueba se valorará cada día.

1.3.3 Antes del comienzo del campeonato, cada concursante recibirá un horario detallado que reflejará la terminación de las tareas, secciones o módulos del proyecto.

1.3.4 Los concursantes dispondrán de un máximo de tiempo para familiarizarse con los materiales y equipos.

1.3.5 Todas las mañanas, el experto tendrá la oportunidad de hablar durante 15 minutos con su concursante. Los expertos no están autorizados a hablar con sus concursantes durante el resto del día.

1.3.6 Los expertos y concursantes que de forma continuada incumplan lo dispuesto en la descripción técnica y en las reglas del campeonato podrán ser retirados temporal o permanentemente del campeonato.

1.3.7 La indumentaria de trabajo deberá cumplir las indicaciones pertinentes. El uniforme de trabajo será aportado por el propio concursante, así como las herramientas necesarias.

1.3.8 Todas las máquinas y/o equipamientos deberán cumplir los requisitos de seguridad.

1.3.9 Los concursantes deberán mantener su zona de trabajo libre de obstáculos y el suelo de su zona despejado de todo material, equipo o elemento susceptible de provocar tropiezos, resbalones o caídas de cualquiera.

La lista final completa de ingredientes se entregará a todos los expertos y concursantes un mes antes del campeonato, con fotos digitales para ingredientes poco conocidos si fuera el caso. Después de esto no se proporcionarán ingredientes adicionales.

1.3.10 Todos los platos deben tener una referencia para permitir claridad y ecuanimidad, estableciendo una norma mínima, para que todo el mundo tenga la misma información.

1.4 REQUISITOS ESPECÍFICOS

1.4.1 En los 4 días, el concursante tiene que preparar:

Módulo A – Mise en Place / preparación
Módulo B – Receta clásica (Banda de manzana).
Módulo C – Modelado en mazapán.
Módulo D – Chocolates (bombones).
Módulo E – Cesta sorpresa (postre emplatado).
Módulo F – Pieza de presentación (chocolate).
Módulo G – Cesta misteriosa (tarta)

Éste orden es meramente orientativo. El equipo de expertos puede alterar el orden en función de los criterios que resulten más convenientes

1.5 El alcance del trabajo en las Competiciones Spain Skills

1.5.1. El proyecto de prueba consiste únicamente en el trabajo práctico.

1.5.2 Los conocimientos teóricos se limitan a aquello que sea necesario para llevar a cabo el trabajo práctico.

2. COMPETENCIAS DE LA PROFESIÓN

2.1 Requisitos generales

2.1.1 En general, el proyecto de prueba deberá:

- Ser modular
- Cumplir con la actual Descripción Técnica
- Cumplir con los requisitos de World Skills
- Ir acompañada de una escala de puntuación que determinará el equipo de expertos
- Ir acompañada de una prueba de funcionamiento / prueba de construcción / realización en el tiempo estipulado, etc. del modo que se considera apropiado para cada categoría de profesión. Por ejemplo, una fotografía de un proyecto realizado de acuerdo con la prueba, el material, el equipamiento, los conocimientos y restricciones de tiempo proporcionados.

2.2 Desarrollo del proyecto y procedimiento de puesta en práctica

2.2.1 Los Expertos, Delegados Técnicos, Presidentes del Jurado, Propietarios de Establecimientos y otras personas asociadas o invitadas deberán emplear los Foros de Discusión de Spain Skills para comunicarse.

2.2.2 No se podrá tener contacto entre los participantes y sus profesores acompañantes durante el desarrollo de las pruebas. Solo se permitirá el asesoramiento en los tiempos que estipule el equipo de expertos.

2.2.3 Todos los expertos desarrollarán un proyecto de acuerdo con la presente Descripción Técnica y estarán bajo la supervisión del Experto jefe.

2.3 Procedimientos de la Competición

2.3.1 El proyecto se desarrollará durante los cuatro días de competición (proyecto organizado por módulos)

2.3.2 Cada módulo deberá ser completado en el día asignado para que se pueda realizar una puntuación progresiva.

- 2.3.3 Antes del inicio de la Competición, cada participante recibirá un horario detallado en el que se refleje el tiempo permitido para la realización del proyecto, sección o módulo.
- 2.3.4 Los participantes contarán con un tiempo máximo de 6 horas para familiarizarse con el material, el equipamiento y el proceso. Cuando el proceso sea particularmente difícil, se contará con la presencia de un experto en la materia para realizar una muestra del proceso y los participantes tendrán la oportunidad de practicar.
- 2.3.5 Los participantes recibirán todos los documentos de la Competición, incluido el criterio de puntuación, 1 hora antes del inicio de la Competición para que puedan estudiar todos los requisitos.
- 2.3.6 Un experto que sea de la misma comunidad que el participante no podrá, en ningún momento de la Competición, involucrarse en una discusión con otro experto presente sin el permiso del Experto Jefe.
- 2.3.7 Los expertos y los participantes que repetidamente incumplan los procedimientos de la Descripción Técnica y de las Normas de Competición pueden ser temporal o permanentemente expulsados de la misma.
- 2.3.8 Los Módulos serán realizados de manera individual durante los cuatro días de competición.
- 2.3.9 En general, el proyecto de prueba deberá:
- Ser modular
 - Cumplir con la actual Descripción Técnica
 - Cumplir con los requisitos de Spain Skills y con el estándar numérico
 - Contener una lista de material detallada

3. TEST PROJECTS.

3.0 COMPATIBILIDAD

Este documento se complementa con el “Test Project”, en donde se especifican las características de cada uno de los módulos.

3.1 Requisitos del procedimiento de los jurados

- 3.1.1 Cada módulo/tarea/sección completado será puntuado el mismo día de su realización.
- 3.1.2 Para asegurar la transparencia, se le proporciona a todos los participantes la misma hoja de evaluación que utilizan los expertos.
- 3.1.3 Los expertos acuerdan que es necesario un voto mayoritario para:
- Cambiar el sistema de puntuación (dentro de los límites especificados en la presente Descripción Técnica)
 - Cambiar el orden o los contenidos de la Competición
 - Acordar una solución para disputas con relación a la puntuación adjudicada, etc.

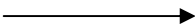
3.2 Honestidad, equidad y transparencia

- 3.2.1 Los participantes que asistan a la Competición Spain Skills tienen derecho a exigir un trato justo y honesto durante la Competición en los siguientes términos:
- Las instrucciones deberán ser claras y sin ambigüedades
 - Las tablas de puntuación no darán ventaja a otros participantes
 - Se cuenta con todo el material y equipamiento especificados en la documentación de la profesión y necesarios para completar la Competición

- Los jueces y oficiales aportarán la asistencia necesaria para asegurarse de que los participantes pueden completar el proyecto (la asistencia que se estime necesaria será proporcionada por igual y en el mismo momento a todos los participantes presentes)
 - No existirá ninguna interferencia indebida por parte de oficiales o de espectadores que pueda entorpecer al participante para poder completar el proyecto
- 3.2.2 Todos los participantes tendrán derecho a exigir que no se les proporcione asistencia indebida o injusta a otros participantes o que haya intervenciones que puedan darle una injusta ventaja a otro participante.
- 3.2.3 Durante la Competición, se le entregará a todos los expertos y participantes la información sobre todos los requisitos para llevar a cabo una Competición justa.
- 3.2.4 El Experto Jefe recibirá las nominaciones y designará a un Oficial de Seguridad como responsable de asegurar que se llevan a cabo estos requisitos.
- 3.2.5 Se informará a todos los expertos y participantes que no se podrá introducir o sacar nada de la zona de competición a menos que el Experto Jefe lo permita y tras haber sido incluido en el presente apartado. Los participantes deberán presentar las elaboraciones culinarias terminadas en los platos que suministre la organización. No se podrán aportar ni cristalería ni vajilla propia por parte de los participantes. En el caso de que se solicite aportar pequeños utensilios o pequeña maquinaria, se deberá consultar al equipo de expertos, quienes lo deberán autorizar expresamente. En caso de autorizarse, dicha autorización deberá extenderse a todos los participantes, si se diera el caso.
- 3.2.6 A los expertos y participantes se les realizarán controles de seguridad diarios (por parte de otros expertos y participantes) al entrar y al salir de la zona de competición.

4. **EVALUACION:**

4.1 **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: 	100
	Puntos Subjetivos Perfecto 10 Muy bueno 9 Bueno 8 Bastante bueno 7 Suficiente 6 Medio 5 Deficiente 4 Insatisfactorio 3 Malo 2 Muy malo 1	

Estas puntuaciones podrán ser modificadas por el equipo de expertos.

