



Generalitat de Catalunya
Departament d'Educació
**Direcció General d'Ensenyaments
Professionals, Artístics i Especialitzats**

CATSKILLS

Campionat de Catalunya de
Formació Professional 2009

Skill 34

Cuina

Amb la col·laboració de:



Directrius per als participants



DIRECTRIUS TÈCNIQUES DEL CAMPIONAT DE CATALUNYA DE FORMACIÓ PROFESSIONAL

SKILL 34 – CUINA

1. INTRODUCCIÓ

La Direcció General d'Ensenyaments Professionals, Artístics i Especialitzats del Departament d'Educació de la Generalitat de Catalunya assumeix la coordinació del Campionat de Catalunya de Formació Professional de l'skill (professió) 34 –Cuina.

La cuina s'ocupa de la preparació de tota mena de plats calents i freds i de postres calentes i fredes. Cal doncs, tenir un domini perfecte de les tècniques i conèixer com es preparen i s'elaboren els diferents plats. Els requisits bàsics són: la destresa, les bones pràctiques d'higiene, els habilitats professionals i la qualitat de les elaboracions.

El Campionat de Catalunya de Formació Professional **CATSKILLS**, té com a objectiu principal seleccionar l'alumne/a de Formació Professional que representarà la Comunitat de Catalunya en el Campionat Nacional de Formació Professional **Spainskills** que tindrà lloc el mes d'abril de 2009 a Madrid.

Igualment, i com a objectiu general, aquest esdeveniment vol ser un acte de promoció de la Formació Professional. És per això que la participació dels alumnes en una competició com **CATSKILLS** pot suposar per a ells una motivació extra dins dels seus estudis, així com una experiència que sens dubte serà inoblidable; al mateix temps, el centre educatiu pot realitzar un intercanvi d'experiències del tot profitós per a la seva imatge.

2. REQUISITS PER A LA PARTICIPACIÓ

Tot l'alumnat dels centres de formació professional de Catalunya, matriculat en un cicle formatiu de grau mitjà o superior d'FP durant el curs 2008-2009, i nascut després del 31-12-1986 (no major de 22 anys a 31-12-2009), podrà participar al campionat corresponent a l'skill 34 –Cuina. Cada centre només podrà inscriure un alumne a la competició.

Aquest alumnat haurà de tenir abans de l'inici del campionat els coneixements teòrics necessaris per portar a terme el treball pràctic en què consisteixen les proves.

3. CONTINGUTS DE LA PROVA

El Campionat de Catalunya de Formació Professional referent a l'skill 34 Cuina, contempla el següent:

- L'alumnat participant haurà de realitzar una prova eminentment pràctica.
- La prova consistirà en la realització de diferents exercicis proposats per l'organització.
- Els continguts de les proves seran proporcionats pel Jurat del Campionat just abans de l'inici del treball.

Les tasques a realitzar són:

- Disponibilitat i posada a punt dels equips (col·locació)
 - Neteja i manteniment en bon estat dels equips i del lloc de treball en tot el procés de la prova i un cop finalitzada.



- Preparacions generals dels gèneres bàsics i complementaris.
 - netejar: rentar, polir, pelar
- Preparacions generals dels gèneres bàsics i complementaris.
 - Tallar, tornejat, porcionar, compondre i preparar els gèneres per la seva cocció.
- Emmagatzematge i conservació adient dels aliments.
- Preparació de fons bàsics i complementaris de cuina, salses, decoració, masses, pastes, cremes i altres bases.
- Preparació d'aperitius, sopes, plats de: peix, mariscs, carns, caça, aus, verdures amanides i postres.
- Preparació, disposició, adornaments, decoració i muntatge de plats freds.
- Trinxat, disposició i decoració de plats de peix, de carn, caça i aus.
- Preparació, decoració, muntatge i presentació de postres.
- Preparació de receptes amb ingredients, quantitats i tècniques requerides.
- Subministrar adequadament segons tipus de servei.

4. EQUIPAMENTS

- L'organització proporcionarà per cadascun dels competidors un lloc de treball que disposarà de:
 - 1 mòdul de cocció compost d'una planxa radiant amb cop de foc de 12 Kw, 2 focs oberts de 5 Kw. cadascun i un forn de 16 kw. Tot a gas.
 - 1 superfície de treball de 120x70 cm., 1 pica amb aigua freda i calenta a compartir per cada dos concursants, a una distància d'1 m. del mòdul de cocció.
 - Un joc de bateria de cuina per cocció, format per: marmita, cassola baixa, sauté, cassó, cassó alt, paella *parisien*, paella de mànec, més els seus estris: cullerot, escumadora, aranya i barilles.
 - Un joc de bateria de manipulació format per: taula de tallar, dues plates i un perol.
- Cada participant haurà de portar les següents eines:
 - Caixa d'eines definides pel centre de procedència de l'alumne.
 - Mànegues pastisseres d'un sol ús i boquilles.

