



**SKILL 34**  
**SUKALDARITZA**  
**COCINA**  
**TEST PROJECT**

  
**euskoskills**

**2023**

***Participante: Izar Cañete Altuna***

***Centro: CIFP HOSTELERÍA GAMARRA OSTALARITZA LHII***

## Contenido

1	DESCRIPCIÓN	1
2	DESARROLLO DE LA PRUEBA	2
3	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	4

### 1 DESCRIPCIÓN DEL “TEST PROJECT” Y DE LAS PRUEBAS PARA LOS COMPETIDORES (SKILL 34 COCINA)

El test Project consiste en un proyecto modular que se ejecutará individualmente a lo largo de los 3 días de competición, si bien la duración podrá ser alterada debido a causas de fuerza mayor, o bien por problemas técnicos. El orden que aparece a continuación, es orientativo, (aunque, si no hay ninguna comunicación en contra, se considerará definitivo), así como los porcentajes en el desglose de puntuaciones, que podrá ser alterado por acuerdo de los miembros del jurado. Todos los cambios serán comunicados con la antelación suficiente a los competidores. No se alterará la estructura y composición de las pruebas salvo por causas debidamente justificadas.

El competidor 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 los conocimientos relacionados, el trabajo práctico que se proponga requerirá desplegar las siguientes actividades:

- Elaboración de un plato de pescado, guarnición y salsa.
- Elaboración de un plato de carne, guarnición y salsa.
- Elaboración de un postre con base de bizcocho y dos elaboraciones más.
- Un test de conocimiento de ingredientes.

El Test Project se presentará impreso a los competidores, incluyendo todas las especificaciones que se necesiten para su desarrollo. Asimismo, los competidores dispondrán de un tiempo para familiarizarse con el material, el equipamiento y los procesos antes de empezar los días de la competición, teniendo la posibilidad de resolución de dudas..

## 2 DESARROLLO DE LA PRUEBA.

	Martes 09/05/2023	Miércoles 10/05/2023	Jueves 11/05/2023
8:00-8:30			
8:30-12:30		8:00 <b>Test Project</b> <b>Mod. A, B, C</b> 8:30 Inicio Competidor 1 8:45 Inicio Competidor 2 9:00 Inicio Competidor 3 9:15 Inicio Competidor 4	8:00 <b>Test Project</b> <b>Mod. A, B, C</b> 8:30 Inicio Competidor 9 8:45 Inicio Competidor 10 9:00 Inicio Competidor 11 9:15 Inicio Competidor 12
12:30-13:30 0		<b>Entrega de platos</b>	<b>Entrega de platos</b>
14:00-15:00 0		13:30-15:00 Comida	12:30-17:00 Comida + Actividad 12:30-15:30 Correcciones (Tutores)
15:30			13:30-16:00 Resultados a organización (Tutores) 15:00-18:00
16:00-16:30 0	Bienvenida	15:00 <b>Test Project</b> <b>Mod. A, B, C</b>	<b>Deliberación Jurado</b>
17:00-18:00 0	<b>Mod. D</b> <b>prueba de inglés</b> <b>Sorteo de puestos y</b> <b>turnos de</b> <b>competición</b>	15:15 Inicio Competidor 5 15:30 Inicio Competidor 6 15:45 Inicio Competidor 7 16:00 Inicio Competidor 8	<b>17:00 Entrega de</b> <b>premios</b>
19:00-20:30 0	Cena en Ficoba	<b>Entrega de platos</b>	18:30 Cena en Ficoba
20:00-21:00 0		Cena en los hoteles	Salida

NOTA: Este horario es orientativo, se dará a conocer el definitivo en el acto de presentación del campeonato

Una vez los concursantes han sido recibidos y se han cambiado de ropa pasarán al reconocimiento de los espacios (talleres). Después pasarán a una zona en la que esperarán a ser llamados.

Se realizará un sorteo donde se decidirá el orden en el que pasarán a hacer la prueba. La prueba constará de tres elaboraciones que deberán ser completadas en el tiempo asignado.

**Módulo A:** Elaboración de un plato de pescado, guarnición y salsa.

**Módulo B:** Elaboración de un plato de carne, guarnición y salsa

**Módulo C:** Elaboración de un postre con base de bizcocho.

**Módulo D:** Un test de conocimiento de ingredientes.

La organización dispondrá de los platos en que se presentarán las elaboraciones.

## Jurado

El Jurado de esta modalidad, responsable de la evaluación de los participantes, está formado por los/las tutores de los centros participantes, que harán la valoración objetiva y velarán por el buen funcionamiento de la competición.

Los participantes serán evaluados por un jurado técnico en cocina durante el desarrollo de la actividad. El jurado de cata evaluará los platos presentados.

Los miembros del Jurado serán los encargados de llevar a cabo la evaluación.

Ningún miembro del jurado técnico evaluará a los alumnos de su centro.

Cada miembro del jurado evaluará a todos los participantes excepto el competidor de su centro.

En ningún momento del campeonato podrá hablar el miembro del jurado con el participante de su centro.

### 3 CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Todos los participantes deberán ir correctamente uniformados con uniforme profesional. Se valorará por parte del jurado tanto contar con el uniforme completo como su estado de limpieza.

#### **Uniformidad 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, (se puede utilizar un delantal con peto para la preelaboración).
- 2 paños de cocina o manoplas de uso exclusivo para manipular recipientes calientes.

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

#### **Requerimientos específicos de seguridad y salud**

Cada competidor deberá trabajar con el máximo de seguridad, aplicando las medidas de seguridad en máquinas y herramientas, y empleando los EPI correspondientes tales como calzado específico de cocina con suela antideslizante, manoplas anticalóricas y guantes de malla (5 dedos), recogidos en el Real Decreto 773/1997 de 30 mayo, sobre disposiciones mínimas de seguridad y salud relativas a la utilización por los trabajadores de equipos de protección.

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. Se deberá tener en cuenta el Real Decreto 1215/1997 de 18 julio, sobre disposiciones mínimas de seguridad y salud para la utilización por los trabajadores de los equipos de trabajo.

#### **Verificación de los equipos y comprobaciones de seguridad**

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.

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...).
- Guardar las herramientas y cajas de herramientas en los lugares designados.
- Parar la máquina 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.

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

Criterios de evaluación		Módulo nota máxima				Total
		1	2	3	4	
A	Higiene, aseo personal y medioambiente.	3	3	3		9%
B	Habilidades de organización.	4	4	4		12%
C	Desarrollo del trabajo, habilidades y destrezas.	4	4	4		12%
D	Calidad de la comida producida.	3	3	3		9%
E	Presenta las elaboraciones en el tiempo marcado.	4	4	4		12%
F	Presentación.	4	4	4		12%
G	Aplicación de métodos de cocinado	4	4	4		12%
H	Degustación.	5	5	5		15%
I	Entrega de documentación	1	1	1		3%
J	Identificación de las materias primas.				4	4%
<b>TOTAL</b>		<b>32%</b>	<b>32%</b>	<b>32%</b>	<b>4%</b>	<b>100%</b>

**Nota:** La nota en cada uno de los módulos sólo podrá tener 1 decimal.

## **Criterio A. Higiene, aseo personal y medioambiente**

- Uniformidad completa y limpia.
- Aseo correcto.
- Buenas Prácticas Higiénicas atendiendo a las normas de higiene establecidas Mantiene las herramientas y superficie de trabajo limpias.
- Mantiene las cámaras y estanterías de trabajo limpias.
- Mantiene la estación, cámaras, estanterías y mesas de trabajo ordenadas.
- Recicla correctamente los residuos orgánicos.
- Recicla correctamente los residuos de vidrio.
- Recicla correctamente los residuos de cartón y papel.
- Recicla correctamente los residuos de plástico y bricks.
- Recicla correctamente los residuos de metal (latas).
- No hay comida cruda o cocinada en la basura, está correctamente envasada y etiquetada.

## **Criterio B. Habilidades de organización.**

- Trabaja con el equipo de cocina de manera adecuada y segura.
- Realiza una correcta "mise en place" para realizar la prueba.
- La programación del trabajo y el flujo de trabajo son adecuados.

## **Criterio C. Desarrollo del trabajo, habilidades y destrezas.**

- Manipula correctamente el género.
- Preelabora correctamente el género.
- Conserva correctamente el género.
- Cocina correctamente el género.
- Los desperdicios generados son los adecuados.
- Adapta los métodos de trabajo a la situación y recursos.
- Muestra destrezas en cocina, destreza de cortes y aplicación de diferentes técnicas de cocina.
- Trabaja de manera eficiente en todas las áreas de la cocina.
- Mantiene los estándares de calidad durante toda la producción.

