



34
Cocina

TEST PROJECT

DESCRIPCION DEL “TEST PROJECT” Y DE LAS PRUEBAS PARA LOS COMPETIDORES (SKILL 34 COCINA)

El “Test Project” para cocina se estructura de forma modular, a lo largo de los 4 días que dura la competición. Se estiman 9 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, (Canadá) así como los parámetros que se desarrollarán en Londres (Reino Unido), en el 2011, en cumplimiento de las directrices marcadas.

Tanto el orden de participación como los puestos de trabajo, se sortearán delante de los participantes, para todos los días, de manera que quienes compiten por la mañana el día 6 de abril, lo hagan por la tarde el día 7 de abril. Posteriormente, (seguramente el mismo día 7), se realizará un sorteo después para determinar quienes competirán por la mañana o por la tarde del día 8 de abril, así como el orden de primer y segundo turno el día 9 de abril, respectivamente. Las fechas propuestas, pueden ser modificadas en función de los imponderables que pudieran surgir.

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 noviembre en Londres, (Reino Unido), y en la competición World Skills Europe, (antes Euro Skills), que se celebrará en Spa, (Bélgica).

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.

DESCRIPCIÓN DE LOS PORCENTAJES DE CADA MÓDULO

Módulo 1	40% del total de las puntuaciones	Cesta Sorpresa
Módulo 2	15% del total de las puntuaciones	Pescado (LUBINA)
Módulo 3	15% del total de las puntuaciones	CARNES (CORDERO)
Módulo 4	15% del total de las puntuaciones	Finger Food (Tapas)
Módulo 5	15% del total de las puntuaciones	Postres

TOTAL 100%

DESGLOSE DE DÍAS Y HORARIOS

Días y horas	DIA 1 5 DE ABRIL	DIA 2 6 DE ABRIL	DIA 3 7 DE ABRIL	DIA 4 8 DE ABRIL	DIA 5 9 DE ABRIL
			Información	Información	Información
	Inauguración Oficial de la competición	Módulos 4 y 5 PRIMER TURNO	Módulos 2 y 3 PRIMER TURNO	Módulo 1 PRIMER TURNO	CEREMONIA DE CLAUSURA
1 hora	Comida	Comida	Comida	Comida	Comida
	Reconocimiento de puestos y sorteos. Información	Módulos 4 y 5 SEGUNDO TURNO	Módulos 2 y 3 SEGUNDO TURNO	Módulo 1 SEGUNDO TURNO	
	Total 10 Horas	total 3 horas	total 3 horas	total 3 horas	Total 1 horas

DESGLOSE DE LAS PUNTUACIONES (resumen)

CRITERIOS OBJETIVOS	CRITERIOS SUBJETIVOS
HIGIENE – PERSONAL – (6 PUNTOS) PUESTO DE TRABAJO - (4 PUNTOS)	
PREPARACION – (MÁXIMO 21 PUNTOS) DESPERDICIOS – (4 PUNTOS) TIEMPO DE SERVICIO – (+ DE 5' = 0) (4 PUNTOS) USO DE INGREDIENTES OBLIGATORIOS (2 PUNTOS) CORRECTA TEMPERATURA DE SERVICIO (1 PUNTOS)	PREPARACIÓN – (MÁXIMO 19 PUNTOS) HABILIDADES DE COCINA / EFICACIA (8 PUNTOS) DESTREZAS – (2 PUNTOS) CALIDAD DEL PRODUCTO CULINARIO (5 PUNTOS) HABILIDADES ORGANIZATIVAS – (4 PUNTOS)
TOTAL 21 PUNTOS	TOTAL 19 PUNTOS
PRESENTACION – (MÁXIMO 10 PUNTOS) UTILIZACIÓN CORRECTA DE INGREDIENTES (2,5 PUNTOS) CORTES LIMPIOS/TAMAÑO DE LAS RACIONES (5,5 PUNTOS) HUELLAS DE DEDOS (1 PUNTO) SALSEADO CORRECTO (1 PUNTO)	PRESENTACIÓN (MÁXIMO 50 PUNTOS) IMPRESIÓN VISUAL – EQUILIBRIO (5 PUNTOS) ESTILO Y CREATIVIDAD (5 PUNTOS) ARMONÍA DE GUSTOS / SABOR (25 PUNTOS) TEXTURA – TEMPERATURA (15 PUNTOS)
TOTAL 10 PUNTOS	TOTAL 50 PUNTOS

