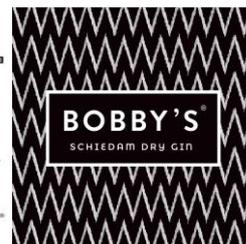


“Campeonato Autonómico de FP, Andalucía 2024”



SKILL:35
Servicio De Restaurante Y Bar
TEST PROJECT
Pruebas A Realizar



“Campeonato Autonómico de FP, Andalucía 2024”

Pruebas Del “Campeonato Autonómico de FP, Andalucía 2024:

Especialidad: Restaurante Y Bar.

1.- INTRODUCCION

1.1 Las pruebas del “Campeonato Autonómico de FP, Andalucía 2024”, en la especialidad de **Servicio de Restaurante y Bar**, son las pruebas que los competidores 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.

“Campeonato Autonómico de FP, Andalucía 2024”

Módulo 1.....DÍA 1

Familiarización:

(COMPETIDORES ROTAN EN GRUPOS DE 4)

HORAS	DESCRIPCION
17.00H..18.00H	Toma de contacto con las instalaciones. EXPLICACION PRUEBAS
19.00H-20.00H	SORTEO DE MODULOS
	GRUPO A.....1-4 GRUPO B.....5-7
	CATA DE 10 LICORES: 10 MIN. (Vodka, gyn, ron blanco, ron oscuro, whisky canadiense, w. bourbon, w. escocés, w. irlandés, tequila, triple seco, coñac, kirsch, grapa, benedictine).
	HACER 10 DOBLES DE SERVILLETAS...10.MIN

“Campeonato Autonómico de FP, Andalucía 2024”

Módulo 2

SERVICIO DE MENÚ CONCERTADO DÍA 2.

(Día 2 grupo A, Día 3 grupo B)

HORAS	DESCRIPCION
08.30H-09.00H	Bienvenida y explicación del modulo
09.00H- 09.10H	FAMILIARIZACIÓN 6 VINOS TINTOS y 8 BLANCOS: 10MIN Cabernet Sauvignon, Tempranillo, Syrah, Malbec, Garnacha, Monastrel, Merlot. Sauvignon Blanc, Riesling, Chardonnay, Gewurztraminer, Xarelo, verdejo, macabeo, albariño.
9:10H – 9:30H	--VESTIR MESA BUFFET: 10 MIN. (La mesa debe quedar vestida en su totalidad).
09.30H- 10.20H	MISE EN PLACE PARA ALMUERZO. 50 MIN. Un tipo de servilleta para cada mesa - MONTAJE DE 1 MESA.4 PAX...1 MESA 2 PAX .
10.20H- 10.30H	CATA DE VINOS 5 TINTOS Y 5 BLANCOS10 MIN
10.40H-11.30H	CORTE DE SALMÓN AHUMADO...15 MIN. (4 raciones en plato postre) (2 competidores) MISE EN PLACE Y DECANTACIÓN DE VINO TINTO. (Reserva). 10 MIN (2 competidores)
12:00H 12:20H	ELABORAR STEAK TARTARE: 10 MIN (2 raciones plato trincherero)
12.40H- 13.40H	COMIDA COMPETIDORES
13.40H – 13.50H	FINAL MISE EN PLACE
14.00H	Servicio (1 mesa 4 pax) – servicio emplatado, servicio a la inglesa, servicio de gueridon. Servicio de bebidas. Servicio (1 mesa 2 pax) – servicio emplatado, servicio a la inglesa, servicio de gueridon. Servicio de bebidas.
16.00H	
Final modulo	

“Campeonato Autonómico de FP, Andalucía 2024”

Menú concertado 4 pax

Empieza

Salmón Ahumado

(SERVICIO EMPLATADO)

Apertura y servicio de cava

Termina

Trinchar Carne (Lomo de cerdo)

Con guarnición y salsa.

(EMPLATAR EN GUERIDON)

Servir vino tinto decantado

Postre

Flambear.

Piña Tropical 2 rodajas.

(TRABAJO EN GUERIDON)

Servir vino moscatel

Sobremesa

GIN TONIC DE AUTOR. (2 und)

VODKA DE AUTOR. (2 und)

(Ver listado de géneros

DIA FAMILIARIZACION).

Menú concertado 2 pax

Empieza

Steak Tartare

(SERVICIO EMPLATADO)

Servir cava

Sigue

Crema De Calabaza

(SERVICIO INGLESIA)

Servir vino blanco

Termina

Lubina Al Horno Con Guarnición

(DESESPINAR)

Servir vino blanco

Postre

Tabla De Quesos 4 variedades

(RACIONAR EN GUERIDON)

Servir vino PX

Sobremesa

COMBINADO DE RON DON Q. (2UND).

(Ver listado de géneros, DIA

FAMILIARIZACION).).

Observaciones:

Los competidores deberán llevar la organización del servicio de las 2 mesas.

Los clientes entraran con 5 min de diferencia entre las 2 mesas.

El servicio se realizará según las indicaciones mostradas en el menú.

“Campeonato Autonómico de FP, Andalucía 2024”

Modulo 3

SERVICIO DE BAR DÍA 3.

(Día 2 grupo B, Día 3 grupo A)

HORAS	DESCRIPCION	
08.30H-09.00H	Bienvenida y explicación del modulo	
9:00H 9:10H	CATA DE CAVAS. 10 MIN Brut nature, brut, seco, semi seco, dulce.	
	Grupo..B.café 2 competidores	Grupo..B..bar 2 competidores
09.10H-09.40H	ELABORACION DE CAPUCCINO. (2 unidades). 30 MIN. ELABORACION DE 2 ESPRESOS. (2 unidades) ELABORAR LATTE MACHATO. (2 unidades). SERVICIO EN MESA DE 4 PAX	PREPARACIÓN DE 6 DECORACIONES DE COCTELERÍA. 30 MIN En diferente tipo de cristal y colores.
9.40H-10.00H	ELABORACIÓN DE CAFÉ CON LICOR: ...20 MIN Irish coffe, (2 unidades). ELABORACION CAFÉ DE AUTOR. (2 unidades).. (Ver lista de géneros DIA FAMILIARIZACION).). SERVICIO EN MESA DE 4 PAX	PREPARACION DE CANAPES: (4 X 4). 20 MIN. (SEGUN ingredients)
10.00H-10.30H	PREPARACIÓN DE 6 DECORACIONES DE COCTELERÍA. 30 MIN En diferente tipo de cristal y colores.	ELABORACION DE CAPUCCINO. (2 unidades). 30 MIN. ELABORACION DE 2 ESPRESOS. (2 unidades) ELABORAR LATTE MACHATO. (2 unidades). SERVICIO EN MESA DE 4 PAX
10.30H-11.00H	PREPARACION DE CANAPES: (4 X 4). 20 MIN. (SEGÚN ingredientes)	ELABORACIÓN DE CAFÉ CON LICOR: ...20 MIN Irish coffe, (2 unidades). ELABORACION CAFÉ DE AUTOR. (2 unidades).. (Ver lista de géneros DIA FAMILIARIZACION).).

“Campeonato Autonómico de FP, Andalucía 2024”

		SERVICIO EN MESA DE 4 PAX
11.30H 12:00H	TÉCNICA DE CORTE DE FRUTAS PARA ENSALADA. 20 MIN. 1 naranja, 2 fresas, 1 plátano, 1kiwi, 1 Manzana Roja. (2 raciones plato trincherero)	
12:00H 12:20h	CORTE DE PIÑA TROPICAL. 10 MIN (pelar entera y sacar 2 rodajas) poner en plato trincherero.	
13:00H 14:00H	COMIDA COMPETIDORES	
14:00H 14:30H	COCTEL CON ALCOHOL DE AUTOR 30 MIN. (2 unidades). (Ver listado de géneros DIA FAMILIARIZACION).). COCTELERÍA. Sin alcohol. (2 unidades). Coctelera, vaso mezclador. (Ver listado de géneros DIA FAMILIARIZACION).).	CATA DE VINOS FORTIFICADOS 10. 15 MIN Oporto ruby, Oporto tawny, Madeira Sweet, Fino, dry Vermouth, Marsala sweet, Malibu, Drambuie, Grand Marnier, Cointreau, Tia Maria).
14.30H 15.00H	COCTELERÍA INTERNACIONAL. Se elegirán 3 del listado anexo. (2 unidades)...20 MIN. Dry martini, manhattan, daiquiri, margarita, gin fizz, Old fashioned, mojito	Prueba de ingles oral.
15:00H 15:30H	CATA DE VINOS FORTIFICADOS 10. 15 MIN Oporto ruby, Oporto tawny, Madeira Sweet, Fino, dry Vermouth, Marsala sweet, Malibu, Drambuie, Grand Marnier, Cointreau, Tia Maria).	COCTEL CON ALCOHOL DE AUTOR 30 MIN. (2 unidades). (Ver listado de géneros DIA FAMILIARIZACION).). COCTELERÍA. Sin alcohol. (2 unidades). Coctelera, vaso mezclador. (Ver listado de géneros DIA FAMILIARIZACION).).
15:30H 16:00H	Prueba de ingles oral.	COCTELERÍA INTERNACIONAL. Se elegirán 3 del listado anexo. (2 unidades)...20 MIN. Dry martini, manhattan, daiquiri, margarita, gin fizz, Old fashioned, mojito
16:00H	Recogida materiales y equipos.	LIMPIEZA Y ORDEN

**** Dentro del contenido de la prueba el jurado podrá cambiar el 30% del test proyect, siempre que se encuentre reflejado en la descripción técnica.**

****La evaluación de la prueba será, en valores aproximados a:**

“Campeonato Autonómico de FP, Andalucía 2024”

55 % subjetiva.

45% objetiva.

En caso de empate entre competidores se consultará la PRUEBA DE INGLES.

El jurado estará compuesto por expertos en la profesión, patrocinadores Y TUTORES.

Para las **elaboraciones de AUTOR**, los competidores dispondrán de una caja sorpresa.

WEB DE INTERES PATROCINADORES:

<https://andalusidestilerias.com>

<https://bartendercocktail.es>

<https://otcgroup.es>

<https://cavashill.es>

<https://cafeab.com>

<https://www.vinafiel.com>

<https://www.cocacola.es>