



CAMPEONATO DE
CANARIAS DE
FORMACIÓN
PROFESIONAL 2020

34. COCINA

Descripción Técnica

Índice

1. Introducción a la Modalidad de competición “Cocina”	2
1.1. ¿Quién patrocina la Modalidad de competición?.....	2
1.2. ¿Qué hacen estos profesionales?.....	3
1.3. ¿Qué tecnologías emplean estos profesionales?.....	3
1.4. ¿En qué consiste la competición?.....	4
1.5. ¿Qué competencias se requieren para el desarrollo de la prueba?.....	4
1.6. ¿Qué conocimientos se relacionan con el desarrollo de la prueba?.....	5
2. Participantes	5
3. Plan de la Prueba	6
3.1. Definición de la prueba.....	6
3.2. Criterios para la evaluación de la prueba.....	6
3.3. Requerimientos generales de seguridad y salud.....	9
3.3.1. Equipos de Protección Personal.....	9
3.3.2. Verificación de los equipos y comprobaciones de seguridad.....	10
4. Desarrollo de la competición	10
4.1. Programa de la competición.....	10
4.2. Esquema de calificación.....	12
4.3. Herramientas y equipos.....	12
4.3.1. Uniformidad.....	12
4.3.2. Herramientas y equipos aportados por el alumnado competidor.....	13
4.3.3. Herramientas y equipos aportados por los miembros del Jurado.....	14
4.3.4. Herramientas y equipos con riesgos especiales.....	14
4.4. Protección contra incendios.....	15
4.5. Primeros auxilios.....	15
4.6. Protocolo de actuación ante una situación de emergencia médica.....	15
4.7. Higiene.....	16
4.8. Esquema orientativo para el diseño del área de competición.....	16
5. Jurado	16
6. Ciclos formativos, puestos de trabajo y centros educativos vinculados a esta modalidad Skill	16
ANEXO 1. PLAN DE PRUEBA	19
ANEXO 2. STOCK COMUN Y OBLIGATORIO	23

1. Introducción a la Modalidad de competición “Cocina”

En el transcurso de la competición de la modalidad 34 Cocina, se evaluarán habilidades técnicas y prácticas de los participantes, valorando diferentes aspectos considerados necesarios para un perfil competente dentro del sector, con el fin de elevar la calidad de la Formación Profesional.

La competición consistirá en el desarrollo de un trabajo práctico realizado de forma modular y que requerirá a los competidores poner en práctica una amplia gama de conocimientos, habilidades y destrezas, para demostrar sus competencias durante la competición en los siguientes aspectos:

- Puesta a punto de maquinaria, utensilios y utillaje.
- Realizar la documentación relacionada con las elaboraciones.
- Preparar, almacenar y conservar el género necesario para las elaboraciones.
- Reciclar los residuos atendiendo a un desarrollo sostenible.
- Realizar elaboraciones de cocina nacional e internacional.
- Elaboraciones de repostería.

1.1. ¿Quién patrocina la Modalidad de competición?

Las empresas colaboradoras hasta el momento de la redacción de esta descripción técnica, son:

1.2. ¿Qué hacen estos profesionales?

Los profesionales de este sector se relacionan con la dirección y organización de la producción en cocina, determinando ofertas y recursos, controlando las actividades propias del aprovisionamiento y producción, cumpliendo los objetivos económicos, siguiendo los protocolos de calidad establecidos y actuando según normas de higiene, prevención de riesgos laborales y protección ambiental.

Las principales tareas son:

- Supervisar la preparación de alimentos en toda clase de establecimientos dedicados a la organización de comida como hoteles, restaurantes, catering.
- Repartir, organizar y dirigir el trabajo de sus ayudantes en la preparación de los platos de la partida o evento, supervisando de cerca el trabajo y aclarando e informando sobre las dudas que puedan surgir.
- Elaborar y terminar los platos específicos de la partida de la que es responsable, poniendo esmero en la presentación y montaje de las piezas solicitadas.
- Estimar la demanda de cada plato y servicio de comida, y de pedir los alimentos y tener la suficiente existencia de suministro de materia prima.
- Participar en el control de aprovisionamiento, conservación y almacenamiento de mercancía e inventario.
- Entregar los platos a los camareros o servir a los clientes.
- Colaborar en la instrucción del personal a su cargo.
- Revisar y controlar el material de uso en la cocina
- Preparar menús y calcular las necesidades de alimentos y los costes.
- Colaborar en la planificación de menús y cartas.

1.3. ¿Qué tecnologías emplean estos profesionales?

La ciencia, la tecnología y el desarrollo no son ajenos al universo gastronómico. La ciencia ha dado respuesta a la creatividad de los chefs, aportando soluciones a sus propuestas, a la vez que conservan la calidad y las propiedades de los alimentos. Las tecnologías en cocina permiten elaborar platos de vanguardia, incorporándose al uso habitual de una cocina, a la vez que permiten optimizar los recursos y la gestión en cada

servicio realizando funciones de planificación o calidad. Se puede afirmar que hoy en día, la cocina, la ciencia y la tecnología son inseparables.

1.4. ¿En qué consiste la competición?

La competición consiste en la demostración y valoración de las competencias propias de esta especialidad a través de un trabajo práctico denominado Plan de Pruebas en Spainkill (Test Project en las competiciones internacionales), que pondrá de manifiesto la preparación de los competidores para realizar los diferentes módulos.

1.5. ¿Qué competencias se requieren para el desarrollo de la prueba?

Las competencias relativas al ciclo formativo de cocina y gastronomía regulado en el Real Decreto 1396/2007, de 29 de octubre, por el que se establece el Título de Técnico en Cocina y Gastronomía.

- Preparar maquinaria, equipos y utillaje para la realización de las elaboraciones.
- Preparar, almacenar y conservar el género necesario para la realización de las pruebas.
- Organizar los procesos productivos analizando la información oral y escrita.
- Preparar, ejecutar técnicas de cocción, y ejecutar elaboraciones de cocina nacional e internacional.
- Realizar las elaboraciones atendiendo a los ingredientes, cantidades y desarrollo en base a la documentación entregada.
- Elaborar guarniciones y elementos de decoración.
- Elaborar postres atendiendo a los ingredientes, cantidades y desarrollo en base a la documentación entregada.
- Realizar acabados y presentaciones de las elaboraciones, valorando los criterios estéticos con las características del producto final.
- Interpretar propiedades dietéticas y nutricionales básicas de los alimentos.
- Atender e interpretar la normativa referente a los alérgenos e intolerancias alimenticias.
- Elaborar platos para personas con necesidades alimenticias específicas.
- Aplicar buenas prácticas de manipulación de alimentos.
- Reciclar los residuos atendiendo a un desarrollo sostenible.

1.6. ¿Qué conocimientos se relacionan con el desarrollo de la prueba?

Los relativos al ciclo formativo de Cocina y Gastronomía regulado en el Real Decreto 1396/2007, de 29 de octubre, por el que se establece el Título de Técnico en Cocina y Gastronomía. El participante debe tener los conocimientos relativos a:

- La normativa higiénico sanitaria en la manipulación de alimentos y en los espacios de la cocina.
- Realización de la documentación necesaria para el correcto desarrollo de las elaboraciones.
- Propiedades dietéticas y nutricionales básicas de los alimentos.
- Limpieza, cortes, trinchado, deshuesado, desespinado, bridado de diferentes materias primas.
- Preelaboración, técnicas de cocinado y realización de platos de cocina nacional e internacional.
- Guarniciones simples y compuestas.
- Elaboraciones a base de verduras y hortalizas.
- Cremas, purés y sopas.
- Salsas.
- Platos de pescado y mariscos.
- Platos fríos y calientes de carne, caza y aves.
- Adornos, decoraciones y aderezos.
- Postres calientes, fríos y congelados.

2. Participantes

El alumnado participante debe estar matriculado en alguno de los siguientes ciclos formativos:

- CFGM Cocina y gastronomía.
- CFGS Dirección en Cocina.

3. Plan de la Prueba

3.1. Definición de la prueba

El participante deberá realizar diferentes elaboraciones y documentación específica, utilizando de manera segura los recursos suministrados por la organización y las herramientas y materiales permitidos. Para ello, de acuerdo con las competencias necesarias y con los conocimientos relacionados, el trabajo práctico que se proponga requerirá, desplegar las siguientes actividades:

- **MODULO 1**
 - A. Finger Food
 - B. Tarta De Limón
- **MODULO 2**
 - A. Crema De Céleri
 - B. Lubina en Costra de Hojaldre

La prueba consiste en un proyecto modular que se ejecutará individualmente.

El Plan de Pruebas se presentará impreso a los competidores, incluyendo todas las especificaciones que se necesiten para su desarrollo.

El Plan de Pruebas incluirá, al menos, los siguientes apartados:

- Descripción de los módulos de los que consta el Plan de Pruebas.
- Programación de la competición.
- Criterios de Evaluación de cada módulo.
- Sistema de calificación.
- Momento de la evaluación de los módulos.

