



34
Cocina

DESCRIPCIONES TÉCNICAS

DESCRIPCION TECNICA SKILL 34 COCINA

1.- INTRODUCCION.....	2-5
2.- COMPETENCIAS DE LA PROFESION.....	5-6
3.- TEST PROJECT.....	6-7
4.- EVALUACION.....	7-8
5.- COMPETENCIAS ESPECÍFICAS Y DE SEGURIDAD.....	8-9
6.- MATERIALES Y EQUIPAMIENTO.....ANEXO 1.....	10-17

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 Cocina.
- 1.1.2 Todos los expertos y participantes deberán conocer esta Descripción Técnica.
- 1.1.3 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:

Preparación, cocinado, realización y aderezo de platos de cocina internacional.

- Aperitivos fríos y calientes
- Platos de huevos y quesos
- Sopas y salsas
- Platos de pescados y mariscos
- Platos fríos y calientes de carne, caza y aves
- Adornos, decoraciones y aderezos
- Platos de fécula, patatas y verduras
- Ensaladas
- Postres calientes, fríos y congelados

- 1.2.2 Las tareas apropiadas son:

- Disponibilidad del material (colocación)
- Preparaciones generales, preparación de ingredientes, preparación de platos
- Trinchado y aderezado, limpieza y mantenimiento de la zona de trabajo limpia.
- Preparación de la materia prima y almacenamiento apropiado de los alimentos
- Preparación de los utensilios de cocina necesarios, etc.
- Preparación y corte de patatas y verduras
- Deshuesado, corte y preparación de porciones de carne, aves y caza.
- Corte y preparación de filetes de pescado
- Bridado y corte de aves
- Preparación de caldos, salsas, rellenos, adornos y decoraciones, masas, pastas, etc.
- Preparación de aperitivos, sopas, platos de pescado, mariscos, carne, y caza.
- Aves, verduras, ensaladas y postres
- Preparación, disposición y decoración de platos fríos
- Trinchado, disposición y decoración de platos de pescado, carne, caza y aves
- Preparación de postres
- Preparación de recetas
- Los ingredientes y cantidades serán acordes con las tareas requeridas en cada módulo

- 1.2.3 El equipo de expertos podrá hacer modificaciones en el proyecto propuesto, (Test Project).

- 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/tareas/secciones 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, caídas o accidentes de cualquier tipo.

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 tres primeros días, el concursante tiene que preparar:

Módulo 1 - Pescados
Módulo 2 - Carne
Módulo 3 – Tapas (finger food)
Módulo 4 - Postres.
Módulo 5 - Menú de la cesta sorpresa.

Éste orden es meramente orientativo. El equipo de expertos puede alterar el orden en función de los criterios que resulten más convenientes o de las situaciones que se den y que afecten a la organización de la competición.

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 PROFESION

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 Los expertos que asistan a la Competición serán divididos por grupos de puntuación con el fin de poder así evaluar cada apartado de los criterios de puntuación.
- 3.1.2 Cada módulo/tarea/sección completado será puntuado el mismo día de su realización.
- 3.1.3 Para asegurar la transparencia, se le proporciona a todos los participantes la misma hoja de evaluación que utilizan los expertos.
- 3.1.4 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- Puntos concedidos

- Perfecto = 10 puntos
- Muy Bueno = 9 puntos
- Bueno = 8 puntos
- Bastante bueno = 7 puntos
- Suficiente = 6 puntos
- Medio = 5 puntos
- Deficiente = 4 puntos
- Insatisfactorio = 3 puntos

- Muy malo = 2 puntos
- Nada = 1 punto

El experto jefe proporcionará aclaraciones sobre los criterios de puntuación que deberán utilizarse durante el campeonato.

4.2 Calificación

Sección/Elemento/Nº máximo de puntos

A / Higiene/ 10 puntos
B / Preparación / 30 puntos
C / Presentación / 20 puntos
D / Degustación / 40 puntos

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 país anfitrión.
- 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 1:

Infraestructura necesaria para la celebración de la Competición del Skill Nº 34. Cocina

1. Local.

- 1.1. Boxes:** 1 por cada uno de los participantes en dos turnos 10 en total.
Medidas aproximadas: 1700 cm. de ancho
2800 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 y colocación de elementos de apoyo y pequeña maquinaria.
- 1.4.** Cámaras frigoríficas suficientes para almacenar los géneros de 2 a 3 días con llave. Al menos una de pescados, una de carne, otra para lácteos y otra para hortalizas y verduras.
- 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. Dos salas de 12 metros cuadrados cada una.
- 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.** Servicio de aire acondicionado y extracción de humos y vapores.
- 1.11.** Servicio de extinción de incendios (extintores), en relación con la prevención de accidentes necesaria para la prueba (4 extintores de espuma o de CO2).
- 1.12.** 2 arcónes congeladores de 60 litros de capacidad (mejor verticales con sistema de cajonera).