5. PROCEDIMENTS DE LA COMPETICIÓ

5.1. Convocatòria

Les proves són convocades per la Direcció General d'Ensenyaments Professionals, Artístics i Especialitzats del Departament d'Educació de la Generalitat de Catalunya.

5.2. Lloc i data de realització

El Campionat de Catalunya de Formació Professional tindrà lloc a les instal·lacions de l'IES ESCOLA D'HOSTALERIA I TURISME DE GIRONA, situat al carrer Josep Viader i Moliner, número 11, de Girona, telèfon 972.220.122, el dia 29 de gener de 2009 en horari de 8.45 a 16:00 h. (S'adjunta en l'annex informació sobre la ubicació de les instal·lacions).



5.3. Comitè organitzador

El comitè Organitzador està constituït per personal de la Direcció General d'Ensenyaments Professionals, Artístics i Especialitzats del Departament d'Educació de la Generalitat de Catalunya.

5.4. Jurat

Els Jurats responsables de l'avaluació dels participants, estaran formats per:

- Jurat d'interior o pràctic: 3 professionals de l'ofici.
- Jurat de taula de presentació/degustació:

President	Representant de la Direcció General d'Ensenyaments Professionals, Artístics i Especialitzats.
Cap d'experts	Representant de la Direcció General d'Ensenyaments Professionals, Artístics i Especialitzats.
Experts	Tots els professors – tutors dels alumnes participants.

Aquest jurat es dividirà en dues taules, cadascuna amb la meitat dels experts que avaluaran als alumnes que no són del seu centre.

5.5. Regles de la competició

El participants hauran de presentar-se a les instal·lacions del lloc on es celebrarà la competició puntualment; quedaran exclosos de la competició aquells alumnes que arribin una vegada iniciada la competició.

Els participants hauran de justificar documentalment a l'inici de la competició que estan matriculats en algun cicle formatiu d'FP d'un centre (públic o privat), en el curs 2008/09, i que han nascut després del 31-12-1986 (no majors de 22 anys a 31-12-2009); és per això que hauran de portar durant la competició la documentació següent:

- Document de matrícula original.
- Document nacional d'identitat.

Els participants hauran de realitzar durant la competició un sol exercici pràctic.

En el cas que hi hagi més de 12 concursants inscrits, es realitzarà una prova pràctica de selecció una setmana abans del dia del campionat a l'IES Escola d'Hostaleria i Turisme de Girona.

5.6. Projecte

5.6.1. Les proves per als aspirants de l'especialitat de cuina consistiran en l'execució i elaboració d'un menú en relació amb uns productes bàsics, uns productes complementaris que caldrà emprar i uns productes de rebost opcionals.

El menú consistirà de:

- A. Un primer plat d'entrant fred o calent.
- B. Un segon plat o plat principal amb dues guarnicions i dues salses.
- C. Unes postres compostes d'almenys tres elaboracions bàsiques.

Per fer aquest menú cada concursant disposarà de:



- A. Un cistell amb productes frescos, s'haurà d'emprar almenys el 80% d'aquests.
- B. Una taula amb productes complementaris o per a guarnicions, s'haurà d'emprar almenys el 30% amb relació al producte principal.
- C. Una taula amb tota mena de condiments, espècies i additius naturals que hauran de ser emprats en petites dosis.

5.6.2. Un cop els concursants han estat rebuts, s'han canviat de roba, ubicats en el seu lloc de treball numerat per sorteig previ i amb tot el seu equip a disposició, se'ls mostrarà i se'ls donarà 10 minuts de temps per a veure, relacionar i identificar tots els gèneres dels que disposaran.

5.6.3. A partir de la cistella de gèneres i productes que els concursants ja coneixen, elaboraran la recepta descrita en termes culinàries i en una fitxa tècnica per plat que l'organització subministrarà. Per a la redacció de la fitxa tècnica, disposaran de 40 minuts.

5.6.4. Per a l'elaboració del menú els participants disposaran de tres hores.

5.6.5. S'han de fer 4 racions de cada plat. Una de les racions es presentarà en els següents plats, subministrats per l'organització:

- trinxant de 30 cm. per al plat principal
- trinxant o soper de 24 cm. per als entrants
- trinxant o soper de 20 cm. per a les postres

Les tres racions restants seran per a la degustació del tribunal i es serviran en plats de 16 cm., també subministrats per l'organització.

5.6.6. El passi es farà de dos en dos participants, segons el mateix ordre del sorteig fet pels llocs de treball, amb una cadència de 10 minuts i sota la direcció d'un membre del jurat interior.