MÓDULO 1		MENÚ DE LA CESTA SORPRESA 3 HORAS	SKILL 34 COCINA
	Descripción.	<p>El participante deberá elaborar 4 raciones de un Primer plato, y 4 raciones de un segundo plato, con las salsas y guarniciones que se especifiquen como obligatorias en las indicaciones.</p> <p>El martes, día 5 de abril, se les facilitará a los participantes una lista de ingredientes que tendrán a su disposición para la realización de ésta prueba. El día 8 de abril, viernes, deberán entregar su plan de trabajo en las fichas técnicas que se facilitarán, así como los detalles de carácter obligatorio de la/s elaboraciones que irán a realizar. Deberán cumplirse todas las especificaciones que se requieran por parte del jurado, completando todos los apartados que aparezcan en la documentación facilitada. Para ésta tarea, los participantes contarán con el asesoramiento de su profesor acompañante, y dos días de plazo hasta que se celebre la prueba.</p> <p>La lista de ingredientes la elaborará el jurado en las reuniones que celebrarán entre los días 4 y 6 de abril, de manera que sea secreta para todos, incluido el jurado, hasta la organización de ésta prueba, garantizándose la igualdad de oportunidades para todos los participantes.</p> <p>Para esta prueba no se contará con la lista de ingredientes de stock, ya que habrá una sola lista.</p> <p>Se penalizará el hecho de que los participantes no se ajusten al plan de trabajo que previamente hayan entregado.</p>	
	Detalles del servicio.	<p>Todas las raciones serán idénticas e individuales, y se deberán presentarse en platos trincheros o soperos de 30 cm. de diámetro, blancos, sin cenefas, dibujos ni decoraciones facilitados por la organización.</p>	
	Detalles de presentación.	<p>Las raciones serán individuales (aunque sean cocinadas juntas), idénticas, y servidas en los platos especificados.</p>	
	Ingredientes básicos.	<p>Se darán a conocer el día 5 de abril por los miembros del jurado. No habrá ingredientes de stock. Los participantes deberán ajustarse a los ingredientes y cantidades indicadas en la lista facilitada.</p> <p>Los participantes no podrán aportar ingredientes de ninguna clase. En caso de utilizar alguno, se anulará la prueba realizada con esos ingredientes.</p>	
	Utensilios especiales.	<p>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.</p>	

MÓDULO PESCADO: Lubina	2
---	----------

Tiempo de realización: 3 horas para la realización completa junto con el módulo 3 carnes.

	Descripción de la prueba.	<p>Preparar cuatro raciones individuales idénticas de lubina calientes. 1 de exposición y otras tres para cata del jurado. 1 ración será para la exposición y las otras tres para la degustación del jurado. Los requisitos mínimos que deberán cumplirse, son los siguientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Utilizar el método o métodos de cocinado que se desee. • Realización obligatoria de al menos 1 salsa, jugo, coulis, geleé, vinagreta, etc. (elementos más o menos fluidos). • Realización de, al menos, 1 guarnición que implique, al menos, una técnica de cocinado diferente al utilizado con el género principal del plato (lubina).
	Detalles del servicio	<ul style="list-style-type: none"> • Las cuatro raciones deberán ser idénticas y se presentarán en platos individuales.
	Ingredientes que se ofrecerán para la realización de la prueba. No se podrá emplear más cantidad que las reflejadas en este documento, además de las de lista de productos de stock.	<ul style="list-style-type: none"> • Lubina fresca. 2 piezas enteras de 800 g aprox. Cada una. • Hortalizas de condimentación: 1/4 kilo de zanahorias, 4 unidades de puerro, 1/4 kilo de tomate maduro, 200 g cebolla. • Hierbas aromáticas frescas: perejil, cebollino. • Especias: azafrán, (una bolsita de 2 gramos por participante). • Frutas frescas: Naranjas (1 pieza), limón (2 piezas), manzanas (2 piezas)
	Ingredientes opcionales	<ul style="list-style-type: none"> • Dispondrán además de los productos de stock (anexo 1)
	Material de presentación	<p>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.</p>

MÓDULO 3: CARNES (Carré de cordero)

Tiempo de realización: 3 horas para la realización completa junto con el módulo 2 (pescado)

