



35

Servicio de restaurante y bar

DESCRIPCIONES TÉCNICAS

DESCRIPCION TECNICA SKILL 35

1.- INTRODUCCION.....	2-3
2.- COMPETENCIAS DE LA PROFESION.....	5-6
3.- TEST PROJECT.....	7-7
4.- EVALUACION.....	8-10
5.- COMPETENCIAS ESPECÍFICAS Y DE SEGURIDAD.....	10-11
6.- MATERIALES Y EQUIPAMIENTO.....ANEXO 3.....	12-13

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 Servicio de Restaurante
- 1.1.2 El servicio de restaurante exige un amplio conocimiento de la cocina internacional, las bebidas y el servicio de bar. El camarero es la persona de contacto más importante que atiende a los clientes. De este modo, es necesario poseer un dominio perfecto de las normas para servir y conocer la preparación de los platos y bebidas que llegan a la mesa del cliente. Los requisitos básicos son la destreza, las buenas maneras, el aplomo y las habilidades prácticas.
- 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 El alcance del trabajo en las Competiciones SpainSkills

- 1.2.1 El proyecto de prueba consiste únicamente en el trabajo práctico.
- 1.2.2 Los conocimientos teóricos se limitan a aquello que sea necesario para llevar a cabo el trabajo práctico.

1.3 Conocimientos prácticos

- 1.3.1 Preparación del servicio, disponibilidad del material, doblado de servilletas.
- 1.3.2 Preparación y disponibilidad de las bebidas y de los utensilios necesarios para mezclar bebidas y/o cócteles.
- 1.3.3 Preparación de diferentes mesas incluidas las de buffet.
- 1.3.4 Arreglo de las decoraciones florales. Arreglo y decoración de las mesas.
- 1.3.5 Trabajo en la mesa del cliente:
 - Preparación de platos contemporáneos
 - Preparación de filetes tártaros, aliños para ensaladas o entremeses de cócteles
 - Corte châteaubriand, entrecot doble, salmón ahumado, salmón fileteado, aves (pularda, pato) o costillar de cordero
 - Preparación y flambeado de filetes
 - Fileteado de pescado
 - Preparación y corte de frutas
 - Flambeado de crepes o fruta
 - Preparación de bebidas calientes (té o café)
 - Preparación de combinados entre los que se pueden incluir:

<http://www.iba-world.com/english/cocktails/>

Apple Martini
Martini
Rob Roy
Brandy Alexander
Cosmopolitan
Japonesa Slipper
Whiskey Sour
Mojito
John Collins
Banana Daiquiri
Pina Colada
Champagne Cocktail
Cup de frutas

Cocktails sin alcohol

Web de referencia:

www.napkinfoldingguide.com
www.iba-world.com

Libro:

'Food and Beverage Service' 8th edition, Lillicrap, D. and Cousins, J.
Published by: Hodder Education 2010
ISBN-10: 1444112503 and ISBN-13: 978-1444112504

- 1.3.6 Servicio de bebidas y comidas
- Servir todos los platos anteriormente mencionados
 - Servir champán
 - Decantar y servir vino tinto
 - Servir vino blanco
 - Poner la mesa
 - Servir un menú de varios platos y sus correspondientes bebidas a los huéspedes presentes
 - Servir a más de una mesa
- 1.3.7 Identificación de vinos
- Reconocer las bebidas alcohólicas más populares únicamente mediante la vista y el olfato.
- Tomar nota del vino
 - Prestar atención al cliente durante toda su estancia
 - Despedir a los huéspedes
- 1.3.8 Los participantes llevarán a cabo un módulo cada día.

1.4 Conocimientos teóricos

- 1.4.1 Conocimiento de los materiales y de las técnicas de preparación.

Los competidores deberán demostrar un amplio conocimiento del inglés durante las pruebas.

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 WorldSkills y con el estándar numérico
 - Ir acompañada de una escala de puntuación que determinará la Competición de acuerdo con el apartado 1.7.
 - 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 Requisitos específicos

2.2.1 Identificación de los módulos

Módulo 1: – Habilidades técnicas de la profesión
Módulo 2: - Bar-cóctel – Servicio emplatado, bistró - bar
Módulo 3: Servicio de banquetes. Servicio de bar para banquetes
Módulo 4: Servicio de restaurante – Servicio de gueridón, cortar en la mesa

2.2.2 Módulo 1: – Habilidades técnicas de la profesión

Doblado de servilletas y mesas buffet.
Identificación de aguardientes.
Técnica de trincar y cortar.
Técnica de flambeados.
Coctelería.
Platos vista al cliente, tartar, ensaladas, dressing..