5.7. Horari

S'ha previst el següent horari:

Horari	Contingut
8:45 h	Benvinguda i recepció dels participants. Sorteig del lloc de treball
	Canviar-se de roba, Visita a les instal·lacions on es realitzaran les proves.
9:20 h	Inici de la competició, presentació dels aliments a emprar.
9:30 h	1ª Fase del concurs: elaboració de les fitxes tècniques.
10:10h	2ª Fase del concurs: elaboració dels plats.
13:10h	3ª Fase del concurs: <u>El Passi</u> : passar els plats del jurat a la taula. (Durant aquest temps, l'inici del passi del 1er. participant fins el darrer, els participants aniran netejant i deixant cadascun el seu lloc ben net i endreçat)
14:10h	DINAR
15:00 h	Fi de la competició.
16:00 h	Cloenda i lliurament de premis

NOTA: Aquest horari és orientatiu, es donarà a conèixer el definitiu en l'acte de presentació del campionat.

5.8. Avaluació del Projecte

- 5.8.1. Els membres del Jurat, constituït segons l'indicat a l'apartat 5.4 d'aquestes mateixes "Directrius per als participants", seran els encarregats de dur a terme l'avaluació.
- 5.8.2. En general, es valorarà la tècnica, la destresa, la maduresa en l'ofici, l'ordre, el mètode i la higiene en les elaboracions. Com també les tècniques d'execució, la presentació i la degustació.



- 5.8.3. També es valorarà la fitxa tècnica, la combinació de productes per a l'execució del plat i l'expressió oral a l'hora de presentar i justificar el plat davant del tribunal.
- 5.8.4. El Jurat avaluador disposarà d'un qüestionari d'avaluació amb la descripció de cadascun dels apartats objectius a valorar, així com la puntuació corresponent.
- 5.8.5. Cada membre del Jurat avaluarà tots els participants excepte el competidor del seu centre.
- 5.8.6. El president del jurat i el cap d'experts seran els encarregats d'incloure els diferents resultats d'avaluació en un únic sistema de recompte de dades.
- 5.8.7. En cap moment del campionat podrà estar present el membre del jurat amb el participant del seu centre.
- 5.8.8. Tots els concursants aniran proveïts de les peces de vestir pròpies de la seva especialitat i d'acord amb les normes del CÒDEX ALIMENTARIUM EUROPEU. Els concursants també hauran de portar, les eines i l'utilatge bàsic en el seu maletí o protector similar.
- 5.8.9. Els concursants de cuina que es presentin proveïts de petita maquinària o robots de cuina, necessitaran l'autorització del tribunal per poder-los utilitzar per realitzar la prova.
- 5.8.10. En cas d'empat en la puntuació, el tribunal podrà proposar proves per al desempat.
- 5.8.11. Els criteris d'avaluació s'estableixen d'acord amb el següent:

Dos fulls de puntuacions:

1. Jurat tècnic d'interior: fases 1 i 2
 - Higiene personal
 - Equip personal
 - *Mise - en - place* del lloc de treball
 - Prepreparació dels gèneres
 - Pràctiques d'higiene
 - Ordre, pulcritud i neteja
 - Tècniques emprades
 - El passi
 - Recollida i tancament del lloc de treball
2. Jurat de taula: fase 3
 - Explicació
 - Presentació
 - Degustació

Mòdul	Nom	Durada	Avaluació
1	Fase 1 i fase 2	180 minuts	0 a 10 punts x criteri
2	Fase 3	10 minuts	0 a 10 punts x criteri

L'ordre final de la classificació serà segons la puntuació total obtinguda per cada participant en finalitzar la competició.

6. PREMIS

S'han establert els següents premis:



1er Premi.- Certificació de 1r classificat.

El guanyador del 1r Premi representarà la Comunitat Autònoma de Catalunya en la Competició Nacional Spainskills que tindrà lloc a Madrid durant el mes d'abril de 2009.

La resta de participants rebran un certificat de participació en la competició.

Cada alumne participant rebrà un obsequi de l'empresa col·laboradora.

7. MÉS INFORMACIÓ.

Es pot trobar més informació actualitzada a les següents adreces web:

CATSKILLS:

http://www.xtec.net/fp/spifp/08_worldskills/index.htm

SPAINSKILLS:

<http://www.mepsyd.es/spainskills/>

WORLSKILLS:

<http://www.worldskills.org/>

<http://www.worldskills2009.com/>

Aquestes bases han estat realitzades segons el document de les Descripcions Tècniques que regeixen tant la competició nacional **Spainskills** com la internacional **WorldSkills**.

Per a qualsevol aspecte que es pugui presentar i que no aparegui contemplat en aquestes Directrius per als participants, regiran les que es descriuen en les utilitzades per a la competició internacional.



ANNEX

Plànol ubicació IES Escola d'Hostaleria i Turisme de Girona