	Descripción	<p>Preparar cuatro raciones idénticas calientes a base de Carré de cordero. 1 ración será para la exposición y las otras tres para la degustación del jurado. Los requisitos mínimos que deberán cumplirse, son los siguientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Utilizar al menos un método de cocinado (aunque pueden emplearse más de uno). El método de cocinado será libremente determinado por parte del participante. • Realización obligatoria de al menos una salsa como mínimo, pudiéndose elaborar más. • Realización de al menos una guarnición compuesta por dos ingredientes diferentes como mínimo, que impliquen al menos una técnica de cocinado diferente de la empleada con el género principal.
	Detalles del servicio	<ul style="list-style-type: none"> • Las cuatro raciones deberán ser idénticas y se presentarán en platos independientes.
	Ingredientes que se ofrecerán para la realización de la prueba. No se podrá emplear más cantidad que las reflejadas en éste documento, además de las de lista de productos de stock.	<ul style="list-style-type: none"> • Hierbas aromáticas frescas: perejil, cebollino, salvia, tomillo, romero, (se dispondrá de una pequeña bandejita Standard de cada una de éstas hierbas frescas para que el participante coja la o las que estime oportunas para la realización de su prueba). Además contará con 1 bote de pimentón dulce y 2 hojas de laurel. • Carré de cordero de pasto (solo el lomo alto) de 1,5 Kg. • 1 kilo de patatas, ½ kilo de pimientos rojos, ½ kilo de manzanas, 1 kilo de limones, 1 malla de chalotas (escalonias), 1 kilo de tomate tipo pera, 200 gramos de setas frescas (a determinar según lo que ofrezca el mercado), 1 hinojo, 2 cebolletas, 1 cabeza de ajos, 2 puerros, 250 gramos de cebolla, 250 mililitros de vinagre balsámico, 1 bollo de pan, 1 hígado de cerdo o cordero o ternera, 1 bolsa espinacas frescas, 250 g. de miel de romero.
	Ingredientes opcionales	<ul style="list-style-type: none"> • Dispondrán además de los productos de stock (anexo 1)
	Material de presentación	<p>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.</p>

MÓDULO 4		Finger food (Tapas) 3 Horas para la realización completa junto con el módulo 5 (postres)	Skill 34 Cocina
	Descripción	<p>Los requisitos mínimos que deberán cumplirse, son los siguientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Preparar 24 piezas en total, de las cuales 12 unidades serán vegetarianas y otras 12 deberán incluir los otros ingredientes obligatorios. • Las piezas vegetarianas serán idénticas así como las otras 12 piezas. • 1 salsa para mojar como mínimo <p>Las tapas se deberán poder coger con las manos y serán como máximo de dos bocados.</p>	
	Detalles de servicio	<ul style="list-style-type: none"> • Se montarán tres bandejas idénticas, en cada una de las cuales irán 4 piezas de cada variedad. Una bandeja irá destinada para la exposición, y las otras dos para la degustación del jurado. • No se utilizarán salseras. La salsa/s que se elaboren, deberán presentarse en las mismas bandejas de presentación. 	
	Ingredientes obligatorios	<p>Los siguientes ingredientes deberán estar incluidos en las tapas(al menos tres de estos)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Higos o brevas (500 g.) • Anchoas (250 g.) • Germinados (Alfalfa, mostaza o guisante) 150 g. • Algas variadas (tipo lechuga o spaghetti de mar) 200 g. 	
	Ingredientes opcionales	<ul style="list-style-type: none"> • Usar ingredientes de la lista de ingredientes de stock (anexo 1) • Usar ingredientes propios del módulo (los reflejados en éste documento). • Los ingredientes reflejados en el anexo 2. 	
	Material de presentación	<p>Las elaboraciones se presentarán en fuentes de presentación rectangulares de 28 X 34 cm. blancas, redondas sin ribetes, decoración o cenefas. Los concursantes no podrán aportar vajilla ni cristalería para la presentación de las elaboraciones que realicen.</p>	

MÓDULO 5		POSTRES 3 Horas para la realización completa junto con el módulo 4 TAPAS (FINGER FOOD)	Skill 34 Cocina
	Descripción	<ul style="list-style-type: none"> Preparar postres de restauración, 4 raciones idénticas. Tres maneras-texturas diferentes en cada plato (ración). <p>1 ración será para la exposición y las otras tres para la degustación del jurado</p>	
	Detalles de servicio	<ul style="list-style-type: none"> 4 platos de presentación de los facilitados por la organización. Todas las raciones presentadas serán idénticas 	
	Ingredientes obligatorios	<p>Los siguientes ingredientes deben estar incluidos en cada ración de forma obligatoria. Son obligatorios los ingredientes, pero no el uso completo de todas las cantidades.</p> <ul style="list-style-type: none"> <i>Cobertura de chocolate negra de 65 % (1/2 kilo)</i> <i>Piña tropical (1 pieza estándar)</i> <i>2 unidades de yogur natural sin azúcar. (250 gramos)</i> 	
	Ingredientes opcionales	<p>Usar los ingredientes especificados en el anexo nº 1 (ingredientes de stock), además de los ingredientes obligatorios reflejados en éste documento.</p> <p>Los participantes no podrán aportar ingredientes de ninguna clase. En caso de utilizar alguno, se anulará la prueba realizada con esos ingredientes.</p>	
	Material de presentación	<p>Para cada concursante: 4 platos trincheros o 4 platos soperos.</p> <p>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.</p>	

ANEXO 1

INGREDIENTES EN STOCK **módulo postres** PARA LA COMPETICIÓN “SPAIN SKILLS”2011.