2. Suministros

- 2.1.** Tendido de electricidad de fuerza y 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 tres enchufes de toma de corriente de 220 V para cada puesto de trabajo (cada box).
- 2.5.** Al menos una lámpara de infrarrojos de 100 W por cada uno de los puestos de trabajo.
- 2.6.** 1 ladrones de corriente eléctrica con 4 tomas para cada uno de los boxes.
- 2.7.** Mobiliario para despacho y sala de juntas, 18 pax. (con mesas, sillas y diverso mobiliario de oficina para el jurado). (Se estima una estancia de 30 metros cuadrados como mínimo).
- 2.8.** Percheros en cantidad suficiente tanto para los competidores como para los expertos, teniendo en cuenta la separación por sexos.
- 2.9.** 3 ordenadores con conexión a Internet o sistema wifi, impresora y folios en cantidad suficiente (mejor con el anagrama de Spain Skills).
- 2.10.** Power point con pantalla de proyecciones.
- 2.11.** Servicio de fotocopistería (o posibilidad de reproducción de documentos). Puede ser una impresora multifunción, así como folios y tóner en cantidad suficiente para toda la competición.
- 2.12.** Material de oficina (grapadoras, bolígrafos, tippex, cd's y dvd's, etc..), y consumibles de oficina.
- 2.13.** Destructora de cd's y de papel, o mixta, además de papeleras (4) con bolsas de de tamaño adecuado.
- 2.14.** 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.
- 2.15.** Servicio médico, al menos con 1 médico y 1 enfermera. (para toda la competición y todas las especialidades).
- 2.16.** Lavaplatos y lavavajillas en servicio de línea, con toma de agua fría y caliente y desagüe. Y las correspondientes estanterías para colocar el material limpio. Detergente, y abrillantador para estas máquinas para toda la competición.
- 2.17.** Cubertería desechable para que el jurado pueda probar los platos. (200 tenedores, 200 cuchillos y 200 cucharas)
- 2.18.** Vasos de papel, y agua potable en garrafas con dispensador para los participantes y los miembros del jurado.
- 2.19.** Personal auxiliar de limpieza y apoya en las labores de distribución de géneros y desbarase de los puestos de trabajo. (puede ser alumnado de alguna escuela de Hostelería cercana).
- 2.20.** 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.
- 2.21.** Servicio telefónico, con al menos tres conexiones en la sala de reuniones del jurado.
- 2.22.** Servicio técnico para reparación de posibles averías de los equipos informáticos y de maquinaria en general.

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

- 3.1.** Mesa de trabajo de 1200x700x900 con bajo mostrador frigorífico 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 25 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.

Mesas con ruedas 1700x700x900 para géneros expuestos en el Hall

3.5. Estanterías para las neveras y almacén de géneros no perecederos.

3.1. **3.6.** Taquillas individuales para los vestuarios con llave de cierre individual para cada una, o candados individuales (TANTO PARA LOS ACOMPETIDORES COMO PARA LOS EXPERTOS).

4. Maquinaria

4.1. Por cada Box de trabajo:

4.1.1 1 cocina modular de 2 fuegos de 5 Kw., 1 plancha lisa de 7'5 Kw., con bajo neutro para colocar recipientes de cocción. Altura a 90 cm. del suelo, al igual que todas las demás superficies de trabajo.

4.1.2 1 horno de convección mixto de 4 GN 1/1, mínimo.

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

4.2.1. 2 Abatidores de temperatura para compartir 4 unidades de 4 GN 1/1.

4.2.2. Salamandra eléctrica 4 unidades.

4.2.3. Microondas 5 unidades de 900 W.

4.2.4. Batidora amasadora capacidad 3 l. 5 unidades. (tipo kitchen aid).

4.2.5. Heladora Sorbetera capacidad 2 l. 3 unidades.

4.2.6. Envasadora al vacío 1 unidad. Además de bolsas de vacío de 2 tamaños diferentes en cantidad suficiente. Etiquetas y rotuladores para uso alimentario.

4.2.7. 2 corta fiambres profesionales, de 25 cm. Ø de cuchilla.

4.2.8. Máquina de fabricación de cubitos de hielo, con toma de agua y desagüe. En su defecto, y siempre que no fuera posible, y hubiera que disponer de cubitos de hielo comprados, contar con un congelador más para almacenarlos.

4.2.9. 1 cubo de basura individual, de 10 litros de capacidad, con bolsas de basura en cantidad suficiente, para cada competidor. Cubos de basura para reciclaje y posibilidad de separación de residuos (vidrio, papel, restos orgánicos y envases), además de cubo específico para reciclaje de aceite.

4.2.10. Estropajos de metal y normales, con detergente (tipo mistol, fayry o similar, pero profesional) en cantidad suficiente (mejor con dispensador). Bayetas para limpieza de superficies.

5. Pequeña Maquinaria

5.2. Túrmix, con sus respectivos vasos 1x10 unidades de entre 600 y 900 W de potencia. (Posibilidad de que sea maquinaria personal).

5.3. Thermomix o similar 5 unidades para compartir. (con los complementos varoma y diferentes tipos de cuchillas).

5.4. 1 Balanza mecánica con bandeja bombeada inox, de 5 gr. a 5 kg. O en su defecto, 18 básculas manuales de 1 kilo de fuerza con sus respectivas pilas. (Posibilidad de que sea maquinaria personal).

5.5. Cazo eléctrico de 3 l. 5 unidades para compartir.

5.6. 6 ollas a presión domésticas de entre 3 y 5 litros de capacidad, con tapa.

6. Batería de cocina de acero inox. con doble fondo difusor(Por 1 Boxes)

6.2. De cocción

- 6.2.1. 1 Marmita de 24 cm. con tapadera
- 6.2.2. 1 Media Marmita 24 cm. con tapadera
- 6.2.3. 1 Vaporera recta 28 cm. con tapadera
- 6.2.4. 1 Cazuela de 28 cm. con tapadera
- 6.2.5. 2 Sautéux de 24 cm.
- 6.2.6. 1 Escurre fritos de 16 cm. pote y sombrero
- 6.2.7. 1 Cazo baño maría 16 cm.
- 6.2.8. 1 Cazo recto alto de 12 cm.
- 6.2.9. 2 Cazo recto bajo de 8 cm.
- 6.2.10. 2 Cazo de salsas 14 cm. (tipo francés, no de salsear)
- 6.2.11. 2 Sartén aluminio antiadherente de 24 cm.
- 6.2.12. 1 Sartén aluminio antiadherente de 14 cm.
- 6.2.13. 1 Sartén hierro para gran fritura de 24 cm. con cestillo.
- 6.2.14. 1 Sartén Wok antiadherente fondo plano de 28 cm.
- 6.2.15. 1 placa rustidera de asados de 40 X 30 cm.
- 6.2.16. 1 Cestillo colador semiesférico inox, de 20 cm.
- 6.2.17. 2 Bandejas planas para cocción horno convención medidas GN 1/1 de aluminio recubiertas con teflón.
- 6.2.18. 2 bandejas planas para convección de medidas GN 1/1 de acero inox. de 3 cm. de altura.
-

6.3. De Manipulación (Por 1 Boxes)

- 6.3.1. 2 peroles de acero inox, fondo bombeado de 25 cm.
- 6.3.2. 2 peroles de acero inox, fondo bombeado de 16 cm.
- 6.3.3. 1 Escurridera con base de inox de 24 cm.
- 6.3.4. 2 tablas de corte de 40 X 30 X 3 cm. (de al menos dos diferentes colores).
- 6.3.5. 2 bandejas rectangulares planas inox, 40x30x06 de GN 1/1.
- 6.3.6. 1 rejilla de inox GN 1/1
- 6.3.7. 1 vaso medidor de 1 litro de capacidad
- 6.3.8. 4 unid. GN 1/6 – 15, inox con tapa, papa baño baria y/o mise-en-place
- 6.3.9. 6 unid. GN 1/9 – 15, inox con tapa para mise en place
- 6.3.10. 4 unid. GN 1/6 – 15, policarbonato con tapa, para mise-en-place en frío

6.4. 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. 2 espátulas mezclar polipropileno de 30 cm. **(posibilidad de que sea material personal).**
- 6.4.5. 2 Lenguas (espátula de goma rebañadora) de 30 cm. **(posibilidad de que sea material personal).**
- 6.4.6. 2 Batidores de 12 Varillas inox. (uno de 25 cm. y otros de 15 – 20 cm., **(posibilidad de que sea material personal).**
- 6.4.7. 1 Colador inox, media bola de 12 cm.
- 6.4.8. 1 Colador chino inox de 18 cm.
- 6.4.9. 1 rodillo de madera o polipropileno de 35 – 40 cm.

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

- 6.5.1. 5 Mandolinas inox. Profesional para compartir (posibilidad de que sea material personal).
- 6.5.2. 1 Rallador inox, 4 lados de 20 cm. (posibilidad de que sea material personal).
- 6.5.3. 2 Tapete de silicona medidas GN 1/1 (530x325). (posibilidad de que sea material personal).
- 6.5.4. 4 Rollo de cinta de PVC de 4 cm. de ancho **(para compartir)**. *(1)
- 6.5.5. 1 Rollo de cinta adhesiva transparente (fijo, celo) de 2 cm. de ancho. *(2)
- 6.5.6. 1 Pincel de polipropileno de 4 cm. de ancho. **(posibilidad de que sea material personal)**.
- 6.5.7. Papel vegetal siliconado (cocina), medidas GN 1/1, (530x325) 1 paquete de 100 unidades, **(para compartir)**.
- 6.5.8. Papel graso de horno 2 paquetes de 100 unidades, **(para compartir)**.
- 6.5.9. 1 rollo de papel film de 40 de ancho por 50 m.
- 6.5.10. 1 rollo de papel aluminio de 40 cm. de ancho por 50 m.
- 6.5.11. 1 Soplete cocina, inox, 12,5 x 15,5 de 120 mn. de duración + cargas de repuesto.
- 6.5.14. 1 caja de mangas desechables de 40 cm. de 100 unidades **(para compartir)**. **(posibilidad de que sea material personal)**.
- 6.5.15. 1 caja de mangas desechables de 30 cm. de 100 unidades. **(para compartir)** **(posibilidad de que sea material personal)**.
- 6.5.16. 1 juego de 6 boquillas inox o policarbonato. **(posibilidad de que sea material personal)**.
- 6.5.17. 1 Molinillo de pimienta. **(posibilidad de que sea material personal)**.
- 6.5.18. 1 juego de corta pastas redondo liso. **(posibilidad de que sea material personal)**.
- 6.5.19. Moldes de silicona antiadherentes y flexibles. Medidas de GN 1/3 (176'6x325). Formatos varios a definir cuando sepamos las pruebas. **(posibilidad de que sea material personal)**.
- 6.5.20. 2 Manoplas para coger recipientes calientes. **(posibilidad de que sea material personal)**.
-
- 6.5.21. 6 cucharas soperas inox
- 6.5.22. 6 tenedores trincheros inox.
- 6.5.23. 2 morteros de polipropileno de 15 cm.Ø con sus respectivas manos.
- 6.5.24. Papel seca manos de usar y tirar, suficiente para toda la competición y por participante.
- 6.5.25. Guantes de látex, o vinilo. 3 cajas de 100 unidades de guantes talla grande y 3 cajas de guantes de talla mediana.
- 6.5.26. 1 Sifón de 1 litro de capacidad con una caja de cargas **(posibilidad de que sea material personal)**.

7. Herramientas.

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. Si es obligatoria que cada participante pueda realizar todas las funciones propias de las herramientas a los largo de toda la competición. Si en su centro de origen tienen definido un maletín será aceptable.

