



35. SERVICIO  
DE RESTAURANTE Y  
BAR

**Descripción Técnica**

CAMPEONATO DE  
ARAGÓN DE FORMACIÓN  
PROFESIONAL 2020

## Índice

<b>1. Introducción a la Modalidad de competición “Servicios de Restaurante y Bar”</b> .....	<b>2</b>
1.1. ¿Quién patrocina la Modalidad de competición?.....	2
1.2. ¿Qué hacen estos profesionales?.....	2
1.3. ¿Qué tecnologías emplean estos profesionales?.....	2
1.4. ¿En qué consiste la competición?.....	3
1.5. ¿Qué competencias se requieren para el desarrollo de la prueba?.....	3
1.6. ¿Qué conocimientos se relacionan con el desarrollo de la prueba?.....	3
<b>2. Participantes</b> .....	<b>4</b>
<b>3. Plan de la Prueba</b> .....	<b>4</b>
3.1. Definición de la prueba.....	4
3.2. Criterios para la evaluación de la prueba.....	6
3.3. Requerimientos generales de seguridad y salud.....	8
3.3.1. Equipos de Protección Personal.....	8
<b>4. Desarrollo de la competición</b> .....	<b>8</b>
4.1. Programa de la competición.....	8
4.2. Esquema de calificación.....	9
4.3. Herramientas y equipos.....	9
4.3.1. Herramientas y equipos aportados por el alumnado competidor.....	9
4.3.2. Herramientas y equipos aportados por los miembros del Jurado.....	10
4.4. Protección contra incendios.....	10
4.5. Primeros auxilios.....	10
4.6. Protocolo de actuación ante una situación de emergencia médica.....	10
4.7. Higiene.....	10
<b>5. Jurado</b> .....	<b>11</b>
<b>6. Ciclos formativos, puestos de trabajo y centros educativos vinculados a esta modalidad Skill</b> .....	<b>11</b>

## **1. Introducción a la Modalidad de competición “Servicio de Restaurante y Bar”**

La modalidad de competición 35, denominada Servicio de Restaurante y Bar, que goza de una amplia tradición en las competiciones nacionales e internacionales, persigue poner de manifiesto la excelencia en el trabajo de los competidores inscritos y, además, debido a la naturaleza de los procesos involucrados y del producto obtenido, permite el seguimiento de la competición por parte del público asistente y de los medios de comunicación.

La competición consistirá en el desarrollo de un trabajo práctico relacionado con el servicio de alimentos y bebidas que requerirá a los participantes poner en práctica una amplia gama de conocimientos, habilidades y destrezas para demostrar sus competencias durante la competición.

### **1.1. ¿Quién patrocina la Modalidad de competición?**

Patrocinadores por concretar.

### **1.2. ¿Qué hacen estos profesionales?**

Estos profesionales ejercen su actividad diaria en el servicio de alimentación y bebidas, tanto en elaboración propia del producto como en su distribución. Todos están relacionados directamente con el mundo laboral y al día en cuanto a nuevas tendencias.

### **1.3. ¿Qué tecnologías emplean estos profesionales?**

El perfil profesional evoluciona hacia un incremento en la toma de decisiones sobre el control de procesos de producción, esto supone que, en el sector de la hostelería, surgen a diario nuevas técnicas de gestión y herramientas avanzadas para hacer el trabajo más competitivo, reduciendo con ellos los tiempos muertos y haciendo más eficaz el trabajo diario. (PDA, COMANDEROS ELECTRONICOS).

#### **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 que pondrá de manifiesto la preparación de los participantes para el servicio de alimentos y bebidas.

La competición estará dividida en módulos, donde en cada uno de ellos los participantes aplicarán sus conocimientos y destrezas en el servicio y la elaboración de alimentos y bebidas.

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

- Preparar bebidas combinadas sin alcohol.
- Preparar bebidas combinadas con alcohol.
- Elaboración de cocteles según IBA (International Bartenders Association).
- Preparar y servir bebidas calientes (café).
- Cata de vinos y licores en general.
- Servir bebida en general (vinos, cerveza, agua, combinados).
- Servir comida al comensal (emplatado, inglesa, guerdón).
- Servir quesos.
- Atender al comensal en un servicio real.
- Elaborar platos a la vista del cliente (fríos, calientes y postres).
- Trinchar fruta a la vista del cliente (manzana, plátano, piña, fresa, kiwi, naranja).

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

- Conocimiento del servicio y elaboración de bebidas tanto con alcohol como sin alcohol.
- Conocimiento de las normas de seguridad e higiene relacionadas con el servicio de alimentos y bebidas.
- Montaje de mesas para servicio de menú.
- Uso de las técnicas adecuadas para el trinchado y pelado de frutas.
- Uso de las técnicas idóneas para la elaboración de platos a la vista del cliente.
- Control de la técnica y lenguaje de la cata de bebidas.
- Uso del idioma inglés en la comunicación con el cliente.

## 2. Participantes

El alumnado que desee participar debe de tener MENOS de 21 años, en la fecha de celebración del Campeonato Spain Skill (nacidos a partir del 1 de enero de 1999).

Los participantes deben estar matriculados en alguno de los siguientes ciclos formativos:

- FPB Cocina y Restauración.
- CFGM Servicios de Restauración.
- CFGS Dirección en Restauración.

## 3. Plan de la Prueba

### 3.1. Definición de la prueba

El participante deberá realizar el servicio de alimentos y bebidas (utilizando de manera segura los recursos suministrados por la organización, 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:

#### **MÓDULO I:**

- Elaboración de café con licor. 2 unidades de uno de ellos. (Irish coffee, Jamaica coffee).
- Cata de vinos blancos. (Sauvignon Blanc, Riesling, Chardonnay, Gewürztraminer, Verdejo).
- Cata de vinos tintos. (Merlot, Garnacha, Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Syrah).
- Cata de vinos fortificados 10/11. (Oporto rubi, Oporto Tawny, Fino, Marsala Sweet, Dry Vermouth, Madeira Sweet, Malibu, Drambuie, Grand Marnier, Cointreau, Tia María)
- Cata de cavas. (Según gramos azúcar litro)

- Escarchado de 2 copas con granadina.
- Servicio y tiraje de cerveza (2 de barril y 2 botellas de 1/3).
- Cata-servicio (1/9 proporción) kir royal de sabores: fresa, frambuesa, mora, melocotón, casis.

## **MÓDULO II:**

- Dobles de manteles, vestir mesa buffet (Petaca)
- Cata de aguardientes 10 /14: vodka, gyn, mezcal, ron blanco, ron oscuro, whisky canadiense, bourbon, whisky escocés, whishy irlandés, tequila, chartreuse, coñac, kirsch, armañac.
- Mise-en-place y Montaje de mesa según menú. (Gala)
- Corte de salmón ahumado.
- Decantar tinto.
- Corte y servicio de quesos.
- Atención al cliente en inglés. (En Modulo II o Modulo III)
- Aplicar diferentes tipos de servicio según menú. (Emplatado, Inglesa, Gueridon)
- 1º PLATO- Por determinar, plato elaborado por el competidor de la modalidad 34 Cocina.
- 2º PLATO-Desespinar-rationar-trinchar la elaboración culinaria. (Preparación y servicio del plato que ha elaborado el competidor de la modalidad 34 Cocina).
- Servir postre. (Plato ya elaborado).
- Servir vinos.
- Elaboración de café (expresso o cortado o infusión).
- Servir combinado de ron y de ginebra, 2 unidades de cada (Fórmula y elaboración básica).
- Atención al cliente.
- Atención al cliente en inglés.

## **MÓDULO III:**

- Dobles de manteles, vestir mesa buffet (Petaca).
- Doblaje de servilletas (8 Tipos).
- Montaje de mesa según menú. Bistró
- Elaboración de platos a la vista del cliente. (Steak Tartare, 4 raciones).
- Pelado de fruta (4 raciones de ensalada de frutas): manzana, naranja, fresa,

- plátano, kiwi.
- Pelar Piña tropical, entera.
- Atención al cliente en inglés. (En Modulo II o Modulo III).
- Elaboración de cócteles (4 cócteles, a sorteo, el que toque).  
(Dry Martini, Manhattan, Negroni, Cosmopolitan)
- Servir comida. (servicio bistró 4 pax). Concretar menú.
- Servir vinos. Posible espumoso, según colaboradores.
- Elaboración de cafés. (Espresso, Cortado o infusión), según petición del cliente.

Todo ello teniendo en cuenta las normas de seguridad e higiene.

- Las pruebas consisten en un proyecto modular que se ejecutará individualmente.
- Los participantes rotan entre las distintas pruebas, del Plan de Pruebas el primer día.
- Los participantes rotan entre los módulos, realizando cada día un módulo, los dos días siguientes de competición.
- Los grupos de participantes estarán en relación con la modalidad 34 COCINA, en lo referente a la elaboración realizada.

El Plan de Pruebas se presentará impreso a los participantes, 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**

El plan de pruebas irá acompañado de los correspondientes criterios de calificación basados en los siguientes criterios de evaluación:

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



### 3.3. Requerimientos generales de seguridad y salud

Cada participante deberá trabajar con el máximo de seguridad, aplicando las medidas de seguridad e higiene, en la manipulación de alimentos.

Para ello los concursantes deberán estar familiarizados con las instrucciones de seguridad e higiene que para su profesión se establecen.

#### 3.3.1. Equipos de Protección Personal

Los concursantes deberán emplear la uniformidad adecuada (idónea para la profesión) según cada prueba junto con su material de trabajo habitual, como bolígrafo, encendedor, sacacorchos, entre otros.

## 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. (G=GRUPOS).

<b>MÓDULO: DESCRIPCIÓN DEL TRABAJO A REALIZAR</b>	<b>Día 1</b>	<b>Día 2</b>	<b>Día 3</b>	
Módulo I: Habilidades técnicas de la profesión.	G2	G1	G3	
Módulo II: Servicio de bar.	G3	G2	G1	
Módulo III: Servicio de comedor.	G1	G3	G2	
TOTAL	3 horas	6 horas	6 horas	15 horas

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 se necesiten.

Las personas tutoras tendrán 15' previos al comienzo de la prueba para el análisis del día con su concursante.

## 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	Días			Total
	I	II	III	
A Uniformidad e higiene	1	1	1	3
B Mise en place	2	3	3	8
C Desarrollo del trabajo habilidades y destrezas	8	4	4	16
D Servicio y elaboración de bebidas	5	9	6	20
E Elaboraciones a la vista del comensal	7	4	3	14
F Cata de bebidas	3	7	5	15
G Servicio de alimentos	3	4	9	16
H Atenciones con el cliente	3	2	3	8
TOTAL	32	34	34	100

Criterio A, D, F: Se valorará si el ítem a evaluar es correcto no, en cada prueba.

Criterio B, C, E, H, G: Se valorar le técnica, destreza, habilidades, comunicación, en cada prueba.

## 4.3. Herramientas y equipos

### 4.3.1. Herramientas y equipos aportados por el competidor

Los participantes podrán llevar consigo las herramientas/equipos que se indican a continuación:

- Coctelera.
- Vaso mezclador, cucharilla y gusanillo.
- Medidor para bebidas.

- Litos.
- Maletín de cuchillos (jamón-salmón, cebollero, deshuesador, puntilla para fruta).
- Pinzas de precisión, pinzas hielo.

#### **Observaciones: importante**

- Para la coctelería no se dispondrá de batidora – trituradora, ni se podrá traer por el participante.

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

#### **4.3.2. 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

#### **4.4. Protección contra incendios**

En la zona de la competición se colocarán extintores portátiles que deben de ser fácilmente visibles, accesibles y estarán 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, recordando que se tienen en cuenta para los ítems de valoración.

## 5. Jurado

Profesores y tutores de la especialidad. Miembros de Asociaciones Profesionales. Patrocinadores y Expertos POR CONCRETAR

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

### 6.1. Puestos de trabajo vinculados a esta modalidad Skill

#### **Técnico profesional básico en Cocina y Restauración**

- Ayudante o auxiliar de cocina.
- Ayudante de economato de unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas.
- Auxiliar o ayudante de camarero en sala.
- Auxiliar o ayudante de camarero en bar-cafetería.
- Auxiliar o ayudante de barman.
- Auxiliar o ayudante de cocina en establecimientos donde la oferta esté compuesta por
  - elaboraciones sencillas y rápidas (tapas, platos combinados, entre otros).
- Ayudante de economato de unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas

#### **Técnico en Servicios de Restauración**

- Camarero de bar-cafetería o restaurante.
- Jefe de rango.
- Empleado de economato de unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas.
- Barman. Ayudante de sumiller.
- Auxiliar de servicios en medios de transporte.

## **Técnico Superior en Dirección de Servicios de Restauración**

- Director de alimentos y bebidas.
- Supervisor de restauración moderna.
- Maître.
- Jefe de Sala.
- Encargado de bar-cafetería.
- Jefe de banquetes.
- Jefe de operaciones de catering.
- Sumiller.
- Responsable de compra de bebidas.
- Encargado de economato y bodega.

### **6.2. Centros educativos vinculados a esta modalidad Skill**

-