CADA PARTICIPANTE CONTARÁ CON ESTOS INGREDIENTES Y EN LAS CANTIDADES QUE APARECEN EN ÉSTE LISTADO. NO PODRÁN CONTAR CON MÁS CANTIDAD QUE LA QUE SE ESPECIFICA. EN CASO DE QUE NO SE ESPECIFIQUE, NO HABRÁ LÍMITE EN LA CANTIDAD DISPONIBLE.

INGREDIENTES:

12 Huevos
5 dl. Cava seco (brut)
1 Kg. de harina floja
1 Kg. de harina fuerte
1 litro de leche
1 litro de nata líquida (35 – 37 % M. G.)
½ litro de aceite de girasol
½ litro de aceite de oliva
2 unidades de canela en rama
Canela en polvo
1 rama de vainilla
1 kilo de azúcar
2 dl. de vinagre blanco de vino (normal)
½ kilo mantequilla
250 gramos de maicena
250 gr. de glucosa líquida
20 gramos de gelatina (colas de pescado)
100 gramos de levadura prensada
2 sobres de 16 gramos de levadura tipo “Royal”
2,5 dl de sidra.
2 unidades de manzana Golden.

Ingredientes obligatorios:

- *Cobertura de chocolate negra de 65 % (1/2 kilo)*
- *Piña tropical (1 pieza estándar)*
- *2 unidades de yogur natural sin azúcar. (250 gramos)*

ANEXO 2

INGREDIENTES EN STOCK PARA LA COMPETICIÓN “SPAIN SKILLS 2011”.

CADA PARTICIPANTE CONTARÁ CON ESTOS INGREDIENTES Y EN LAS CANTIDADES QUE APARECEN EN ÉSTE LISTADO. NO PODRÁN CONTAR CON MÁS CANTIDAD QUE LA QUE SE ESPECIFICA. EN CASO DE QUE NO SE ESPECIFIQUE, NO HABRÁ LÍMITE EN LA CANTIDAD DISPONIBLE.

INGREDIENTES:

18 Huevos	1 botella de sidra
1 botella de vino de Jerez seco	1 botella de vino Pedro Ximénez
1 botella de cava seco (brut)	Harina de almendra (1/2 kilo).
Harina floja	Bolsas de cubitos de hielo
Harina fuerte	
Sal fina	
Sal gorda	
Pan rallado	
1 botella de vino blanco (3/4 litro)	
1 botella de vino tinto (3/4 litro)	
¼ de litro de brandy	
¼ litro de vino de Oporto	
1 litro de leche	
1 litro de nata líquida (35 – 37 % M. G.)	
Pimienta negra en grano	
Pimienta negra molida	
Pimienta blanca molida	
250 gramos de arroz de grano redondo	
1 litro de aceite de girasol	
1 litro de aceite de oliva	
Canela en rama	
Canela en polvo	
1 rama de vainilla	
1 kilo de azúcar	
Vinagre blanco de vino (normal)	
½ kilo mantequilla	
Maicena	
Glucosa líquida	
Gelatina (colas de pescado)	
Levadura prensada	
Levadura tipo “Royal”	

- LOS INGREDIENTES QUE APARECEN CON CANTIDADES ESPECIFICADAS, NO PODRÁN SER UTILIZADAS MAS QUE EN LA CANTIDAD QUE APARECEN EN ÉSTE LISTADO

.- EN CASO DE QUE AL ALUMNO PARTICIPANTE SE LE QUEMEN, O LOS CONSUMA SIN APROVECHAMIENTO, NO SE LE SUMINISTRARÁN NUEVOS.

SÓLO SE REPONDRÁN INGREDIENTES QUE DE FORMA FORTUITA O ACCIDENTAL SE HAYAN MALOGRADO POR CAUSAS QUE NO SE LE PUEDAN IMPUTAR AL ALUMNO PARTICIPANTE.