## **Criterio D. Calidad de la comida producida.**

- Combina diferentes ingredientes y produce platos interesantes e innovadores.

## **Criterio E. Presenta las elaboraciones en el tiempo marcado.**

- Se entiende por retraso de presentación, la presentación terminada y mostrada en su totalidad fuera de la hora establecida.
- Por cada minuto de retraso se descontará 0,1.
- Si el retraso es igual o superior a 5 minutos, se descontará como máximo 0,5 y no se evaluarán los criterios de presentación ni degustación.

## **Criterio F. Presentación.**

- Las elaboraciones incluyen todos los parámetros obligatorios.
- Es una elaboración equilibrada, con una apariencia atractiva y significativa.
- Los platos se presentan limpios.
- Tienen ausencia de huellas en el borde del plato.
- Tiene una distribución espacial adecuada. La salsa está perfectamente emulsionada. El tamaño de las porciones es el establecido.

## **Criterio G. Aplicación de métodos de cocinado.**

- Se selecciona el método de cocinado apropiado en función del equipamiento.
- Se aplica el correcto método de cocinado a cada uno de los ingredientes y elaboraciones.
- Los tiempos de cocinado son los correctos.
- Hay armonía en los productos, métodos de preparación y técnicas de cocinado.
- Las elaboraciones tienen una combinación proporcionada de sabores.

## **Criterio H. Degustación.**

- Los componentes del plato encajan en cuanto a sabor, color y textura.
- Hay variedad de texturas y técnicas.
- Hay variedad de sabores y se equilibran bien.
- Las materias primas están correctamente cocinadas y sazonadas.
- Los elementos del plato se integran perfectamente.
- Las guarniciones están calientes, correctamente cocinadas y sazonadas.
- La salsa tiene una correcta textura y sabor.
- La salsa tiene la temperatura adecuada.

## **Criterio I. Entrega de la documentación.**

- Entrega las fichas técnicas en el momento establecido.
- Entrega el esquema de trabajo del módulo 1, 2 y 3 al comenzar la prueba.

## **Criterio J. Identificación de las materias primas.**

- Identifica correctamente las materias primas con su denominación inglesa, módulo 4.

### **Observaciones:**

El precio máximo de la materia prima de los platos, no podrá sobrepasar los 10 euros por ración y para cada uno de los platos. Para la demostración de los costes se pedirá una ficha técnica por cada elaboración libre a los participantes con su escandallo.

Se elaborarán 3/2 raciones para el jurado y otra 1/2 ración para exponer. (total 4 X 1/2 ración), Pudiendo ser menos si el jurado así lo estima conveniente.

El concursante deberá realizar en el plazo estipulado (3 horas) todas las elaboraciones, incluido el emplatado.

No podrán llevar nada preparado o elaborado. En el caso de llevar algo preparado o elaborado se penalizará con 25 puntos sobre el total de la suma del jurado técnico.

El orden de entrada a la cocina será asignado por sorteo y se realizará con un espacio de 15 minutos entre los participantes.

El concursante estará debidamente uniformado durante todo el proceso de elaboración y con su EPI correspondiente

En el caso de existir cambios significativos entre el plato presentado en el concurso y el que aparece en la ficha técnica, se penalizará con 20 puntos negativos sobre el total de la suma del jurado técnico.

Las elaboraciones se presentarán en el tiempo marcado. En el caso de no presentar el plato en el turno establecido se penalizará:

Con 20 puntos negativos sobre el total de la suma del jurado técnico pasados hasta tres minutos desde su hora de presentación.

Si el retraso es igual o superior a 5 minutos, no se evaluarán los criterios de presentación ni degustación.

Con 30 puntos negativos sobre el total de la suma del jurado técnico pasados hasta seis minutos.

A partir de aquí se correrá turno y presentará su plato al final.

Una vez obtenidas todas las notas habrá un encuentro entre todos los miembros del jurado para comentar, aportar, valorar si se ha cometido alguna penalización. A posteriori, se realizará la media, siendo el veredicto inapelable.

**En caso de empate el concursante que obtenga más puntuación en el jurado de cata será el ganador.**

El presidente coordinador será el encargado de incluir los diferentes resultados de evaluación en un único sistema de recuento ponderado de datos.

