



Modalidad de competición 35: Servicio de Restaurante y Bar

Descripción Técnica

VI Campeonatos de Formación Profesional de Andalucía 2023

Índice

1. **Objetivos específicos de la Modalidad de competición “Servicio de Restaurante y Bar”.**
2. **Instrucciones generales para el desarrollo de la competición.**
 - 2.1. **Programa de la competición.**
3. **Competencias requeridas.**
 - 3.1. **¿Qué competencias se requieren para el desarrollo de la prueba?**
 - 3.2. **¿Qué conocimientos se relacionan con el desarrollo de la prueba?**
4. **Descripción de las Pruebas.**
 - 4.1. **Definición de la prueba.**
5. **Criterios de evaluación de la competición:**
 - 5.1. **Esquema de calificación**
6. **Equipos y materiales:**
 - 6.1. **Herramientas y equipos.**
 - 6.1.1. **Herramientas y equipos aportados por el competidor.**
 - 6.1.2. **Herramientas y equipos aportados por los miembros del Jurado.**
7. **Requisitos específicos de seguridad y salud.**
 - 7.1. **Protección contra incendios.**
 - 7.1. **Primeros auxilios.**
 - 7.2. **Protocolo de actuación ante una situación de emergencia médica.**
 - 7.3. **Higiene.**
 - 7.3.1. **Equipos de Protección Personal.**
8. **Jurados.**
9. **Bibliografía, webgrafía.**
 - 9.1. **Libros y reseñas de donde se basará la corrección de las pruebas.**

1. Objetivos específicos de la Modalidad de competición “Servicio de Restaurante y Bar”

La Modalidad de competición nº 35, denominada Servicio de Restaurante y Bar. De una amplia tradición en las competiciones autonómicas, 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 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 competidores poner en práctica una amplia gama de conocimientos, habilidades y destrezas para demostrar sus competencias durante la competición.

2. Instrucciones generales para el desarrollo de 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 competidores para el servicio de alimentos y bebidas.

La competición estará dividida en módulos, donde en cada uno de ellos los competidores aplicaran sus conocimientos y destrezas en el servicio de alimentos y bebidas.

Los competidores dispondrán de un tiempo (1h) antes de la competición para familiarizarse con las instalaciones y herramientas, en este tiempo los competidores podrán usar las máquinas y herramientas para conocer su funcionamiento.

El día antes de empezar la competición (día de familiarización) se les facilitará a los competidores la prueba definitiva que deberán realizar en la competición junto con los porcentajes de valor para cada prueba, este día se podrá realizar alguna prueba de competición.

Todos los horarios durante la competición podrán ser modificados, por motivos de organización.

Los patrocinadores que de momento colaboran con nosotros en este proyecto son provisionales y se podrán incluir algunos más.

2.1. Programa de la competición

La competición se desarrollará a lo largo de DOS jornadas, dividida en módulos para facilitar su ejecución y evaluación, de acuerdo con el siguiente programa. (programar por confirmar).

Módulo: Descripción del trabajo a realizar				h/mód.
Módulo I: Habilidades técnicas de la profesión	G2	G1	G3	6
Módulo II: Servicio de bar	G3	G2	G1	2
Módulo III: Servicio de comedor	G1	G3	G2	6
TOTAL	2 horas	6 horas	6 horas	14 horas

Cada día al comienzo de la competición, el jurado informará a los competidores sobre las tareas a realizar y los aspectos críticos de las mismas. En esta información se incluirán obligatoriamente los equipos que se necesiten.

Los tutores tendrán 15min previos al comienzo para el análisis del día con su competidor.

3. Competencias requeridas.

3.1. ¿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.
- 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, gueridon).
- 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).

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

- Conocer el servicio y elaboración de bebidas tanto con alcohol como sin alcohol.
- Conocer las normas de seguridad e higiene relacionadas con el servicio de alimentos y bebidas.
- Montaje de mesas para servicio de menú.
- Utilizar las técnicas adecuada para el trinchaje de frutas.
- Utilizar las técnicas idóneas para la elaboración de platos a la vista del cliente.
- Controlar la técnica y lenguaje en la cata de bebidas.
- Utilizar el idioma del **INGLES** en la comunicación con el cliente.

4. Descripción de las Pruebas.

4.1. Definición de la prueba

El competidor 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 cocteles. (dry Martini, Manhattan, americano, daiquiri, Cosmopolitan, margarita)
- Trinchar fruta. (ensalada) (Piña tropical, manzana, naranja, fresa, plátano, kiwi)
- Doblaje de servilletas.
- Decoraciones para cocteles con fruta natural. (según copa y color del coctel).
- Cata de aguardientes. (Vodka, gyn, ron blanco, ron oscuro, whisky canadiense, w. bourbon, w. escocés, w. irlandés, tequila, triple seco, coñac, kirsch, calvados, grapa, benedictine).
- Elaboración de platos a la vista del cliente. (platos fríos, ensalada cesar, tartar de salmón, steak tartare, tartar de atún).

MÓDULO II:

- Elaboración de cafés. (espresso, capuccino, latte machato.)
- Elaboración de café de autor. (elegido por el competidor).
- Elaboración de café con licor. (irish coffee, Jamaica coffee).
- Elaborar coctel sin alcohol. (elegido por el competidor).
- Elaborar combinados de autor.
- Cata de vinos blancos. (Sauvignon Blanc, Riesling, Chardonnay, Gewurztraminer, verdejo, macabeo, albariño).
- Cata de vinos tintos. (Merlot, Garnacha, Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Syrah, Malbec).