ANEXO 3

INGREDIENTES COMUNES TAPAS		
	HORTALIZAS	<p> Berenjenas 1 pieza Calabacines 2 piezas Puerros 2 piezas Cebollas ½ kilo Ajos 1 cabeza Lechugas varias 1 escarola, 1 loyo Rosso, 1 achicoria y 1 bolsa de rúcula Pimientos piquillo 1 bote Pimientos verdes ½ kilo Patatas 1 kilo Tomates tipo RAF ½ kilo Champiñones 1 bandeja Zanahorias 3 piezas Cebolletas 3 piezas </p>
	HIERBAS AROMÁTICAS	<p> Hierbas frescas: perejil, cebollino, cilantro, tomillo, eneldo, orégano y estragón se disponen de una pequeña bandejita Standard de cada una de éstas hierbas frescas para que participante coja la o las que estime oportunas para la realización de su prueba). </p>
	FRUTAS	<p> Naranjas 3 piezas Piña baby 2 piezas Manzanas tipo golden 3 piezas </p>
	VARIOS	<p> Pasta brick o fillo 1 paquete Pasta Kataffi. Queso Idiazábal 500 gramos Queso philadelphia o similar 2 tarrinas pequeñas Queso Cabrales o queso azul 250 gramos Pan de molde 1 paquete de 200 gramos Aceitunas verdes/negras 1 bote pequeño de cada tipo Avellanas 100 ramos Almendras crudas peladas 100 gramos Vinagre balsámico 1 botellín de ¼ de litro Mostaza estilo "a la antigua" 1 frasco Tabasco rojo 1 frasco Ketchup 1 bote Mayonesa 1 bote de 250 mililitros </p>

MODELO DE TABLA DE PUNTUACIÓN DE VALORACIÓN DE PREPARACIÓN.

PREPARACIÓN CRITERIOS OBJETIVOS 21 PUNTOS								PREPARACIÓN CRITERIOS SUBJETIVOS 19 PUNTOS			
CANDIDATO											
		HIGIENE PERSONAL	HIGIENE DE PARTIDA	DESPERDICIOS	TIEMPO DE SEVICIO	USO DE INGREDIENTES	TEMPERATURA DE SERVICIO	EFICIENCIA	DESTREZAS DEMOSTRADAS	CALIDAD DEL TRABAJO Y COMIDA	ORGANIZACIÓN Y PLANING
Aspectos		Manos , probar con dedos, malos hábitos uniforme limpio y correcto	Suelo, nevera, tabla de cortar, mesa de trabajo, fogón	Gestión y manipulación de las materias primas. Aprovechamiento y desperdicios.	Mas 5 min =0	Se tienen que respetar escrupulosamente las normas que se dictan en cada módulo	En el caso del salmón hemos pensado que caliente	Uso de utensilios, herramientas y maquinaria. Limpieza, manipulación y colocación.	Habilidad y precisión en los cortes y las preelaboraciones. Calidad y diversidad de técnicas de cocina aplicadas	Sensación gastronómica positiva o negativa	Obligatoriamente. Temporalización de las tareas.
PUNTOS		6	4	4	4	2	1	2	8	5	4
Nº 1											
Nº 2											
Nº 3											
Nº 4											
Nº 5											
Nº 6											
Nº 7											
Nº 8											
Nº 9											
Nº 10											

OBSERVACIONES:

MODELO DE TABLA DE PUNTUACIÓN DE VALORACIÓN DE PRESENTACIÓN

<u>PRESENTACIÓN CRITERIOS OBJETIVOS 10 PUNTOS</u>					<i>PRESENTACIÓN Y DEGUSTACIÓN CRITERIOS SUBJETIVOS 50 puntos</i>				
CANDIDATO	<u>PRESENTACIÓN</u>				<u>PRESENTACIÓN</u>	<u>DEGUSTACIÓN</u>			
	CORTES APROPIADOS, LIMPIOS, IGUALES Y ELEGANTES	CORRECTO TAMAÑO DE LAS GUARNICIONES Y DEL GÉNERO PRINCIPAL	TRAZOS LIMPIOS EN EL SALSEO	INEXISTENCIA DE HUELLAS DACTILARES	ESTILO Y CREATIVIDAD	COLORES, BRILLO, VOLUMEN Y DISTRIBUCIÓN ESPACIAL	ARMONÍA DE GUSTOS Y SABOR	TEXTURA Y TEMPERATURA	TOTAL
Aspectos	Para el menu	Equilibrio	Salsa etc	plato					
PUNTOS	2.5	5.5	1	1	5	5	25	15	
Nº 1									
Nº 2									
Nº 3									
Nº 4									
Nº 5									
Nº 6									
Nº 7									
Nº 8									
Nº 9									
Nº 10									

OBSERVACIONES: