



Cofinanciado por
la Unión Europea



MINISTERIO
DE EDUCACIÓN, FORMACIÓN PROFESIONAL
Y DEPORTES



Fondos Europeos



Junta de
Castilla y León

CyL SKILLS 2025

Modalidad de Competición Nº: 34

COCINA

Descripción Técnica

Dirección General de Formación Profesional
y Régimen Especial



1. Introducción a la modalidad de Competición “COCINA”
 - 1.1 ¿Quién patrocina la modalidad de competición?
 - 1.2 ¿Qué hacen estos profesionales?
 - 1.3 ¿Qué tecnologías emplean estos profesionales?
 - 1.4 ¿En qué consiste la competición?
 - 1.5 ¿Qué competencias se requieren para el desarrollo de la prueba?
 - 1.6 ¿Qué conocimientos se relacionan con el desarrollo de la prueba?
2. Plan de Pruebas
 - 2.1 Definición de las pruebas.
 - 2.2 Criterio de evaluación de las pruebas.
 - 2.3 Requerimientos generales de seguridad y salud.
 - 2.3.1 Equipos de Protección Personal.
 - 2.3.2 Verificación de los equipos y comprobaciones de seguridad.
3. Desarrollo de la competición.
 - 3.1 Programa de la competición.
 - 3.2 Esquema de calificación.
 - 3.3 Herramientas y equipos.
 - 3.3.1 Herramientas y equipos aportados por el competidor.
 - 3.3.2 Herramientas y equipos aportados por el jurado.
 - 3.3.3 Herramientas y equipos aportados por los patrocinadores.
 - 3.4 Protección contra incendios.
 - 3.5 Primeros auxilios.
 - 3.6 Protocolo de actuación ante una situación de emergencia sanitaria.
 - 3.7 Higiene.
4. ANEXOS
 - 4.1 Listado de materia prima
 - 4.2 Esquema orientativo zona de trabajo



1. Introducción a la modalidad de Competición “skills”

1.1 ¿Quién patrocina la modalidad de competición?

Esta modalidad de competición suele tener el patrocinio por parte de empresas de suministros de materias primas y utillaje para hostelería.

De momento no existen patrocinadores para esta modalidad de competición. Se añadirán a medida que se conozcan.

- **UNOX** (pendiente de confirmación)
- **COHOSVALL** (pendiente de confirmación)
- **ELCORTEINGLÉS** (pendiente de confirmación)

1.2 ¿Qué hacen estos profesionales?

Estos profesionales desarrollan su actividad en empresas del sector de hostelería y en establecimientos del subsector de restauración en los que se desarrollan procesos de preelaboración, elaboración y, en su caso, servicio de alimentos; en establecimientos dedicados a la preelaboración y comercialización de alimentos crudos; tiendas especializadas en comidas preparadas; empresas dedicadas al almacenamiento, envasado y distribución de productos alimenticios y otros.

Los profesionales dedicados a la cocina ejercen su actividad profesional en espacios destinados a la elaborar de manera directa o indirecta de los alimentos.

Atendiendo en todo momento a los principios de seguridad e higiene en la manipulación de alimentos, reciclado y desarrollo sostenible.

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 cada vez más automatizados y precisos, así como en la realización de funciones de planificación, mantenimiento, calidad y prevención de riesgos laborales en la pequeña, mediana y gran empresa.

La incorporación de nuevos materiales y tecnologías, principalmente en los procesos productivos, así como en las exigencias normativas en relación con la calidad y el medioambiente, implicarán la sustitución de equipos convencionales por otros más avanzados y la adaptación o cambio de los procesos y de los sistemas productivos.

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 e individual 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?