MÓDULO III:

- Aplicar diferentes tipos de servicio según menú. (emplatado, inglesa, gueridon)
- Cata de vinos fortificados. (Oporto ruby, Oporto tawny, Madeira Sweet, Fino, dry Vermouth, Marsala sweet, Malibu, Drambuie, Grand Marnier, Cointreau, Tia Maria).
- Corte de salmón ahumado.
- Montaje de mesa según menú. (gala)
- Racionar o trinchar elaboraciones culinarias. (Magret, lomo asado, roast beef, solomillo).
- Servir postre. (creppes suzette, piña flambeada).
- Cata de cavas. (según gramos azúcar litro), (Brut nature, brut, seco, semi seco, dulce).
- Servir vinos. (blancos, tintos, cavas)
- Dobles de manteles. (petaca)
- Decantar tinto.
- Servir combinado de vodka y de ginebra. (creado por el competidor).
- Atención al cliente.
- **Atención al cliente en inglés.**
- Todo ello teniendo en cuenta las normas de seguridad e higiene.

Los contenidos por módulo pueden cambiar entre ellos una vez estén definido lo patrocinadores.

La prueba consiste en un proyecto modular que se ejecutará individualmente. Los competidores rotan entre los módulos, realizando cada día un módulo.

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.

5. Criterios de evaluación de la competición:

Los criterios de evaluación en la modalidad de competición 35 “Servicio de restaurante y bar” están divididos en bloques, que serán algunos comunes a cada módulo.

En cada prueba se especificará su valor en % con respecto al valor total del campeonato (100 puntos).

Criterios de evaluación		
A	Uniformidad e higiene	<ul style="list-style-type: none"> - Uniformidad adecuada según el trabajo. - Aseo correcto. - Aplica a las normas de higiene.
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.
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.
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.
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.
F	Cata de bebidas	<ul style="list-style-type: none"> - Identificación de la variedad de uva. - Identifica la bebida.
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.
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.

5.1. Esquema de calificación

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

Criterios de evaluación		Módulos			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, B, F: Se valorará si el ítem a evaluar es correcto o no, en cada prueba.

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

6. Equipos y materiales:

6.1. Herramientas y equipos.

6.1.1. Herramientas y equipos aportados por el competidor.

El competidor deberá aportar:

- Bolígrafo.
- Sacacorchos.
- Litos.
- Cuchillos: cebollero, puntilla, salmonero.
- Coctelera y vaso mezclador.
- Pinzas de hielo y de precisión.
- Medidores para bebidas.
- Mechero, cerillas.
- Guantes para servicio de mesa.
- **Uniformidad:** Los competidores deberán disponer de dos uniformes:
 - o Uniforme de gala para servicio de mesa.
 - o Uniforme de bar. (Pantalón negro, zapatos negros, camisa blanca manga larga, corbata negra). (la organización aportara un mandil negro).

**La organización aportara las herramientas y equipos necesarios para las pruebas.

**Para la coctelería no se dispondrá de batidora - trituradora ni se podrá traer por el competidor.

Elaboraciones de autor:

- Para estas elaboraciones, se REALIZARÁN CON CAJA SORPERESAS DE PRODUCTOS.
- Las fichas recetas deberán SER ELABORADAS EN LA competición.

6.1.2. 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.

7. Requisitos específicos de seguridad y salud.

7.1. Protección contra incendios

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

7.2. Primeros auxilios

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

7.3. Protocolo de actuación ante una situación de emergencia médica.

En la zona de competición habrá de forma visible un cartel en el que vendrá especificado el protocolo de actuación en caso de emergencia médica.

7.4. 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 competidor es el responsable de mantener su área de trabajo en perfectas condiciones.

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

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

7.5. Equipos de Protección Personal

Los concursantes deben de emplear la uniformidad adecuada según cada prueba junto con su material de trabajo habitual, como bolígrafo, encendedor, sacacorchos, entre otros.

8. JURADOS.

Los jurados de la competición estarán formados por profesionales del sector, en su defecto y si no fuera posible contar con estos profesionales, serían los tutores los que formarían parte del jurado.

9. Bibliografía, webgrafía:

Libros de referencia para la competición, estas serán la referencia tanto de libros como de web donde el jurado se basará para la corrección de las pruebas a realizar.

 FPA FORMACIÓN PROFESIONAL ANDALUZA	DIRECCIÓN GENERAL DE FORMACIÓN PROFESIONAL	 Andalucía Skills
	DESCRIPCIÓN TÉCNICA	



Junta de Andalucía
 Consejería de Desarrollo Educativo y Formación Profesional
 Dirección General de Formación Profesional



Cofinanciado por la Unión Europea

<https://iba-world.com/>

<https://www.napkinfoldingguide.com/>

Restaurant Service Skills: Training Book

Martin a & sabrina Keller

Publicado por I. K. International

ISBN 10: 9385909320 ISBN 13: 9789385909320

Descripción técnica skill35 servicio de restaurante y bar V actualizada. 29/08/2023	Autor: Dirección General de Formación Profesional
	Página 10 de 10