2.2.3 Módulo 2: Bar-cóctel – bistró – bar

Familiarización e identificación de vinos.
Preparación y servicio de cócteles
Los participantes realizarán un servicio clásico de bar
Servicio de vino
Servicio de canapés
Servicio de ensaladas, sándwiches, tabla de quesos, pasta, helados.
Servicio de cerveza, batidos de helado o de fruta, cafés.

2.2.4 Módulo 3: Servicio de banquetes, Servicio de bar para banquetes.

Preparación de los servicios de mesa

Se le pedirá al participante que sirva un almuerzo tipo banquete para 6 personas.

Se evaluará a los participantes el servicio de bebidas, el servicio de comidas, la preparación de la mesa, la presentación personal y las habilidades sociales.

Durante la comida se servirá vino blanco y tinto, agua mineral, cerveza, refrescos, café y té.

Vestir mesa buffet, dobles de servilletas.

Servicio emplatado, inglesa y gueridon.

2.2.5 Módulo 4: Servicio de restaurante – Servicio de gueridón.

Servicio de un menú de gala para 4 comensales.

Servicio de bebidas y vinos.

Corte, trinchado....

Flambeado.

Servicio de sobremesa.

Identificación de licores solo vista y olfato.

2.3 Desarrollo del proyecto y procedimiento de puesta en práctica

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

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

2.4 Procedimientos de la Competición

2.4.1 El proyecto se desarrollará durante los cuatro días de competición (proyectos que estén organizados por tareas, secciones o módulos)

2.4.2 Cada módulo/tarea/sección deberá ser completado en el día asignado para que se pueda realizar una puntuación progresiva.

2.4.3 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.

2.4.4 Los participantes contarán con un tiempo máximo de X horas (por determinar) 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.

2.4.5 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.

2.4.6 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.

2.4.7 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.

- 2.4.8 Los Módulos 1, 2, 3 y 4 serán realizados de manera individual durante los cuatro días de competición.
- 2.4.9 En general, el proyecto de prueba deberá:
- Ser modular
 - Cumplir con la actual Descripción Técnica
 - Cumplir con los requisitos de SpainSkills y con el estándar numérico
 - Contener una lista de material detallada

3. TEST PROJETS.

Véase test project.

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 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 Spainskills 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.
- 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:**

- 4.1.1 Toda la documentación empleada deberá estar disponible en formato digital.
- 4.1.2 Los expertos deberán alcanzar un acuerdo mayoritario (mínimo = 50% +1) con respecto a la escala de puntuación de la Competición.
- 4.1.3 El equipo de expertos podrá realizar modificaciones en la prueba propuesta.
- 4.1.4 Los expertos decidirán, de manera conjunta, el Proyecto de Prueba Y el criterio de evaluación.
- 4.1.5 La decantación y la especificación de los cócteles se evaluará de manera objetiva.
- 4.1.6 Puntuación
- Matrícula de honor = 10 puntos
 - Sobresaliente = 9 puntos
 - Notable alto = 8 puntos
 - Notable = 7 puntos
 - Bien = 6 puntos
 - Suficiente = 5 puntos
 - Insuficiente = 4 puntos
 - Deficiente = 3 puntos
 - Muy deficiente = 2 puntos
 - Sin puntuación = 1 punto

4.1.7 Puntuación

SECCION	CRITERIO	EVALUACION		
		OBJETIVA	SUBJETIVA	TOTAL
A	SERVICIO DE COMIDA	12	13	25
B	SERVICIO DE BEBIDA	12	13	25
C	TRABAJOS ESPECIALES	5	15	20
D	BAR Y SERVICIO CAFÉ	10	5	15
E	COMUNICACIÓN CLIENTE	0	10	10
F	UNIFORMIDAD	5	0	5
	TOTAL	44	56	100

Evaluación subjetiva:

