

SpainSkills

Modalidad de competición 35: Servicio de Restaurante y Bar Plan de Pruebas

Secretaría General de Formación Profesional

21/03/2022



Índice

1. Introducción	2
2. Plan de Pruebas	2
2.1. Definición de las pruebas.....	2
2.2. Programa de la competición.....	2
2.3. Esquema de calificación.....	2
3. Módulo I.....	3
3.1. Instrucciones de trabajo del módulo I.....	3
3.2. Criterios de evaluación relacionados con el módulo I.....	4
3.3. Calificación del módulo I.....	4
4. Módulo II.....	5
4.1. Instrucciones de trabajo del módulo II.....	5
4.2. Criterios de evaluación relacionados con el módulo II... ¡Error! Marcador no definido.	
4.3. Calificación del módulo II.....	7
5. Módulo III.....	8
5.1. Instrucciones de trabajo del módulo III.....	8
5.2. Criterios de evaluación relacionados con el módulo III.. ¡Error! Marcador no definido.	
5.3. Calificación del módulo III.....	10





1. Introducción

Este documento establece el plan de pruebas para la Modalidad de competición 35: “Servicio de Restaurante y Bar” incluida en la competición Spainskills 2022. El presente Plan de Pruebas está definido acuerdo con las especificaciones contenidas en el documento Descripción Técnica Modalidad de competición 35: “Servicio de Restaurante y Bar”.

2. Plan de Pruebas

2.1. Definición de las pruebas

El concursante tendrá que realizar las pruebas descritas en este Plan de Pruebas, utilizando de manera segura los recursos suministrados y las herramientas y materiales permitidos.

El plan propuesto se realiza de manera individual y está compuesto por tres módulos evaluables independientemente y secuenciados de acuerdo al programa establecido.

2.2. Programa de la competición

Las pruebas se desarrollan a lo largo de tres días en jornadas de ocho horas de duración, de acuerdo con el siguiente programa:

Módulo: Descripción del trabajo a realizar	Día 1	Día 2	Día 3	h/mód.
Módulo I: habilidades técnicas de la profesión	G1	G3	G2	8
Modulo II: servicio de bar	G2	G1	G3	8
Módulo III: servicio de comedor	G3	G2	G1	8
TOTAL	8 horas	8 horas	8 horas	24 horas

2.3. Esquema de calificación

Para la evaluación de cada uno de los módulos se aplicarán los criterios de calificación especificados de acuerdo con el siguiente esquema.

Criterios de evaluación		Módulos			
		I	II	III	total
A	Uniformidad e higiene	1%	1%	2%	4%
B	Mise en place	2%	5%	3%	10%
c	Desarrollo del trabajo habilidades y destrezas	5%	5%	6%	16%
D	Servicio y elaboración de bebidas	5%	10%	7%	22%
E	Elaboraciones a la vista del comensal	10%	7%	4%	21%
F	Cata de bebidas	3%	5%	2%	10%
G	Servicio de alimentos	3%		6%	9%
H	Atenciones con el cliente	3%	2%	3%	8%
		32	35	33	100%





3. Módulo I

3.1. Instrucciones de trabajo del módulo I

MÓDULO I: INSTRUCCIONES DE TRABAJO	
Descripción: HABILIDADES TÉCNICAS DE LA PROFESIÓN	
Horarios 10:00h-10:15h	Bienvenida, reunión competidor tutor.
10:20h-10:40h	1.-Cata de: (10/14) Vodka, gyn, mezcal, ron blanco, ron oscuro, whisky canadiense, bourbon, w. escocés, irlandés, tequila, chartreuse, coñac, kirsch, armañac. (10 min)
10:50h-11:20h	2.-Mise en place. servicio a la carta 2 mesas 2pax cada una (30min)
11:30h-12:00h	3.- Ensalada de frutas. (30 min). (1naranja, 2fresas, 1plátano, 1kiwi). (2 Raciones) plato trincherero. 4. Piña tropical, pelar entera.
12:00h-12:30h	5.- Elaboración de steak tartar. (15 min) (2 raciones) 6.- Elaboración ensalada cesar. (15min) (2 raciones)
12:30h-13:30h	Comidas competidores
13:30H-13:40H	Final mise en place:
13:40h-16:00h	Servicio a la carta...2 mesas de 2 comensales. -Menú: 8.-Steak tartar (2) o ensalada cesar. (2). 9.-Lomo de cerdo con guarnición (2) o Lasaña de verduras (2). 10.- Ensalada de frutas (2) o tarta de queso.(2) 11.-Servicio de cava. .- Servir bebidas por copas, agua, blanco, tinto, cerveza, zumo, refresco..
	12.- Uniformidad, aseo personal e higiene.
Duración:	3,30 horas, de pruebas, los competidores tienen 1 hora de comida.
Información adjunta:	- Ficha de ingredientes.
Observaciones:	■ En el servicio del menú cada pase del menú tendrá su ficha de evaluación, aparte de una general para el servicio en su conjunto.





4.1. Criterios de evaluación relacionados con el módulo I

4.2. Calificación del módulo I

MODULO I: CALIFICACIÓN			
Criterios de evaluación		Calificación	Puntos
A	Uniformidad e higiene	<ul style="list-style-type: none">- Uniformidad adecuada según el trabajo.- Aseo correcto.- Aplica a las normas de higiene.	1%
B	Mise en place	<ul style="list-style-type: none">- realiza la puesta a punto correcta del material.- Acopio de material según las necesidades del servicio.- Mantiene las normas de seguridad e higiene.	2%
c	Desarrollo del trabajo habilidades y destrezas	<ul style="list-style-type: none">- Manipula de forma correcta según la técnica adecuada.- Desarrolla el trabajo de forma correcta en tiempos y forma.	5%
D	Servicio y elaboración de bebidas	<ul style="list-style-type: none">- Elabora la bebida según receta.- Sirve la bebida según tipo de forma adecuada.- Aplica las normas de seguridad e higiene.- Realiza la apertura correcta según tipo de vino.	5%
E	Elaboraciones a la vista del comensal	<ul style="list-style-type: none">- Utiliza la técnica adecuada.- Aplica las normas de seguridad e higiene.	10%
F	Cata de bebidas	<ul style="list-style-type: none">- Identificación de la variedad de uva.- Identifica la bebida.	3%
G	Servicio de alimentos	<ul style="list-style-type: none">- Realiza el servicio de alimento aplicando la técnica adecuada.- Aplica las normas de seguridad e higiene.- Aplica el protocolo en el servicio.	3%
H	Atenciones con el cliente	<ul style="list-style-type: none">- Aplica las normas de protocolo según tipo de servicio.- Explica el menú a servir y las bebidas.- Explica al comensal el menú en la lengua inglesa y mantiene una conversación fluida.	3%
		TOTAL	32%

NOTA: indicar quién, cómo y cuándo se calificará el módulo.





Módulo II

4.3. Instrucciones de trabajo del módulo II

MÓDULO II: INSTRUCCIONES DE TRABAJO	
Descripción:	
SERVICIO DE BAR	
Horarios: 10:00H-10:15h	Bienvenida, reunión competidor tutor.
10:15h-11:15h todos	1.-Servicio en mesa de café y pastas: elegir por el cliente. 1 mesa 4 pax 2 latte macchiato, 1 café autor, 1 irish coffe.(15min)
10:15h-11:15h todos	2.-.-Cata de: (10/11)(10 min) Oporto ruby, Oporto tawny, Madeira Sweet, Fino, oloroso dulce, oloroso seco, Marsala sweet, Drambuie, Grand Marnier, Cointreau, Triple seco
11:15h-12:15h todos	3.-Servicio en mesa de cocteles y snack. elegir por el cliente. 1 mesa 4 pax 2 en coctelera, 2 en vaso mezclador. (15 min) Entre: Dry Martini, Manhattan..... Daiquiri, Margarita.
11:15h-12:15h todos	4.- Familiarización de vinos blancos (10min) Sauvignon Blanc, Chardonnay, Verdejo, Albariño, Macabeo, Godello.
12:30H-13:30H todos	5.-Servicio de cerveza, 2 cañas 2 cerveza de botella, con un aperitivo
13:30h – 14:00h todos	6.- Decoraciones de coctelería (30 min). (4 copas).
14:00h-15:15h	Comidas competidores
15:30h-16:15h (todos)	7.- Servicio en mesa: cocteles y snack. 1 mesa 4 pax. (15min) 2 sin alcohol, 2 con alcohol de autor
15:30h-16:15h (todos)	8.- Cata de vinos blancos (5/6) (10min)
16:15h-17:00h (todos)	9.-Servicio en mesa combinados y snack. elegir por el cliente. 1 mesa 4 pax. (15min) .- Vodka BEREMOT (2 unidades). - Gin tonic OBSESION (2 unidades). .- Ron LEGENDARIO (2 unidades).





	10.- Uniformidad, aseo personal e higiene.
	11.- Prueba de Inglés, técnico de la profesión.
Duración:	3,30 horas (incluyendo una hora para las explicaciones generales), los competidores tendrán una hora de comida.
Información adjunta:	- Listado de géneros que se podrán utilizar para las elaboraciones.
Observaciones:	<ul style="list-style-type: none">■ Los alumnos rotan en grupos, cada día realizan un módulo.





