



35

Servicios de restaurante y bar

TEST PROJECT

TEST PROJECTS SKILL 35

1.- INTRODUCCION

- 1.1 Los test projects del skill 35, servicio de restaurante, son las pruebas que los competidores que se presentan el campeonato de Spainskills, deben desarrollar. 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.
- 1.2 Los test projects han sido elaborados por el grupo de expertos del Skill 35, tomando como referencia los test de la última competición de worldskills celebrado en Calgary Canadá en 2009, con ello se han respetado las descripciones técnicas que para el skill 35 se han desarrollado.

MODULO 1

HABILIDADES TECNICAS DE LAPROFESION

(COMPETIDORES ROTAN EN GRUPOS)

HORAS	DESCRIPCION
09.00 – 09.15	Bienvenida
09.15 – 09.30	Reunión competidor y experto
09.30 – 10.30	Explicación del modulo
10.30 – 10.45	Familiarización licores 10 de los 15: Vodka, gyn, ron blanco, ron oscuro, whisky canadiense, bourbon, w. escocés, irlandés, tequila, licor frutas, coñac, kirsch, calvados, armañac, grappa
10.45 – 11.00	Competidores preparación de estación de trabajo
11:00 – 11.15	Técnica de corte frutas: Piña, naranja, manzana, fresa, plátano, melón.
11.15 – 11.30	Competidores preparación de estación de trabajo
11.30 – 11.45	Flambeados. Steak diane, steak pimiento, creppe suzette, piña flambé, banana flambé, jubilee de cerezas.
11.45 – 12.00	Competidores preparación de estación de trabajo
12.00 – 12.15	Cocteleria Coctelera, vaso mezclador. Lista en TD.
12.15 – 12.30	Competidores limpieza estación
12.30 – 13.30	Comida
13.30 – 13.45	Identificación de licores. Cata solo vista y olfato
13.45 – 14.00	Competidores preparación de estación de trabajo
14.00 – 14.15	Trabajo en gueridon Salmon tartar, steak tartar, ensalada cesar o ensaladas con dressing
14.15 – 14.30	Competidores preparación de estación de trabajo
14.30 – 14.45	Decantación
14.45 – 15.00	Competidores preparación de estación de trabajo
15.00 – 15.15	Mesas buffet, doblado de servilletas Hacer petacas y 10 diferentes dobles de servilletas
15.15 – 15.30	Competidores limpieza estación
15.30 – 15.45	Orientación siguiente día
15.45 – 16.00	Reunión competidor experto
16.00	Fin del modulo

****Evaluación objetiva.

MODULO 2

CASUAL DINING – SERVICIO EMPLATADO- BISTRO

(DIAS 2, 3 Y 4 – LOS COMPETIDORES ROTAN)

HORAS	DESCRIPCION
09.00 – 09.05	Bienvenida
09.05 – 09.20	Reunión experto competidor
09.20 – 09.30	Explicación modulo
09.30 – 09.50	Familiarización vinos 6 de 8: Merlot, pinot noir, cabernet sauvignon, nebbiolo, sauvignon blanc, Riesling, chardonnay, viognier
09.50 – 10.30	Mise en place 1º servicio
10.30 – 12.00	1º servicio bistró
12.00 – 13.00	Almuerzo competidores
13.00 – 13.30	Mise en place 2º servicio
13.30 – 15.00	2º servicio bistró
15.00 – 15.15	Cata de vinos Vista y olfato
15.15 – 15.30	Reunión modulo
15.30 – 15.45	Reunión competidor experto
15.45 – 16.00	Final modulo 2

1 st Servicio bistró	2 nd Servicio bistró
Competidores realizaran el servicio según la selección de platos.	Competidores realizaran el servicio según la selección de platos.
Selección de bollería pastelería.	Selección de bollería pastelería.
Sándwiches ensaladas tabla de quesos Pasta	Sándwiches ensaladas tabla de quesos Pasta
tartas helados	tartas helados
Cafés y té.	Cafés y té.
batidos Cocktails sin alcohol	batidos Cocktails sin alcohol
Cerveza barril Vino por copas	Cerveza barril Vino por copas
2 mesas de 4 comensales	2 mesas de 4 comensales

MODULO 3

BANQUET DINING – PLATES SERVICE, SILVER SERVICE AND GUERIDON SERVICE

(DIAS 2, 3 Y 4 – LOS COMPETIDORES ROTAN)

HORAS	DESCRIPCION
Servicio de mesa de banquetes	
09.00 – 09.05	Bienvenida
09.05 – 09.20	Reunión experto y competidor
09.20 – 09.30	Explicación modulo
09.30 – 10.15	Mise en Place para almuerzo (Eva. objetiva) <u>Incl.</u> - mesa buffet (Eva. objetiva) - montaje de mesa y dobles de servilleta (eva.objetiva)
10.15 – 10.30	Evaluación
10.30- 11.15	Mise en Place de bar para servicio Mise en Place servicio de champagne 6 pax
11.15 – 11.30	Evaluación
11.30 – 13.00	Almuerzo competidores
13.10- 13. 35	Servicio de Champagne 6 para 6 pax Servicio de Canapés
13.35 – 13.40	Final mise en place
13.40 – 15.10	Servicio de bebidas Apertura de vinos Servicio de cerveza Servicio de refrescos y aguas. Servicio (1 mesa 6 pax) – servicio emplatado, servicio a la inglesa, servicio de gueridon. Preparación y servicio de cafés o té.
15.25 – 15.35	Reunión modulo
15.30 – 15.45	Reunión experto competidor
15.45 – 16.00	Final modulo

Menú para Banquete 6 pax

Empieza

Crema
(Emplatado)

Sigue

Carne o Pescado
Con guarnición.
(inglesa)

Postre

“Sorpresa”
Guéridon

bebidas

Vino Blanco y Tinto
Cerveza
Refrescos
Agua
Café y té

MODULO 4

SERVICIO DE GALA /SERVICIO DE GUERIDON

(DÍAS 2, 3 Y 4 – LOS COMPETIDORES ROTAN)

HORAS	DESCRIPCION
09:00 – 09.05	bienvenida
09.05 – 09.20	Reunión experto y competidor
09.20 – 09.30	Explicación modulo
09.30 – 09.45	Familiarización licores de 10 de 15. Red Port, Madeira Sweet, Fino Sherry, Olorosso Sherry, Dry Vermouth, Sweet Vermouth, Marsala sweet, Malibu, Dom Benedictine, Drambuie, Grand Marnier, Cointreau, Amaretto, Frangelico, Tia Maria.
09.45 – 10.45	Mise en place para almuerzo
10.45 – 11.15	Tartar de pescado Salmon.
11.15 – 11.30	Experto evaluación
11.30 – 12.30	Almuerzo competidores
12.45 – 14.45	Servicio menú de gala 4 pax
<p style="text-align: center;">Menú *** *Servicio de plato frio. (Salmon tartar) *** *Sopa Servicio en sopera *** Servicio de vino tinto. *** *Trinchar en gueridon (pato, pollo, cordero) *** *Caja sorpresa fruta flambear. *** *Café Gueridon: irish coffe, French coffe (brandy), Jamaica coffe (tia maria). *** *licores digestivos. Cognac, drambuie, cointreau, grand manier, calvados.</p>	
14.45 – 15.00	Cata licores
15.00 – 15.15	Limpieza, reunión modulo
15.15 – 15.30	Experto y candidato reunión
15.30 – 16.00	Final modulo

CALENDARIO DE LAS PRUEBAS:

√ Los competidores estarán divididos en 3 grupos.

Grupo 1: 5 competidores.

Grupo 2: 5 competidores.

Grupo 3: 4 competidores.

√ Los grupos se adjudicaran mediante sorteo el día de visita a la competición.

DISTRIBUCIÓN DE GRUPOS Y MÓDULOS:

Días De Competición	GRUPO 1	GRUPO 2	GRUPO 3
Día 1	Realiza M – 2	Realiza M – 3	Realiza M – 4
Día 2	Realiza M – 4	Realiza M – 2	Realiza M – 3
Día 3	Realiza M – 3	Realiza M – 4	Realiza M – 2
Día 4	Realiza M – 1	Realiza M – 1	Realiza M – 1

√ El horario previsto de trabajo será de:

√ 9.30h a 17:00h, durante la jornada los competidores tendrán tiempo libre para descanso y comida.