Competidor nº	1	2	3
Modulo 1 Parte 1 a			

uniformidad.			
Uniformidad limpio			
Planchado			
Buena presentación			
Zapatos apropiados			
Total/10			

EVALUACION OBJETIVA

Competidor nº			1	2	3
Modulo 1 Parte 1 B DECANTACION.	PUNTUACION				
MISE EN PLACE	2	0	2	2	
PRESENTACION	2	0	2	2	
DESCORCHE	2	0	0	2	
TECNICA DE DECANTADO	2	0	2	2	
NO SALPICA	1	0	0	0	
TIEMPO	1	0	0	0	
Total	10		6	8	

4.1.8 La conversión de la escala de 0-100.

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 (véanse los Apéndices).
- 5.1.2 La ropa de trabajo deberá cumplir con las respectivas normas. En caso de que el país anfitrión posea normas específicas para llevar a cabo durante la Competición, éstas deberán ser informadas a los participantes con, al menos, 6 meses de antelación.
- 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.

NOTA:

LOS PARTICIPANTES DEBERAN TRAER SU ROPA DE TRABAJO ESPECÍFICA PARA CADA MODULO QUE SERA LA SIGUIENTE:

MODULO 1 y 2:

FALDA O PANTALON NEGRO.
CAMISA O BLUSA BLANCA MANGA LARGA.
CORBATA NEGRA..
MEDIAS O CALCETIN NEGRO.
ZAPATOS NEGROS.

(la organización aportar mandil negro francés).

MODULO 3 y 4:

FALDA O PANTALON NEGRO.
CAMISA O BLUSA BLANCA MANGA LARGA.
PAJARITA O LAZO NEGRA.
CHAQUETA FRANCESA BLANCA.
FAJIN.
MEDIAS O CALCETIN NEGRO.
ZAPATOS NEGROS.

Material que deberá aportar el competidor:

Encendedor, sacacorchos, bolígrafo, cerillas, abre chapas, guantes de servicio.
CUCHILLOS: jamonero, salmonero, puntilla (10-15cm) y cebollero (30cm), chaira.

No otro material será permitido por el jurado.

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 o el trato con clientes.

Nota: Los concursantes que compitan en categorías de especialidades relacionadas con alimentos deben facilitar un certificado que garantice su estado de salud, el cual puede ser en forma de declaración escrita. Los concursantes deben también firmar un documento que certifique que no tienen gastroenteritis u otra enfermedad contagiosa. Los concursantes deben asegurarse en su país de origen de que no tienen salmonela antes de llegar a la competición.

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 autovigilancia 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 autovigilancia y seguir las instrucciones establecidas.

Instrucciones para los concursantes:

- Los concursantes deben tener una estricta higiene personal.
- El pelo debe estar arreglado y estar sujeto de forma que no dificulte el trabajo y que no caigan cabellos en los alimentos y bebidas que se sirvan.
- Está prohibido el uso de cualquier elemento de joyería que dificulte el trabajo.
- Las manos deben estar siempre limpias, mediante el uso de los productos de limpieza especificados en las instrucciones.
- 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, tableros de mesa, tableros de corte, 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.

Nota: Se requiere un certificado de salud para todos los concursantes, el cual puede ser en forma de declaración escrita. Los concursantes deben también firmar un documento que certifique que no tienen

gastroenteritis u otra enfermedad contagiosa. Los concursantes deben asegurarse en su país de origen de que no tienen salmonela antes de llegar a la competición.

En las categorías de especialidades relacionadas con la higiene: cada concursante debe traer su propio gorro, calzado y prendas de cocina para su trabajo. Los concursantes deben llevar prendas adecuadamente diseñadas y limpias.

6.- MATERIALES Y EQUIPAMIENTO.

Materiales

Materiales

- Comida: carne, pescado, vegetales
- Fruta para guarnición
- Todo tipo de bebidas
- Flores frescas y secas

Antes del inicio de la competición, se proporcionará a los participantes toda la comida, las materias primas y los materiales.

Instalaciones de los talleres

Equipamiento para los jueces

Sistema fijo y audiovisual

- 1 sistema de sonido con micrófono
- 1 reproductor de CD
- 1 reloj
- 3 cronómetros
- 1 campana
- 2 ordenadores IBM
- 1 impresora láser
- 4 rota folios