

CyL SKILLS 2025

Modalidad de Competición Nº:35

Nombre:

SERVICIO DE RESTAURANTE Y BAR

Descripción Técnica

Dirección General de Formación Profesional,

Régimen Especial y Equidad Educativa

Provisional



Índice

1. Introducción a la Modalidad de competición “Servicio de Restaurante y Bar”..	3
1.1 ¿Quién patrocina la Modalidad de competición?	3
1.2 ¿Qué hacen estos profesionales?	3
1.3 ¿Qué tecnologías emplean estos profesionales?	4
1.4 ¿En qué consiste la competición?	4
1.5 ¿Qué competencias se requieren para el desarrollo de la prueba?.....	4
1.6 ¿Qué conocimientos se relacionan con el desarrollo de la prueba?.....	4
2. Plan de la Prueba	5
2.1 Definición de la prueba.....	5
2.2 Criterios para la evaluación de la prueba.....	6
2.3 Requerimientos generales de seguridad y salud	7
2.3.1 Equipos de Protección Personal.....	7
2.3.2 Verificación de los equipos y comprobaciones de seguridad.....	8
3. Desarrollo de la competición	8
3.1 Programa de la competición	8
3.2 Lugar de celebración ●	9
3.3 Herramientas y equipos	10
3.3.1 Herramientas y equipos aportados por el competidor	10
3.3.2 Herramientas y equipos aportados por los miembros del jurado.....	10
3.3.1 Herramientas y equipos aportados por los patrocinadores y el centro educativo coordinador	10
3.4 Protección contra incendios	11
3.5 Primeros auxilios	11
3.6 Protocolo de actuación ante una situación de emergencia médica	11
3.7 Higiene.....	11

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

2.

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 trabajos prácticos 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.

1.1 ¿Quién patrocina la Modalidad de competición?

- OTC GROUP-MONÍN.
- RON LEGENDARIO.
- FERRER WINES.
- ESTRELLA GALICIA.
- CAFÉ CANDELAS.



Ron Legendario



9550
VODKA

Bowtie
JUNUSA - PREMIUM GIN



MONIN®

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 manteniéndose 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.

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 trabajos prácticos que pondrán 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 aplicarán sus conocimientos y destrezas en el servicio de alimentos y bebidas.

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

A grandes rasgos las competencias que los participantes deberán de ejecutar son:

- ✓ Servir bebidas en general (vinos, cerveza, agua, combinados)
- ✓ Preparar y servir bebidas calientes (cafés).
- ✓ Elaboración de cócteles según IBA (International Bartenders Association):
<https://iba-world.com/>
- ✓ Preparar y servir comida a la vista del cliente.
- ✓ Cata de vinos y otras bebidas.
- ✓ Montaje de mesas.

1.6 ¿Qué conocimientos se relacionan con el desarrollo de las pruebas?

- Conocer el servicio y elaboración de bebidas tanto con alcohol como sin alcohol.
- Montaje de mesas para servicio de menú.
- Conocimiento de las normas de seguridad e higiene relacionadas con el servicio de alimentos y bebidas.



- 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.
- Comunicación con el cliente.

2- Plan de la Prueba.

2.1 Definición de la prueba

El competidor deberá realizar el servicio de alimentos y bebidas (utilizando siempre de manera segura los recursos suministrados por la organización y 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.- SERVICIO DE BAR.

- Identificación de vinos blancos.
- Identificación de vinos tintos.
- Identificación de destilados.
- Elaboración de decoración de coctelería.
- Elaboración y servicio de cóctel clásico y cóctel de autor.
- Servicio de cerveza.
- Elaboración y servicio de cafés.

MÓDULO II.- SERVICIO DE CARTA.

- Elaboración de platos a la vista del cliente.

MÓDULO III.- SERVICIO DE GALA.

- Vestir mesa (petaca).
- Decantación de vino tinto.
- Doblaje de servilletas.

MÓDULO IV.- SERVICIO DE BANQUETE.

- Mise en place y montaje de mesa según menú propuesto.
- Apertura y servicio de cava.



Las pruebas consisten en un proyecto modular que se ejecutará individualmente.

Pese a que las pruebas se ejecutarán individualmente, podrían organizarse de forma individual con un solo competidor o bien se podrán desarrollar pruebas individuales de varios competidores a la vez.

En el desarrollo de pruebas individualmente, los competidores tendrán un orden de entrada para su realización que habrá sido realizado mediante un sorteo público.

Se respetarán las pausas para café reflejadas en el Plan de pruebas (Test Project) dentro de lo posible, no superando las pruebas en ningún momento las 8h diarias de competición.

El Plan de Pruebas se presentará impreso a los competidores, incluyendo todas las especificaciones que se necesiten para su desarrollo. Dicho Plan 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.

2.2 Criterios para la evaluación de la prueba.

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 porcentaje 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 tiempo 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 en la elaboración ✓ Manipula con destreza. ✓ Aplica las normas de seguridad e higiene.
F	Cata de bebidas	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Identifica la variedad de uva. ✓ Identifica el destilado / aguardiente.
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 (miembros del Jurado)	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Aplica las normas de protocolo según tipo deservicio. ✓ Realiza una comunicación fluida con el cliente / juez. ✓ Explica el menú a servir y las bebidas.

2.3- Requerimientos generales de seguridad y salud.

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.

2.3.1- Equipos de Protección Personal.

Los concursantes deben de emplear la **uniformidad** adecuada, idónea para su profesión. Uniforme de uso habitual en los módulos prácticos del Ciclo Formativo correspondiente y determinado en el centro educativo que representan.

La organización no aportará a los participantes, tutores, jurado ni coordinadores, ninguna uniformidad corporativa de la competición Skills.

Según cada prueba el participante podrá tener su material de trabajo habitual, como bolígrafo, encendedor, cuchillos (puntilla), pelador, lito, sacacorchos, entre otros. El material obligatorio del participante quedará reflejado en el punto 3.3.1 de este documento.

2.3.2- Verificación de los equipos y comprobaciones de seguridad: al inicio del campeonato y a lo largo del desarrollo de todas las pruebas de competición, tanto por parte de la coordinadora como de los miembros del jurado.

3.- Desarrollo de la competición.

3.1 Programa de la competición.

La competición se desarrollará a lo largo de las siguientes jornadas:

- Martes 8 de abril de 2025:

09:30h. Bienvenida y presentaciones. Entrega del test project. Sorteo del orden de participación de los concursantes.

10:00 - 14:00h- Desarrollo de las pruebas por turnos

11:30 – 12:00h - Pausa café.

14:00 – 16:00h – Pausa comida.

16:00 – 19:00h – Reanudación del campeonato. Desarrollo de las pruebas previstas.

19:00h. Fin de las competiciones.

- Miércoles 9 de abril de 2025:

09:30h. Bienvenida y presentaciones. Entrega del test project. Sorteo del orden de participación de los concursantes.

09:30 - 14:00h- Desarrollo de las pruebas por turnos

11:00 – 11:30h - Pausa café.

14:00 – 16:30h – Pausa comida.

16:30 – 19:00h – Reanudación del campeonato. Desarrollo de las pruebas previstas.

19:00h. Fin de las competiciones.

- Jueves 10 de abril de 2025:

09:30h. Bienvenida y presentaciones. Entrega del test project. Sorteo del orden de participación de los concursantes.

10:00 - 14:00h- Desarrollo de las pruebas por turnos

11:30 – 12:00h - Pausa café.

14:00 – 16:00h – Pausa comida.

16:00 – 19:00h – Reanudación del campeonato. Desarrollo de las pruebas previstas.

19:00h. Fin de las competiciones.

3.2 Lugar de celebración:



Feria de Valladolid

Avda. Ramón Pradera, 3

47009 – Valladolid



3.3. Herramientas y equipos:

3.3.1 -Herramientas y equipos aportados por el competidor.

Los participantes utilizarán las herramientas/equipos que se indican en cada una de las fichas técnicas que se entregarán a los tutores en el *Test Project*.

El competidor dispondrá de las materias primas básicas para el desarrollo de las pruebas, no pudiendo utilizarse otras materias primas que las aportadas por la organización para todas y cada una de las pruebas establecidas.

Los equipos/herramientas que aporte el competidor serán revisados al inicio de cada prueba o al comienzo de las jornadas de trabajo, por los miembros del jurado y/o el coordinador de la Especialidad 35- Servicios de Restaurante y Bar.

Se supone el compromiso por parte de los participantes, así como de sus tutores, en el cumplimiento de las normas establecidas con responsabilidad y honestidad. Debemos recordar que lo importante es disfrutar de vuestra puesta en escena y compartir vuestro aprendizaje.

El material aportado por el participante es el propio de la profesión consistente en bolígrafo, mechero, sacacorchos, puntilla, litos, paños de repaso...

3.3.2- Herramientas y equipos aportados por los miembros del Jurado.

Fichas de evaluación aportadas por el coordinador técnico de la Especialidad.

Su tiempo y profesionalidad sin ánimo de lucro.

3.3.3- Herramientas y equipos aportados por los patrocinadores y el centro educativo coordinador:

I.E.S. DIEGO DE PRAVES (Valladolid):

- Material propio del bar – cafetería - restaurante: Lencería, cubertería, cristalería, vajilla, cubertería variada y necesaria para todas las pruebas de la competición...
- Mobiliario: mesas cuadradas, mesas rectangulares, sillas, gueridón, rechaud...
- Otro material pendiente de determinar.

Los PATROCINADORES aportarán la maquinaria y las materias primas necesarias para el desarrollo de las pruebas.

3.4- Protocolo contra incendios:

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

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 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.

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.

Provisional