3.2. Criterios para la evaluación de la prueba

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

Criterio A. Higiene y aseo personal:

- Uniformidad completa y limpia.
- Aseo correcto.
- No lleva pendientes, pulseras, ni elementos susceptibles de peligro.
- Prueba las elaboraciones de manera correcta. (No usa los dedos ni utillaje que utiliza sin lavar inmediatamente después).

Criterio B. Organización del puesto de trabajo:

- Realiza una correcta puesta a punto de todo el material y utensilios para realizar la prueba.
- Mantiene las herramientas de trabajo limpias.
- Mantiene el material y utensilios ordenados.
- Mantiene la mesa de trabajo ordenada.
- Mantiene la superficie de trabajo limpia.

Criterio C. Desarrollo del trabajo, habilidades y destrezas:

- Manipula correctamente el género.
- Conserva correctamente el género.
- Cocina correctamente el género.
- Los desperdicios generados son adecuados.

Criterio D. Recicla correctamente todo tipo de residuos:

- Recicla correctamente los residuos orgánicos.
- Recicla correctamente los residuos de vidrio.
- Recicla correctamente los residuos de papel cartón.
- Recicla correctamente los residuos de plástico y bricks.

Criterio E. Presenta las elaboraciones en el tiempo marcado:

- Por cada minuto de retraso se descontará 0,2 puntos.
- Se entiende por retraso de presentación, la presentación terminada y presentada en su totalidad fuera de la hora establecida.
- En el caso de que la presentación se dilate más 5 minutos, el competidor pasará a presentar dicha elaboración en último lugar.

Criterio F. Creatividad:

- Equilibrada. (Tiene una distribución espacial adecuada)
- Elegante
- Creativa

Criterio G. Presentación:

G1.1. Correspondiente al módulo de tapas (finger food):

- Presenta las 3 variedades de tapas con el nº de piezas obligatorias.
- Las tapas contienen los elementos obligatorios descritos.
- Las piezas presentadas son prácticamente iguales.
- Se degustan en 2 bocados como máximo.
- Tiene ausencia de huellas en las fuentes presentadas.
- Es una presentación limpia.

G1.2. Correspondiente al módulo de Tarta de Limón:

- La pasta sablée está perfectamente cocida.
- El aparejo es conforme
- El merengue posee adecuada consistencia y color.
- Es una elaboración LIMPIA.

G2.1. Correspondiente al módulo de Crema Céleri:

- Tiene ausencia de huellas en el borde del plato.
- La crema posee la consistencia adecuada y está perfectamente ejecutada.
- Es una elaboración LIMPIA.
- La presentación de los platos es prácticamente igual.
- Contiene todas las partes obligatorias.
- La elaboración y el soporte se presenta caliente.

G2.2. Correspondiente al módulo de pescado:

- Contiene los elementos obligatorios descritos.
- Presenta 8 raciones en dos piezas enteras y en fuente con la salsa en salsera.
- Es una elaboración LIMPIA.
- Tiene ausencia de huellas en el borde del emplatado.
- la conformidad es la adecuada.

- La salsa está correctamente emulsionada.

Criterio H. Equilibrio gustativo:

- Están correctamente sazonadas/condimentadas.
- De ser necesaria, la cocción es adecuada en punto y método.
- La elaboración presenta un sabor equilibrado, agradable y definido
- Las guarniciones están calientes, correctamente cocinadas y sazonadas.
- La salsa tiene la temperatura adecuada.
- La salsa está elaborada correctamente en cuanto a textura y sabor.

3.3. Requerimientos generales de seguridad y salud

Cada participante deberá trabajar con el máximo de seguridad, aplicando las medidas de seguridad en máquinas y herramientas y empleando los EPI's (Equipos de protección individual) correspondiente, tales como calzado específico de cocina con suela antideslizante, manoplas anticalóricas y guantes de malla (5 dedos).

En caso contrario y después de tres avisos, el Jurado en aplicación de las Normas de la Competición podrá retirar al competidor de la misma.

Para ello, los competidores deberán estar familiarizados con las instrucciones de seguridad relativas a la seguridad eléctrica en general, seguridad de maquinaria industrial y pequeña maquinaria, así como herramienta manual y los requisitos de los equipos de protección personal.

3.3.1. Equipos de Protección Personal

Los concursantes deben de emplear el siguiente equipo de protección personal:

- Uniformidad completa y específica de cocina.
- Zapato cerrado antideslizante específico para el trabajo en cocina.
- Paños de cocina para uso exclusivo para manipular recipientes calientes.

No se permitirá que el material, maquinaria o utensilios incumplan la normativa vigente en lo referente a la composición de los mismos, es decir, no se permitirá el empleo de

materiales susceptibles de provocar accidentes o toxiinfecciones alimentarias.

3.3.2. Verificación de los equipos y comprobaciones de seguridad

El jurado de la Modalidad de competición vigilará y garantizará la seguridad del funcionamiento de las máquinas y se encargará de:

- Establecer un protocolo de limpieza y orden en el área de competición.
- Establecer un protocolo de retirada de residuos.
- Informar de cualquier anomalía detectada en la maquinaria e instalaciones.
- Consultar el correspondiente manual de instrucciones y/o a su superior inmediato, en caso de duda sobre la utilización del equipo.
- Mantener las protecciones en su lugar y en perfectas condiciones.
- Evitar que el participante haga un uso incorrecto de la maquinaria y espacios.
- Emplear de forma correcta los dispositivos de protección de las máquinas.
- Evitar el uso de ropa que no sea específica y elementos sueltos (anillos, cadenas, pulseras, relojes, etc.).
- Guardar las herramientas y cajas de herramientas en los lugares designados.
- Parar la maquina e informar inmediatamente al supervisor de la cocina cuando se oigan sonidos no usuales o ruidos injustificados.
- Asegurarse de que el material no obstruye la zona de competición adyacente de otro participante y que sus actuaciones no dificultan su trabajo.
- Asegurarse de que se deja un espacio amplio para la persona que esté trabajando en la máquina cuando se compartan máquinas.

4. Desarrollo de la competición

4.1. Programa de la competición

La competición se desarrollará a lo largo de tres jornadas, dividida en módulos para facilitar su ejecución y evaluación, de acuerdo con el siguiente programa:

	12 MAYO		13 MAYO		14 MAYO	
MAÑANA 4.5H			G1	MODULO 2	G2	MODULO 2
TARDE 3H	G1	MODULO 1	G2	MODULO 1		

Cada día al comienzo de la competición, el jurado informará a los participantes sobre las tareas a realizar y los aspectos críticos de las mismas. En esta información se incluirán obligatoriamente los equipos que necesiten ser contrastados con los del jurado, si procede.

El primer día, antes del comienzo de la competición se realizará un sorteo de puestos para establecer el orden de participación. La hora y lugar será indicado por el Coordinador.

Los competidores se agruparán de la siguiente manera y en orden de elección.

- Grupo 1 (G-1): Los primeros 4/5 participantes elegidos al azar.
- Grupo 2 (G-2): Los participantes elegidos al azar de la 5ª a la 10ª posición.

El orden de salida de los competidores será cada 10 minutos y según sorteo.

Se invertirá el orden de salida del módulo 1 al 2.

El día de la competición por módulos

- Todos los participantes y según el turno de participación (mañana o tarde), estarán convocados a la misma hora, independientemente del orden establecido en el sorteo y correctamente uniformados.
- Cada día y antes del comienzo de la competición por módulos, el jurado informará a los competidores sobre las tareas a realizar y los aspectos críticos de las mismas. Se recogerá la ficha donde se indican las cantidades géneros de la mesa común a utilizar.
- En esta información se incluirán obligatoriamente los equipos aportados por el participante, que necesiten ser contrastados con los del jurado, si procede.
- En el momento de la convocatoria para su participación (mañana o tarde) y una vez que el primer participante comience la prueba, todos los competidores han de estar en la zona designada.
- En el momento de comenzar la prueba, los competidores entrarán cada 10 minutos y según sorteo.
- El participante puede hacer uso del tiempo de la manera que crea conveniente, teniendo en cuenta los tiempos de entrega.

4.2. Esquema de calificación

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

CRITERIOS DE EVALUACIÓN		Módulos				Total
		Tapas	Tarta	Crema	Pescado	
A	Higiene y aseo personal	2	2	2	2	8%
B	Organización del puesto de trabajo	3	3	3	3	12%
C	Desarrollo del trabajo, habilidades y destrezas	5	6	5	5	21%
D	Recicla correctamente todo tipo de residuos	0,5	0,5	0,5	0,5	2%
E	Presenta las elaboraciones en el tiempo marcado	1	1	1	1	4%
F	Creatividad	3	0	3	3	9%
G	Presentación	4	3	4	4	15%
H	Equilibrio gustativo	4	2	4	4	14%
I	Degustación	4	3	4	4	15%
	TOTAL	26,5%	20,5%	26,5%	26,5%	100%

4.3. Herramientas y equipos

4.3.1. Uniformidad

Todos los participantes deberán ir correctamente uniformados con indumentaria profesional.

Se valorará por parte del jurado tanto contar con el uniforme completo como su estado

de limpieza.

- a) Uniformidades competidores.
 - Zapatos negros cerrados con suela antideslizante y exclusivos de cocina.

- Chaquetilla de cocina blanca de manga larga.
 - Pantalón específico de cocina negro o de pata de gallo.
 - Calcetines negros.
 - Gorro de cocina.
 - Delantal blanco sin peto.
 - 2 paños de cocina o manoplas de uso exclusivo para manipular recipientes calientes.
- b) Uniformidad coordinador técnico y jurado.
- Chaquetilla blanca de cocina de manga larga con logos representativos y autorizados por la organización.
 - Pantalón específico de cocina negro o de pata de gallo.
 - Delantal blanco sin peto.
 - Zapatos cerrados negros con suela antideslizante y exclusivos de cocina.
 - Gorro de cocina.

4.3.2. Herramientas y equipos aportados por el competidor

Las herramientas son personales, por lo tanto, serán aportadas por los participantes. Su cuidado, limpieza, buen uso y seguridad son responsabilidad propia de cada participante.

La organización no se hará cargo de ninguna reposición, pérdida, rotura, deterioro ni extravío.

Los participantes deberán llevar consigo las herramientas y equipos que se indican a continuación:

- Cuchillos y elementos de corte.
- Guante de protección anticorte.
- Palillos o brochetas.
- 2 Moldes de tarta desmontables de 22 rizado.
- Rodillo

El participante podrá completar el material y maquinaria aportándolo el mismo, como

pueden ser:

Túrmix, termomix, licuadora, mandolinas, sifones, moldes, silpats, aros, etc...

Es obligatorio que cada competidor aporte y utilice correctamente durante la competición su propio equipo de protección personal, aplicando las medidas de seguridad.

Los equipos/herramientas que aporte el participante serán revisados por los miembros del jurado y/o coordinador al comienzo de las jornadas de trabajo.

4.3.3. Herramientas y equipos aportados por los miembros del Jurado

Es obligatorio que cada miembro del jurado aporte y utilice correctamente durante la competición su propio equipo de protección personal, según las normas de seguridad y salud.

4.3.4. Herramientas y equipos con riesgos especiales

A continuación, se especifican las obligaciones, prohibiciones y equipos de protección personal que es preciso utilizar en el uso de máquinas o zonas con especial riesgo de operación.

Zona de lavado “plonge”

Obligaciones:

- Uso de protecciones personales.
- Limpieza permanente de derrames.

Prohibiciones:

- Introducir cuchillos en las pilas.
- No respetar a los compañeros de la competición.

Equipos de protección personal:

- Calzado cerrado antideslizante.

Horno de convección

Obligaciones:

- Tener precaución a la hora de extraer o introducir el género.

- Utilizar paños de cocina o agarradores destinados única y exclusivamente a tal efecto.
- Introducir únicamente material adecuado.
- Compartir y respetar el trabajo del resto de los participantes.

Prohibiciones:

- Introducir material inadecuado.
- Extraer recipientes sin protección adecuada.
- No respetar a los demás participantes.

Equipos de protección personal:

- 2 paños de cocina, agarradores o manoplas de uso exclusivo para manipular recipientes calientes.

Equipo de cocina

Obligaciones:

- Utilizar únicamente material adecuado para poner sobre los focos de calor.
- Mantener limpia la zona de cocción para evitar posibles accidentes.
- Apagar los fuegos si no se están utilizando.

Prohibiciones:

- Poner sobre los focos de calor material inadecuado para la cocción de alimentos. Equipos de protección personal:

- 2 paños de cocina, agarradores o manoplas de uso exclusivo para manipular recipientes calientes.

4.4. Protección contra incendios

En la zona de la competición se colocarán extintores portátiles que deben de ser fácilmente visibles, accesibles y señalizados.

4.5. Primeros auxilios

En la zona de competición habrá de forma permanente un kit de primeros auxilios.

4.6. Protocolo de actuación ante una situación de emergencia médica

En la zona de competición se especificará el protocolo de actuación en caso de

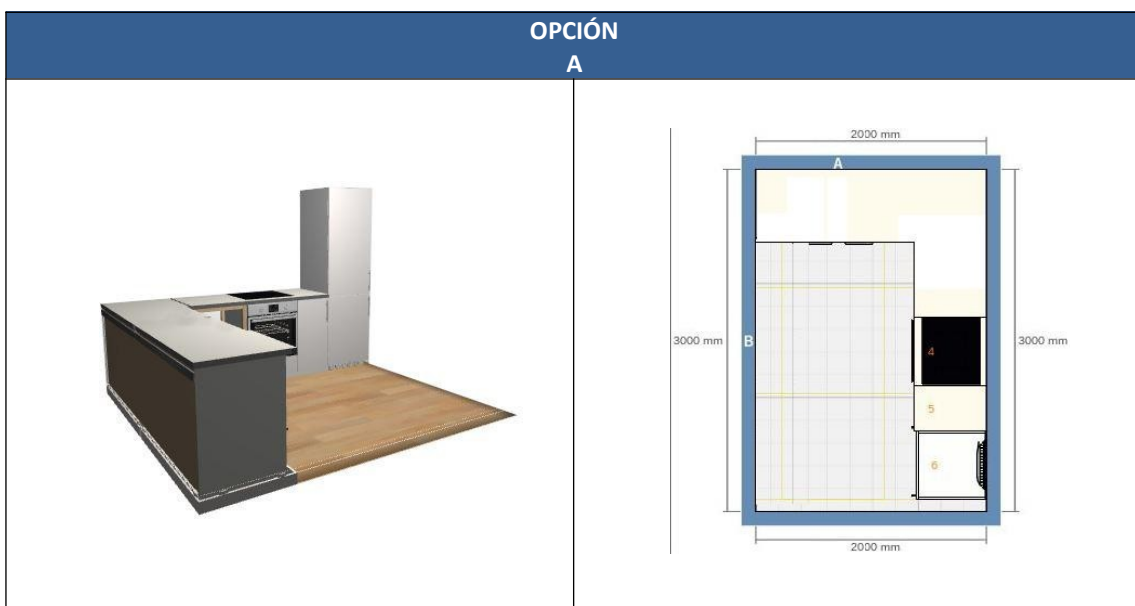
emergencia médica.

4.7. Higiene

Se mantendrá el espacio de trabajo en todo momento limpio, sin residuos en el suelo que puedan ocasionar resbalones, tropiezos, caídas o accidentes en las máquinas.

El participante es el responsable de mantener su área de trabajo en perfectas condiciones.

4.8. Esquema orientativo para el diseño del área de competición



5. Jurado

6. Centros educativos y puestos de trabajo vinculados a esta modalidad Skill

- Cocinero.
- Jefe de partida.
- Empleado de economato de unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas.

Técnico Superior en Dirección de Cocina HOT305

- Director de alimentos y bebidas.
- Director de cocina.
- Jefe de producción en cocina.
- Jefe de cocina.
- Segundo jefe de cocina.
- Jefe de operaciones de catering.
- Jefe de partida.
- Cocinero.
- Encargado de economato y bodega

6.1. Puestos de trabajo vinculados a esta modalidad Skill

Técnico en Cocina y Gastronomía

- Cocinero.
- Jefe de partida.
- Empleado de economato de unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas.

Técnico Superior en Dirección de Cocina

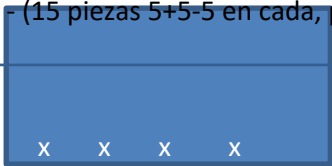
- Director de alimentos y bebidas.
- Director de cocina.
- Jefe de producción en cocina.
- Jefe de cocina.
- Segundo jefe de cocina.
- Jefe de operaciones de catering.
- Jefe de partida.
- Cocinero.
- Encargado de economato y bodega

6.2. Centros educativos vinculados a esta modalidad Skill

ANEXO 1: PLAN DE PRUEBAS

		12 MAYO		13 MAYO		14 MAYO	
MAÑANA	4.5H			G1	MODULO 2	G2	MODULO 2
TARDE	3H	G1	MODULO 1	G2	MODULO 1		

En el tiempo total de cada uno de los módulos se incluye, el aprovisionamiento, elaboración, presentación y mise en place de recogida. Debiendo quedar el box y todo el utillaje perfectamente limpio y recogido.

MÓDULO 1 3 HORAS DE TIEMPO TOTAL DE COCINADO INCLUYENDO 2 PARTES A Y B		
parte A	Finger Food	Skill 34
Descripción	Preparar, cocinar y presentar Finger Food (Tapas), un total de 30 piezas <ul style="list-style-type: none"> • 3 variedades x 10 unidades de cada variedad • 1 variedad Vegetariana (ovo lácteo vegetariana) • 1 variedad a base de longaniza • 1 variedad sin gluten (se utilizará obligatoriamente harina de maíz) • 2 fuentes con 5 piezas de cada variedad para ser servidas un total de 15 piezas en cada fuente • Todas las piezas deberán poder ser degustadas en un máximo de 2 bocados. • Presentar en dos fuentes. • Servicio de cucharas, vasos, moldes, etc., no están permitidos • Se permiten moldes para ser utilizados en el proceso de cocción. • Se permiten palillos o brochetas Se presentará una ficha con los ingredientes de cada variedad.	
Detalles del servicio	<ul style="list-style-type: none"> • Finger Food (Tapas) que se sirven en dos fuentes rectangulares - (15 piezas 5+5-5 en cada, para un total de 30 piezas) 	
Ejemplo		
Ingredientes obligatorios	Los siguientes ingredientes se deben incluir en el plato <ul style="list-style-type: none"> • Longaniza • Harina de maíz • Guisante 	