- Realizar documentación relacionada con las elaboraciones
- Interpretar información técnica
- Preparar máquinas, equipos y utillaje para la realización de elaboraciones.
- Atender a todos los aspectos higiénicos sanitarios y de manipulación de alimentos
- Preparar, almacenar y conservar el género necesario para la realización de las elaboraciones



Cofinanciado por
la Unión Europea



MINISTERIO
DE EDUCACIÓN, FORMACIÓN PROFESIONAL
Y DEPORTES



Fondos Europeos



Junta de
Castilla y León

- Reciclar los residuos correctamente atendiendo a un desarrollo sostenible
- Preparar, cocinar, aderezar, ejecutar y decorar elaboraciones de la cocina nacional e internacional atendiendo a diferentes estilos.
- Realizar elaboraciones de aperitivos, guarniciones, salsas, entrantes, pescado, marisco, carnes y postre atendiendo a los ingredientes, cantidades y desarrollo en base a la documentación entregada.
- Atender e interpretar la normativa referente a los alérgenos e intolerancias alimenticias

□ **REGLAMENTO (UE) N o 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 25 de octubre de 2011**

□ **Real Decreto 126/2015, de 27 de febrero**

- Las competencias relativas a los módulos prácticos del 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 se fijan sus enseñanzas mínimas.**
- **Real Decreto 499/2024, de 21 de mayo, por el que se modifican determinados reales decretos por los que se establecen títulos de Formación Profesional de grado medio y se fijan sus enseñanzas mínimas.**

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 y se fijan sus enseñanzas mínimas .**

El concursante tiene que dominar todo lo referente a los siguientes aspectos:

- A la normativa higiénico-sanitaria en los espacios de cocina y de manipulación de alimentos.
- La realización de toda la documentación necesaria para el correcto desarrollo de las elaboraciones.
- Elaboraciones específicas para alérgicos e intolerantes.
- Limpieza, pelado, cortes, trinchado, deshuesado, desespinado, bridado de las diferentes materias primas.
- Preparación, cocinado, realización y aderezo de platos de cocina nacional e internacional.
- Guarniciones simples y compuestas.
- Aperitivos fríos y calientes.
- Ensaladas frías y calientes.
- Elaboraciones a base de verduras, hortalizas.
- Platos de pasta fresca, arroces, huevos y quesos.
- Cremas, purés y sopas.
- Salsas.
- Platos de pescados y mariscos.
- Platos fríos y calientes de carne, caza y aves.
- Adornos, decoraciones y aderezos.
- Postres calientes, fríos y congelados.

**Pruebas****2.1 Definición de las pruebas.**

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.

Módulo 1 Elaboración de una tapa creativa

Módulo 2 Elaboración de un plato principal con guarnición y salsa

Módulo 3 Elaboración de un postre

Modulo 4 Una prueba de reconocimiento de ingredientes

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

El Plan de Pruebas incluirá todas las especificaciones que se necesiten para su desarrollo. Debiendo constar, 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.

Criterio de evaluación de las pruebas.

Criterios de evaluación		
A	Higiene y aseo personal	El participante tiene la uniformidad completa y mantiene buenas prácticas higiénicas atendiendo a las normas de higiene establecidas. Limpieza y orden de la estación, cámaras, estanterías y mesas de trabajo. No habrá comida cruda o cocinada en la basura. Estará correctamente envasada y etiquetada.
B	Habilidades de organización	Realiza una correcta puesta a punto de todos los elementos para realizar la prueba manteniendo el espacio, herramientas, material y utensilios de trabajo ordenados y limpios.
C	Desarrollo del trabajo, habilidades y destrezas	Manipula, conserva y cocina correctamente el género.
D	Presenta las elaboraciones en el tiempo marcado	Las elaboraciones se presentarán en el tiempo marcado. Se descontará 1 punto por cada minuto de retraso. Si el retraso es igual o superior a 5 minutos, no se evaluarán los criterios de presentación ni degustación.



E	Presentación	Las elaboraciones incluyen todos los parámetros obligatorios. y es una elaboración equilibrada, con una apariencia atractiva y significativa. El tamaño de las porciones es el establecido. Los platos se presentan limpios.
F	Aplicación de métodos de cocinado.	Los métodos de cocina son los adecuados. Tiempo de cocinado. Combinación proporcionada y compatible de técnicas.
G	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.
H	Entrega de documentación.	Realiza correctamente fichas técnicas y esquemas de trabajo
I	Identificación de las materias primas	Identifica correctamente las materias primas con su denominación inglesa.

2.2 Requerimientos generales 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 EPIs correspondientes tales como calzado específico de cocina con suela antideslizante. En caso contrario, después de tres avisos, el Jurado en aplicación de las Normas de la Competición podrá retirarle 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 electro portátil, así como herramienta manual y los requisitos de los equipos de protección personal.

2.2.1 Equipos de Protección Personal.

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

- Uniformidad completa y específica de cocina.
- Zapato cerrado específico para el trabajo en cocina antideslizante.
- Paños de cocina para un uso exclusivo para manipular recipientes calientes
- Guantes de malla metálica para la máquina cortafiambres.

No se permitirá que el material aportado por los participantes incumpla la normativa vigente en lo referente a composición de dicho material, es decir, no se permitirá el empleo de material de madera, hierro, o cualquier otro que sea susceptible de provocar accidentes o toxoinfecciones alimentarias

2.2.2 Verificación de los equipos y comprobaciones de seguridad.

El tutor/a realizara antes de la competición la verificación de los equipos y los sistemas de seguridad. Se encargará de:



- Establecerá un protocolo de limpieza y orden en el área de competición
- Establecerá un protocolo de retirada de residuos.
- Informará de cualquier anomalía detectada en la maquinaria e instalaciones.
- Consultará el correspondiente manual de instrucciones y/o a su superior inmediato, en caso de duda sobre la utilización del equipo.
- Desconectará la máquina de la red de alimentación antes de empezar con el montaje y ajuste de las herramientas de mecanizado.
- Mantendrá las protecciones en su lugar y en perfectas condiciones.
- Evitará que el participante haga un uso incorrecto de la maquinaria y espacios.
- Empleará de forma correcta los dispositivos de seguridad.
- No modificará ni quitará los dispositivos de protección de las máquinas.
- No usará nunca herramientas defectuosas o deterioradas.
- Evitará el uso de ropa que no sea específica del Skills y elementos sueltos (anillos, cadenas, pulseras, relojes...).
- Guardará las herramientas y cajas de herramientas en los lugares designados.
- Detendrá la máquina e informará inmediatamente al supervisor de la cocina cuando se oigan sonidos no usuales o ruido injustificados.

3.Desarrollo de la competición.

3.1 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.

MÓDULO	DESCRIPCIÓN	8 ABRIL	9 ABRIL	10 ABRIL
I	Elaborar una tapa a base de mejillón y patata. - 1 Ingrediente sorpresa uso obligatorio - 3 técnicas de cocinado diferentes	*2H		
II	Elaborar un plato de carne(conejo) con guarnición de pasta fresca y salsa. - 2 Ingredientes sorpresa uso obligatorio - 3 técnicas de cocinado diferentes		*2H	
III	Elaborar un postre: tartaleta de manzana a partir de una fotografía.			*2H
IV	Prueba en inglés de reconocimiento de género.		*15MIN	

*La duración de las pruebas podrá verse modificada en función del número de participantes.

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 necesiten ser contrastados con los del jurado, si procede. El 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 Técnico de cocina

Se darán a conocer cuáles son los ingredientes (en forma de listado y con cantidades) para poder llevar a cabo la realización de los diferentes módulos.



competición por módulos

- Todos los participantes estarán convocados a la misma hora, 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.
- En esta información se incluirán obligatoriamente los equipos aportados por el participante y que necesiten ser contrastados, si procede.
- El participante puede hacer uso del tiempo de la manera que crea conveniente, teniendo en cuenta los tiempos de entrega.

Horario de cocina y lugar de competición : *La duración de las pruebas podrá verse modificada en función del número de participantes. Este plan de trabajo es orientativo y se informará en caso de cambios significativos del mismo.

Lugar de celebración



Feria de Valladolid

Av. Ramón Pradera, 3, 47009 Valladolid

3.2. 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		Módulo				
		I	II	III	IV	PUNTOS
A	Higiene y aseo personal	2	2	2		6%
B	Habilidades de organización	4	4	4		12%
C	Desarrollo del trabajo, habilidades y destrezas	5	5	5		15%
D	Presenta las elaboraciones en el tiempo marcado	2	2	2		6% Criterio penalizador 1



						punto por5 minutos
E	Presentación	5	5	5		15%
F	Aplicación de métodos de cocinado	5	5	5		15%
G	Degustación	5	5	5		15%
H	Entrega de documentación.	2	2	2		6%
I	Identificación de las materias primas				10	10%
	TOTAL	30	30	30	10	100%

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 después utilizar sin lavar inmediatamente después).

Criterio B. Organización del puesto de trabajo

- Realiza una correcta puesta a punto de todos los elementos necesarios para realizar la prueba
- Mantiene las herramientas de trabajo limpias
- Mantiene el material, utensilios y mesa de trabajo ordenados
- 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
- Recicla correctamente todo tipo de residuos

Criterio D. Presenta las elaboraciones en el tiempo marcado

- Por cada 5 minutos de retraso se descontará 1 punto
- Se entiende por retraso de presentación, la presentación terminada y presentada en su totalidad fuera de la hora establecida.

Criterio E. Presentación.

E1. Correspondiente al módulo TAPA CREATIVA: MEJILLÓN /PATATA

- Presenta las 5 tapas con el Nº de piezas obligatorias.



presentadas son iguales.

- Es una presentación limpia.
- Tiene ausencia de huellas en la fuente de presentación.
- Se degusta en dos bocados como máximo.

E2. Correspondiente al módulo PLATO PRINCIPAL: CONEJO GUARNICIÓN DE PASTA FRESCA Y SALSA

- Tiene ausencia de huellas en el borde del recipiente de presentación.
- Es una elaboración limpia: La presentación de los platos es prácticamente exacta.
- Contiene todas las partes obligatorias: CONEJO, PASTA FRESCA Y SALSA
- Presenta 5 raciones de 125 gr (conejo)+ la guarnición indicada y la salsa.
- La salsa está correctamente emulsionada.

E3. Correspondiente al módulo de POSTRE: TARTAleta DE MANZANA

- Tiene ausencia de huellas en el borde del recipiente de presentación.
- Es una elaboración limpia: La presentación de los platos es prácticamente exacta.
- La tartaleta es igual a la fotografía
- El relleno es igual que en la fotografía
- La manzana está colocada igual que en la fotografía

Criterio F. Aplicación de métodos de cocinado

F1. Correspondiente al módulo de TAPA CREATIVA: MEJILLÓN /PATATA

- Las técnicas de ambas elaboraciones están correctamente elaboradas.
- Ha utilizado el utillaje y maquinaria adecuada para la elaboración.
- Integra el ingrediente sorpresa en la preparación.
- Utiliza al menos 3 técnicas de cocinado diferentes.
- Las materias primas están correctamente cocinadas y sazonadas.

F2. Correspondiente al módulo de PLATO PRINCIPAL: CONEJO GUARNICIÓN DE PASTA FRESCA Y SALSA

- Las técnicas de ambas elaboraciones están correctamente elaboradas.
- Ha utilizado el utillaje y maquinaria adecuada para la elaboración.
- Integra los ingredientes sorpresa en la preparación.
- Utiliza al menos 3 técnicas de cocinado diferentes.
- Las materias primas están correctamente cocinadas y sazonadas.

F3. Correspondiente al módulo de POSTRE: TARTAleta DE MANZANA

- Las técnicas de todas las elaboraciones están correctamente elaboradas.
- Ha utilizado el utillaje y maquinaria adecuada para la elaboración.
- Realiza la técnica correspondiente para la elaboración de la tartaleta
- Realiza la técnica correspondiente para la elaboración del relleno
- Realiza la elaboración adecuada a la manzana

Criterio G. Degustación.



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.
- Los elementos del plato se integran perfectamente.
- Las guarniciones y salsas tienen la temperatura adecuada, correctamente cocinadas y sazonadas.

Criterio H. Entrega de la documentación.

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

Criterio I. Identificación de las materias primas.

- Identifica correctamente las materias primas con su denominación inglesa.

3.3 Herramientas y equipos.

- Herramientas y equipos aportados por el competidor.
- Herramientas y equipos aportados por el jurado./ organización
- Herramientas y equipos aportados por los patrocinadores.

Uniformidad

Todos los participantes deberán ir completamente uniformados, con uniforme profesional.

Se valorará tanto el contar con uniforme como su estado de limpieza y pulcritud en cada prueba.

Para cada sesión deberán tener un uniforme completo y limpio.

Uniformidad de carácter obligatorio para la competición.

Competidores:

- Chaquetilla de cocina BLANCA de manga larga.
- Pantalón específico de cocina de “pata de gallo” o negro.
- Zapatos con suela antideslizante y exclusivos para cocina.
- Calcetines negros.
- Delantal blanco sin peto.
- Gorro de cocinero blanco.
- 2 paños de cocina, agarradores o manoplas de uso exclusivo para manipular recipientes calientes.

No se permitirá un uso diferente en estos elementos.

Coordinador técnico, tutores y jurado de la competición:

- Chaquetilla de cocina BLANCA de manga larga.
- Pantalón específico de cocina de color negro o de “pata de gallo”.
- Zapatos con suela antideslizante y exclusivos para cocina.
- Calcetines negros.
- Delantal sin peto.
- Gorro de cocinero.



3.3.1 Herramientas y equipos aportados por el competidor.

Las herramientas son personales, por lo tanto, las aportaran los participantes, su cuidado, limpieza, buen uso y seguridad son responsabilidad propia de cada uno de ellos.

Dado el carácter de uso privado de este material, se permite que se preste entre los diferentes participantes, aunque no están obligados a ello.

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

La organización declina cualquier tipo de responsabilidad respecto a la pérdida sustracción, o el mal uso de este material personal.

La relación de este material no es obligatoria al completo.

Lista orientativa de material personal que debe aportar el alumno o el centro educativo:

- Cuchillo Cebollero de 24 cm. De hoja
- Cuchillo Fileteador de 18 cm. De hoja
- Cuchillo de Sierra de 30 cm. De hoja
- Cuchillo Puntilla de 12 cm. De hoja
- Cuchillo Puntilla de 12 cm. De hoja curva para tornear.
- Pelador de 8 cm. Hoja
- Tijera inoxidable, de 20 cm.
- Chaira plana o redonda de 24 cm.
- Espátula de pastelería (paletina) de 22 cm.
- Espátula Rasqueta de 12 cm.
- Aguja inox, de bridar de 12 cm.
- Hilo de bridar o bramante.
- Tenedor tridente para los asados de 24 cm.
- Pinzas cocina de puntas planas de 20 cm.
- Termómetro de cocción de 18 cm. y de -10 °C. a + 200 °C.
- Libreta de notas y bolígrafo.
- Maletín protector para el traslado y conservación sin peligro para las herramientas.
- Abrelatas, sacacorchos o ambos elementos.
- Soplete (para flambeados).



redondos de diferentes tamaños.

- Ralladores de diferentes formatos
- Espátulas de polipropileno, de diferentes medidas.
- Moldes y boquillas de diferentes medidas, y de cualquier material (silicona, aluminio, acero inox, etc...)
- Mandolina o corta trufas.
- Aros de montaje, moldes de flan o similares.
- Espolvoreador de azúcar glasé.
- Pinzas o alicates.
- Sacabocados, acanalador
- Sifón montador en perfecto estado y cargas.
- Pinceles, lenguas, espátulas pequeñas
- Trapos de cocina para uso exclusivo de horno y/o agarradores.
- Básculas.
- Guante protector contra los cortes.
- Manoplas de cocina (para manejo de fuentes y batería de cocina caliente)
- Rodillo
- Espuela
- Varillas

3.3.2 Material aportado por la organización

- SARTEN ANTIADHERENTE PRO 26CM.
- ESPATULA PLANCHA PLANA INOXc10x11,5cm.
- SAUTEX 28CM.
- ESPATULA ESOGLASS 35CM.
- BATIDOR FIBREGLASS 35CM.
- SOPLETE PROFESIONAL (Por cada 4 participantes)
- TABLA POLIETILENO 530X325X20MM
- TAPETE SILICONA . (Por cada 4 participantes)
- BATIDORA PROFESIONAL (Por cada 4 participantes)
- MANDOLINA (Por cada 4 participantes)
- MAQUINA DE PASTA FRESCA
- CAZO RECTO ALTO 18CM.
- CAZO RECTO ALTO 16CM



Cofinanciado por
la Unión Europea



MINISTERIO
DE EDUCACIÓN, FORMACIÓN PROFESIONAL
Y DEPORTES



Fondos Europeos



▪ BOL
CONICO

24CM./2,5L.