- 4.3 Se espera que el experto jefe y todo su equipo tengan buenos conocimientos sobre las necesidades y procedimientos especificados.
- 4.4 Se espera que el presidente del jurado tenga excelentes conocimientos y comprensión de las necesidades y procedimientos especificados en la documentación.
- 4.5 Toda la documentación empleada deberá estar disponible en formato digital.
- 4.6 El equipo de expertos podrá realizar modificaciones en la prueba propuesta.
- 4.7 Los expertos decidirán, el Proyecto de Prueba así como el criterio de evaluación.

5. COMPETENCIAS ESPECÍFICAS Y SEGURIDAD.

5.1 Requisitos de seguridad de la Competición

- 5.1.1 El Experto Jefe recibirá las nominaciones y designará a un oficial de seguridad para ser el responsable de llevar a cabo las tareas especificadas en la Lista de Seguridad.
- 5.1.2 La ropa de trabajo deberá cumplir con las respectivas normas.
- 5.1.3 Toda la maquinaria y/o equipamiento deberá cumplir con los requisitos de seguridad del Spain skills.
- 5.1.4 Los participantes deberán mantener su área de trabajo y el suelo de la misma despejado y limpio de materiales, equipamientos o apartados que puedan hacer que alguien tropiece, patine o se caiga.
- 5.1.5 En caso de que un participante no cumpla con las normas de seguridad o con las instrucciones se le descontarán puntos por seguridad en su marcador. Aquellos participantes que repetidamente incumplan los requisitos de seguridad pueden ser temporal o permanentemente expulsados de la Competición.

5.2 Requisitos de seguridad específicos de la profesión

Higiene

Los concursantes deben asegurarse de que las manos y las herramientas están limpias. Una buena higiene es particularmente importante en las especialidades que impliquen manejo de productos alimenticios.

Instrucciones de Seguridad Relativas a la Higiene de Alimentos

Las instrucciones siguientes hacen referencia a las categorías de especialidades en las que se manejen materiales alimenticios.

Toda persona que trabaje en la zona de la competición debe saber reconocer los peligros relativos a la seguridad de alimentos en relación con sus actividades, y aplicar la adecuada gestión de riesgos. Debe prestarse especial cuidado en evitar la exposición de los materiales alimenticios a su descomposición o contaminación, el manejo de productos en ambientes demasiado calurosos, y el uso incorrecto de los ingredientes.

Los organizadores establecerán un plan de auto vigilancia para la competición, basado en un análisis de riesgos. Por ejemplo, serán vigilados el control de la higiene, las temperaturas y los diversos tiempos de preparación y almacenamiento. Los concursantes y expertos deben familiarizarse con este plan de auto vigilancia y seguir las instrucciones establecidas.

Instrucciones para los concursantes:

- Los concursantes deben tener una estricta higiene personal.
- Está prohibido el uso de cualquier elemento de joyería que dificulte el trabajo así como relojes, pulseras y adornos personales.
- Las manos deben estar siempre limpias, mediante el uso de los productos de limpieza específicos
- Las manos deben lavarse al empezar el trabajo o al entrar en las instalaciones de producción, antes de preparar los alimentos, cuando se cambie de una fase a otra del trabajo, tras manejar residuos y basura, y después de lavar y limpiar los utensilios.
- Está prohibido el uso de esmalte de uñas.
- Deben evitarse riesgos al manejar y servir alimentos.
- Los concursantes son responsables de la limpieza de las zonas de trabajo, tablas de corte, batería de cocina, cuchillos y otras herramientas.
- Los concursantes deben asegurarse de que todos los alimentos servidos hayan sido correctamente almacenados y servidos a la temperatura adecuada, y asegurarse de que cualquier alimento o bebida no se vea expuesta a cambios de temperatura (la comida caliente debe servirse caliente, y la fría, fría).
- Los concursantes deben manejar los desechos de acuerdo con las instrucciones que se den.
- Cada concursante debe traer su propio uniforme de trabajo, que está definido en el anexo 1.

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).

6 Batería 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 Escurridera 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 **2moldes de bombones de policarbonato de diferentes formas de 24 unidades cada molde.**

6.3 Accesorios de la Batería (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 (fixo, 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. 1Maletín 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