	Ingredientes básicos	<ul style="list-style-type: none">• Se podrán utilizar ingredientes de la mesa común, indicándolo previamente y por escrito al jefe de expertos
--	----------------------	---

--	--	--

MÓDULO 1 3 HORAS DE TIEMPO TOTAL DE COCINADO INCLUYENDO 2 PARTES A Y B		
parte B	Tarta de limón (Lemon Pie)	Skill 34
Descripción	Preparar, Hornear y presentar dos Tartas de limón <ul style="list-style-type: none"> • Elaborar una pasta sablée de almendras. • Elaborar una crema de limón. • Elaborar un merengue • Se elaborarán 2 tartas de en molde desmontable rizado de 22 cm • La base perfectamente cocida. • El aspecto tostado 	
Detalles del servicio	<ul style="list-style-type: none"> • Se presentará en plato blanco con blonda, para el servicio en sala al día siguiente. 	
Ingredientes básicos	<ul style="list-style-type: none"> • 8 limones • Harina de almendra 	

MÓDULO 2 – MENÚ

4,5 HORAS DE TIEMPO TOTAL DE COCINADO INCLUYENDO 2 PARTES A Y

B

parte A		“Crema de Céleri”	Skill 34
	Descripción	Preparar una crema de apio, adecuada para un Servicio de menú para ocho personas <ul style="list-style-type: none">• La crema se presentará en jarra• Los platos incluirán la guarnición y decoración• Deberá incluirse jugo, aceite o salsa en el plato.	
	Detalles del servicio	<ul style="list-style-type: none">• En 6/8 platos decorados y guarnecidos• Las raciones del jurado degustador las emplatarán en sala.	
	Ingredientes obligatorios	El plato debe incluir: <ul style="list-style-type: none">• Apio nabo (céleri)• Jamón de pato.• Puerro.• Se permiten hierbas frescas para aromatizar y decorar.	
	ingredientes básicos	<ul style="list-style-type: none">• Se podrán utilizar ingredientes de la mesa común, indicándolo previamente y por escrito al jefe de expertos	
	Equipamiento e ingredientes	<ul style="list-style-type: none">• Se podrán utilizar ingredientes de la mesa común, indicándolo previamente y por escrito al jefe de expertos.	

MÓDULO 2 – MENÚ

4,5 HORAS DE TIEMPO TOTAL DE COCINADO INCLUYENDO 2 PARTES A Y

B

Parte B		“Lubina en costra de hojaldre”	Skill 34
	Descripción	<p>Preparar, cocinar y presentar dos lubinas en hojaldre rellenas de duxelle, con salsa muselina (salsa que se sirve en una salsera) para ocho personas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Limpieza y desespinado de la lubina. • Rellenar de duxelle y envolver en hojaldre. • Presentación en fuente de acero. • Deberá incluir salsa muselina en salsera aparte. • Guarnición, ensalada en bol y vinagreta francesa en salsera aparte 	
	Detalles del servicio	<ul style="list-style-type: none"> • Dos fuentes con una lubina entera en cada una. Trincharan en comedor. • Dos salseras. • 2 boles. • Las raciones del jurado degustador se emplatarán en sala. 	
	Ingredientes obligatorios	<p>El plato debe incluir:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dos lubinas de 1 kg aprox • 750 gr de champiñones. • 150 gr de tocino ibérico. 	
	ingredientes básicos	<ul style="list-style-type: none"> • Se podrán utilizar ingredientes de la mesa común, indicándolo previamente y por escrito al jefe de expertos 	
	un equipo especial proporcionado	<ul style="list-style-type: none"> • Dos fuentes de acero para cuatro personas - Servicio de restaurante • Dos salseras y dos boles en total • Ningún otro equipo de servicio, distinto al previsto según la lista de infraestructuras 	
	Criterios de decoración	<ul style="list-style-type: none"> • Al menos un elemento decorativo / ornamental 	