- BOL CONICO 30CM./4,3L.

3.4 Protección contra incendios.

En la zona de la competición asignada por el centro educativo existirán extintores.

3.5 Primeros auxilios.

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

3.6 Protocolo de actuación ante una situación de emergencia sanitaria.

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.

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

La no recogida perfecta de todo el material y maquinaria utilizada significará la descalificación inmediata

El Coordinador Técnico podrá hacer modificaciones en el documento propuesto, en un 30% máximo del contenido del mismo, atendiendo a razones organizativas o de evaluación.

3.8 Composición del jurado

El jurado estará presidido por el coordinador, D. Virginia Pérez Martín

El jurado estará compuesto por cuatro miembros pertenecientes a empresas del sector, cocineros profesionales y personal docente.

El jurado tomara de manera colegiada, cualquier decisión que sea necesaria con respecto a cualquier cuestión que no esté incluida en las normas de competición.

4. ANEXOS

4.1. Listado de materia prima

Materia prima obligatoria

INGREDIENTES PARA LA TAPA:

400g mejillones frescos, 1kg de patatas

INGREDIENTES PARA EL PLATO PRINCIPAL:

1 conejo



Cofinanciado por
la Unión Europea



MINISTERIO
DE EDUCACIÓN, FORMACIÓN PROFESIONAL
Y DEPORTES



Fondos Europeos



Junta de
Castilla y León

INGREDIENTES TARTELETA MANZANA

1kg de Manzana Golden

Materia prima común para todas las elaboraciones

Harina de trigo 1,5 kg

Fécula de maíz (maicena) 200 g

Levadura de panadero 10g

Impulsor 16g

Azúcar 1 kg

Huevos 1 docena

Sal, pimienta negra, pimienta blanca

Pan rallado 200g

Mantequilla 1kg

Aceite de oliva 1 l

Aceite de girasol 1 l

Nata líquida 35% MG 1 l

Leche entera 2 l

Vino blanco 1 l

Brandy 50 ml

Cebolla ½ kg

Ajo 1 cabeza

Puerro 3 unidades

Perejil 50 g

Pimiento verde 1 unidad

Pimiento rojo 1 unidad

Tomate 1 kg

Zanahorias ½ kg

Arroz 200g bomba

Naranjas ½ kg

Limonas ½ kg



Cofinanciado por
la Unión Europea



MINISTERIO
DE EDUCACIÓN, FORMACIÓN PROFESIONAL
Y DEPORTES



Fondos Europeos



Junta de
Castilla y León

Gelatina (colas de pescado) 6 hojas

Espárragos trigueros 8 unidades

Seta de cardo 100 g

Champiñones 250g

Chalota 6 unidades

Cebollita francesa 6 unidades

Jengibre 20 g

Cardamomo 10 g

Pimentón dulce/ picante 20g

Tomillo, Romero, laurel, orégano (secos) 12 g de cada uno

Perejil , albahaca, cebollino, cilantro, hierbabuena (frescos) 20 g de cada uno

Vinagre de jerez $\frac{3}{4}$ l

Vinagre de sidra $\frac{1}{2}$ l

Tabasco

Salsa de soja

Salsa perrins

Ketchup

Mostaza dijon

Mostaza en grano

Almendras 50g

Harina de almendra 200g

Pistachos 50G

Avellanas 50 g

Nueces 50 g

Miel 250 g

Vainilla en rama 1 rama

Canela en rama 1 rama

Azúcar glass 100 g

Azúcar mascabado 100 g



Chocolate negro 100g

4.2. Esquema orientativo zona de trabajo