4.4. Calificación del módulo II

MODULO II: CALIFICACIÓN			
Criterios de evaluación		Calificación	Puntos
A	Uniformidad e higiene	<ul style="list-style-type: none">- Uniformidad adecuada según el trabajo.- Aseo correcto.- Aplica a las normas de higiene.	1%
B	Mise en place	<ul style="list-style-type: none">- realiza la puesta a punto correcta del material.- Acopio de material según las necesidades del servicio.- Mantiene las normas de seguridad e higiene.	5%
c	Desarrollo del trabajo habilidades y destrezas	<ul style="list-style-type: none">- Manipula de forma correcta según la técnica adecuada.- Desarrolla el trabajo de forma correcta en tiempos y forma.	5%
D	Servicio y elaboración de bebidas	<ul style="list-style-type: none">- Elabora la bebida según receta.- Sirve la bebida según tipo de forma adecuada.- Aplica las normas de seguridad e higiene.- Realiza la apertura correcta según tipo de vino.	10%
E	Elaboraciones a la vista del comensal	<ul style="list-style-type: none">- Utiliza la técnica adecuada.- Manipula con destreza.- Aplica las normas de seguridad e higiene.	7%
F	Cata de bebidas	<ul style="list-style-type: none">- Identificación de la variedad de uva.- Identifica la bebida.	5%
G	Atenciones con el cliente	<ul style="list-style-type: none">- Aplica las normas de protocolo según tipo de servicio.- Realiza una comunicación fluida con el cliente.- Explica el menú a servir y las bebidas.- Explica al comensal el menú en la lengua inglesa y mantiene una conversación fluida.	2%
TOTAL			35%

NOTA: indicar quién, cómo y cuándo se calificará el módulo.





5. Módulo III

5.1. Instrucciones de trabajo del módulo III

MÓDULO III: INSTRUCCIONES DE TRABAJO	
Descripción:	
SERVICIO DE RESTAURANTE	
Horarios: 10:00H-10:15H	Bienvenida, reunión competidor tutor.
10:15h-10:40h	1.- Cata de cavas: (10min) según gramo azúcar. 2.-Vestir mesa buffet: (petaca). (10 min)
10:40H-10:50H	3.- Hacer dobles de servilletas (8). (10 min). 1 EN COPA.
10:50h-11:30h	4.- Mise en place para servicio de una mesa (4) personas. Menú concertado. (40min)
11:40h-12:00h	5.- Familiarización VINOS tintos (10min). Garnacha, Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Bobal, Monastrel, Malbec.
12:00h-12:20h	6.-Corte de salmón ahumado. (20 min). (4 PLATOS DE POSTRE)
12:20H – 12:50H	7.- Mise en place y decantación de vino tinto. (10 min).
12:50H – 13:00H	8.- Cata de vinos tintos (5/6) (10min).
13:00h-14:00h	Comidas competidores
14:00h – 14:10h	Final mise en place.
14:10h-16:00h	Servicio de 1 mesa de (4) personas. Menú: 9.-Aperitivo. (Emplatado). salmón ahumado 10.-1º plato. (Servicio inglesa). Crema. 11.-2ºplato. Trinchaje de carne y servicio de guarnición. (LOMO BAJO) 12.- Surtido de 4 quesos. OFRECER VINO DULCE PX. Postres: 13.-flambear piña. (gueridon) (2 rodajas) (4 platos de postre) Bodega: 14.-Agua, Vino blanco, Vino tinto (decantado).





	15.- Uniformidad, aseo personal e higiene.
Duración:	3 horas, aproximadas, para el servicio del menú no hay tiempo, los competidores tendrán una hora de comida.
Información adjunta:	Se relacionará el menú a servir y listado de géneros para combinados.
Observaciones:	<ul style="list-style-type: none">■ En el servicio del menú cada pase del menú tendrá su ficha de evaluación, aparte de una general para el servicio en su conjunto.■ Los alumnos rotan en grupos, cada día realizan un módulo.





5.2. Calificación del módulo III

MODULO III: CALIFICACIÓN			
Criterios de evaluación		Calificación	Puntos
A	Uniformidad e higiene	<ul style="list-style-type: none">- Uniformidad adecuada según el trabajo.- Aseo correcto.- Aplica a las normas de higiene.	2%
B	Mise en place	<ul style="list-style-type: none">- realiza la puesta a punto correcta del material.- Acopio de material según las necesidades del servicio.- Mantiene las normas de seguridad e higiene.	3%
c	Desarrollo del trabajo habilidades y destrezas	<ul style="list-style-type: none">- Manipula de forma correcta según la técnica adecuada.- Desarrolla el trabajo de forma correcta en tiempos y forma.	6%
D	Servicio y elaboración de bebidas	<ul style="list-style-type: none">- Elabora la bebida según receta.- Sirve la bebida según tipo de forma adecuada.- Aplica las normas de seguridad e higiene.- Realiza la apertura correcta según tipo de vino.	7%
E	Elaboraciones a la vista del comensal	<ul style="list-style-type: none">- Utiliza la técnica adecuada.- Manipula con destreza.- Aplica las normas de seguridad e higiene.	4%
F	Cata de bebidas	<ul style="list-style-type: none">- Identificación de la variedad de uva.- Identifica la bebida.	2%
G	Servicio de alimentos	<ul style="list-style-type: none">- Realiza el servicio de alimento aplicando la técnica adecuada.- Aplica las normas de seguridad e higiene.- Aplica el protocolo en el servicio.	6%
H	Atenciones con el cliente	<ul style="list-style-type: none">- Aplica las normas de protocolo según tipo de servicio.- Realiza una comunicación fluida con el cliente.- Explica el menú a servir y las bebidas.- Explica al comensal el menú en la lengua inglesa y mantiene una conversación fluida.	3%
TOTAL			33%

NOTA: indicar quién, cómo y cuándo se calificará el módulo.