ANEXO 2. STOCK COMÚN Y OBLIGATORIO

STOCK COMUN Y OBLIGATORIOS			
PRODUCTO	UNIDAD	X PARTICI	X 8
SAL FINA	KILO	0,5	4
PIMIENTA NEGRA EN GRANO	BOTE PEQUEÑ	1	8
PIMIENTA NEGRA MOLIDA	BOTE PEQUEÑ	1	8
PIMIENTA BLANCA MOLIDA	BOTE PEQUEÑ	1	8
CANELA EN RAMA	BOTE PEQUEÑ	1	8
AZÚCAR	KG	1	8
RAMA DE VAINILLA	VAINA	1	8
HUEVOS.	DOCENA	2	16
YEMA PASTEURIZADA	LITRO	0,5	4
VINAGRE BALSÁMICO	LITRO	0,2	1,6
MOSTAZA ESTILO "A LA ANTIGUA"	BOTE PEQUEÑ	0,2	1,6
TABASCO ROJO	BOTE PEQUEÑ	0,2	1,6
KETCHUP	BOTE PEQUEÑ	0,2	1,6
MAYONESA	BOTE PEQUEÑ	0,5	4
SALSA SOJA	LITRO	0,2	1,6
			0
AOVE	LITRO	0,25	2
ACEITE DE GIRASOL	LITRO	1	8
			0
VINO DE JEREZ SECO	LITRO	0,2	1,6
VINO BLANCO	LITRO	0,5	4
VINO TINTO	LITRO	0,5	4
BRANDY	LITRO	0,2	1,6
			0
BERENJENAS	PIEZA	2	16
CALABACINES	PIEZA	2	16
PUERROS	PIEZA	4	32
REPOLLO	PIEZA	½	4
CEBOLLAS	KILO	1	8
AJOS	CABEZA	4	32
CHALOTA	BOLSA	2	16
PIMIENTOS MORROES	PIEZA	2	16
PIMIENTOS VERDES	KILO	1	8
PATATAS	KILO	2	16
TOMATES	KILO	1	8
CHAMPIÑONES	KILO	1	8
ZANAHORIAS	KILO	0,5	4
CEBOLLETAS	PIEZA	2	16
APIONABO (CELERI)	PIEZA	2	16
BORRAJA	MATA	1	8
NARANJA	UNIDAD	2	16
LIMON	UNIDAD	10	80
GUISANTE	KILO	1	8
MANZANA REINETA	UNIDAD	1	8
			0
PEREJIL	TARRINA	1	8
CILANTRO	TARRINA	0,3	2,4
CEBOLLINO	TARRINA	0,3	2,4

ROMERO	TARRINA	0,3	2,4
TOMILLO	TARRINA	0,3	2,4
ORÉGANO	TARRINA	0,3	2,4
ESTRAGÓN	TARRINA	0,3	2,4
ENELDO	TARRINA	0,3	2,4
NABO	KILO	0,25	2
CHIRIVIA	KILO	0,25	2
SALSIFI	KILO	0,25	2
			0
ACEITUNAS NEGRAS	BOTE PEQUEÑ	1	8
ACEITUNAS RELLENAS	BOTE PEQUEÑ	1	8
			0
PASTA BRICK	PAQUETE	1	8
HOJALDRE DE MANTEQUILLA	KILO	1	8
PASTA WONTON	PAQUETE	1	8
HARINA PASTELERIA	KILO	1	8
HARINA FUERTE	KILO	1	8
HARINA DE ALMENDRA	KILO	0,2	2
HARINA DE MAIZ	KILO	0,5	8
			0
LECHE	LITRO	1	8
NATA LÍQUIDA (35 - 37 % M. G.)	LITRO	1	8
MANTEQUILLA	KILO	1	8
QUESO AZUL	KILO	0,2	1
			,
			6
QUESO CREMA	KILO	0,25	2
QUESO CURADO	KILO	0,125	1
			,
			6
QUESO SEMICURADO	KILO	0,125	1
			,
			6
QUESO TIPO BRIE	KILO	0,125	1
			,
			6
LUBINA 1 KG	PIEZA	2	8
GAMBON ARGENT	KILO	0,5	4
HUEVA TRUCHA	BOTE 50GR	1	8
TOCINO IBERICO LONCHAS FINAS	KILO	0,2	1
			,
			6
LONGANIZA SECA	PIEZA	1	8
LONGANIZA FRESCA	PIEZA	1	8
JAMON SERRANO	KILO	0,2	1
			,
			6
JAMON PATO LONCHEADO 30GR	PIEZA	2	1
			6
BAYETAS	UNIDAD		8
ESTROPAJOS	UNIDAD		8
DETERGENTE BACTERICIDA	LITRO		6
PAPEL SECA MANOS	BOBINA 900GR		4
GUANTES VINILOS TALLA MEDIANA	CAJA 100U		1

PAPEL ALUMINIO	ROLLO 45CM	1
PAPEL FILM	ROLLO 45CM	1
CUBO DE BASURA 10 L	UNIDAD	5
BOLSAS DE BASURA	ROLLO	3
TARRINA BISAGRA DESCHABLE 1/2 L		12
UNIDAD		0