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

- 7.1. 2 cuchillo Cebollero de 24 cm. de hoja
- 7.2. 1 cuchillo Deshuesador de 16 cm. de hoja
- 7.3. 1 cuchillo Fileteador de 18 cm. de hoja
- 7.4. 1 cuchillo de Sierra de 30 cm. de hoja
- 7.5. 1 cuchillo Puntilla de 12 cm. de hoja
- 7.6. 1 cuchillo Puntilla de 12 cm. de hoja curva para tornear.
- 7.7. 1 cuchillo Jamonero de 32 cm. de hoja
- 7.8. 1 Pelador de 8 cm. hoja
- 7.9. 1 Tijera inox, de 20 cm.
- 7.10. 1 Chaira plana o redonda de 24 cm.
- 7.11. 1 Espátula de pastelería (paletina) de 22 cm.
- 7.12. 1 Espátula Rasqueta de 12 cm.
- 7.13. 1 Aguja inox, de bridar de 12 cm.
- 7.14. Hilo de bridar o bramante.
- 7.15. 1 Tenedor bidente o tridente para los asados de 24 cm.
- 7.16. 1 Pinzas cocina de puntas planas de 20 cm.
- 7.17. 1 Termómetro de cocción de 18 cm. y de -10 °C. a + 200 °C.
- 7.18. Libreta de notas y bolígrafo.
- 7.19. 1 Maletín protector para el traslado y conservación sin peligro para las herramientas.
- 7.20. 1 abrelatas, sacacorchos o ambos elementos.
- 7.21. 1 mechero (para flambeados).
- 7.22. Corta pastas lisos o redondos de diferentes tamaños.
- 7.23. Ralladores de distintos tipos.
- 7.24. Manoplas de cocina (para manejo de fuentes y batería de cocina caliente)
- 7.25. Espátulas de polipropileno, de diferentes medidas.
- 7.26. Moldes de diferentes medidas, y de cualquier material (silicona, aluminio, acero, etc...)
- 7.27. Mandolina o cortatrufas.

Por otra parte, los participantes podrán aportar, siempre que lo consulten a la organización y ésta lo autorice expresamente, otros materiales de carácter personal **no eléctricos** para la realización de las pruebas. La siguiente relación es sólo con carácter orientativo: aros de montaje, moldes de flan o similares, espolvoreador de azúcar glasé, pinzas o alicates, corta trufas, ralladores tipo microplane o cuisipro (de escama), sacabocados, acanalador, etc.

No se permitirá que el material aportado por los participantes, incumpla la normativa vigente en lo referente a composición de dicho material. Ejemplo, no se permitirá el empleo de material de madera, hierro, o cualquier otro que sea susceptible de provocar txiinfecciones alimentarias.

8. Vestuario de trabajo

8.2. Participantes

Todos los participantes deberán ir completamente uniformados, con uniforme profesional. 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.

- 8.2.1. 1 Chaquetilla de cocina BLANCA de manga larga.
- 8.2.2. 1 Pantalón de cocina pata de gallo azul y blanco o similar.
- 8.2.3. 1 par de Zapatos de manipulador negros. (EXCLUSIVO PARA COCINA).
- 8.2.4. 1 par de Calcetines negros, no sintéticos.
- 8.2.5. 1 Pico o pañuelo de cuello blanco. (opcional).
- 8.2.6. 2 DELANTALES BLANCOS SIN PETO (1 de reserva).
- 8.2.7. 1 Gorro de cocinero alto blanco de usar y tirar. (de papel, suministrado por la organización).
Serán necesarias 150 unidades.

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).

8.3. Expertos

Los expertos contarán con uniformes de cocina de características idénticas a las de los participantes, con la acreditación que se acuerde y que será representativa de Spainskills

VAJILLA DE PRESENTACIÓN- SE ESTARÁ A LO DISPUESTO EN CADA UNA DE LAS PRUEBAS, DONDE SE ESPECIFICARÁ EXPRÉSAMENTE.

Platos trincheros, soperos y de postre, del mismo modelo de vajilla, de las siguientes características:

100 platos trincheros blanco, sin cenefa ni decoración alguna, de 30 cm. de diámetro.

100 platos soperos, blancos, sin cenefa ni decoración alguna y de iguales características, de 28 cm. de diámetro.

50 platos de postre blancos, sin cenefa ni decoración alguna y de iguales características de 22 cm. de diámetro.

50 fuentes de presentación rectangulares de 28 X 34 cm.

Se recomienda que, de llevar alguna decoración, sea el anagrama de “Spain Skills”.

*** (1) El largo suele ser de 100 m. de 50 m. seria suficiente**

*** (2) el largo más pequeño suele ser de 30 m. de 10 m. seria suficiente.**