



# CATSKILLS

Campionat de Catalunya de  
Formació Professional 2009

# Skill 35

## Servei de restaurant i bar

Patrocina:



# Directrius per als participants



## **DIRECTRIUS TÈCNIQUES DEL CAMPIONAT DE CATALUNYA DE FORMACIÓ PROFESSIONAL**

### **SKILL 35 – SERVEI DE RESTAURANT I BAR**

#### **1. INTRODUCCIÓ**

La Direcció General d'Ensenyaments Professionals, Artístics i Especialitzats del Departament d'Educació de la Generalitat de Catalunya, amb la col·laboració de les empreses SELFOODS (BODEGUES SUMARROCA), CAFÈS CORNELLÀ i LLOGUERS I MUNTATGES POUS, assumeix la coordinació del Campionat de Catalunya de Formació Professional de l'skill (professió) 35 – Servei de Restaurant i Bar.

El Servei de Restaurant exigeix un ampli coneixement de la cuina internacional, les tècniques de servei, les begudes i el servei de bar. El cambrer és la persona de contacte més important per l'atenció al client. Per això és necessari tenir un domini perfecte de les normes de servei i conèixer la preparació dels plats i begudes que arriben al client. Els requisits bàsics són la destresa, les bones maneres, la seguretat i les habilitats pràctiques.

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 35-Servei de Restaurant i Bar. 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 35-Servei de Restaurant i Bar, 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.



#### **4. EQUIPAMENTS**

Tot el material necessari per la realització de les diferents proves serà subministrat per l'organització.

Cada competidor haurà de portar els següents materials i eines:

- Rechaud i sauteuse
- Material per al trinxat de carns ( fusta, ganivet i forquilla )
- Decantador de vi
- Les eines pròpies del cambrer.

#### **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 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 972.22.01.22, el dia 29 de gener de 2009 en horari de 9:00 a 17:00 hores. (S'adjunta en l'annex informació sobre la ubicació de les instal·lacions així com dels accessos).

##### **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**

El Jurat responsable de l'avaluació dels participants, estarà format per:

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

##### **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 una sèrie d'exercicis pràctics. Per això s'estableixen les següents regles per al campionat:

- 5.5.1. Durant l'horari del campionat, els participants no podran mantenir cap contacte amb altres participants sense el permís del president del tribunal. Tampoc podran mantenir contacte amb el tutor del seu centre. L'ús de telèfons mòbils o de qualsevol altre equipament electrònic d'intercanvi d'informació està prohibit.
- 5.5.2. La competició constarà de tres proves o mòduls.
- 5.5.3. Cada mòdul haurà de ser completat en el temps assignat perquè es pugui realitzar una puntuació progressiva.
- 5.5.4. Abans de l'inici de la competició, els competidors disposaran d'un temps màxim de 60 minuts per a familiaritzar-se amb les instal·lacions i els materials que empraran en la competició. El mòdul 3 disposarà de 60 minuts per a preparar el lloc de treball, revisar i preparar les eines i el material. Hi haurà la possibilitat de resolució de dubtes. El participant haurà de parar esment a la llista de Seguretat i Higiene.
- 5.5.5. Cada mòdul de la competició tindrà assignat un temps màxim de realització; els membres del jurat anotaran el temps emprat per cada competidor en cadascun dels mòduls. Només en el cas d'igualtat en la puntuació es valorarà com a millor classificat aquell competidor que hagi dedicat menys temps.
- 5.5.6. Al començament de la prova, els participants rebran els documents necessaris per a la prova, incloent els criteris i barems de puntuació de les diferents tasques de que consta. Podran llegir les instruccions i avaluar-les abans del començament de la competició.

## **5.6. Projecte**

El projecte que s'haurà de desenvolupar durant el dia de la competició constarà dels següents mòduls:

### **Mòdul 1: Vins.**

El participant haurà d'identificar mitjançant Cata olfactiva i vista 4 vins blancs i 4 vins negres entre les següents varietats:

#### **Blanques:**

Riesling  
Sauvignon Blanc  
Gewürztraminer  
Chardonnay  
Chenin blanc  
Semillón  
Muscat  
Viognier

#### **Negres :**

Ull de llebre  
Nebbiolo  
Pinot noir  
Cabernet sauvignon  
Merlot  
Syrah  
Zinfandel

### **Mòdul 2: Aiguardents**

El participant haurà d'identificar mitjançant Cata olfactiva i vista 6 aiguardents de la següent llista: Brandi de xerès, Cognac, Ginebra, Orujo, Rom blanc, Rom añejo, Tequila, Whisky Escocès, Whisky Americà, Vodka, Grappa, calvados.



### Mòdul 3: *Mise-en-place* i “servei de vetllador”

El participant haurà de servir un menú concertat en taula de restaurant per quatre comensals. El muntatge de la taula i la *mise-en-place* del servei s'haurà de realitzar d'acord amb el menú i els vins a servir. Per això, disposarà de tot el material necessari per el desenvolupament de la prova: mobiliari i parament de taula (vaixel·la, coberteria, cristalleria, complements, etc.).

D'acord amb les característiques dels plats, el servei es realitzarà utilitzant els diferents tipus de servei a l'anglesa (de safata a plat), o en taula auxiliar (vetllador o a dues mans), o emplatat.

El servei de vins i aigües minerals es realitzarà d'acord amb les seves característiques i en ordre de maridatge amb el menú. El vi negre es decantarà abans del servei.

#### PROPOSTA DE MENÚ

- 1r. plat Sopa minestrone guarnida, Crema d'au guarnida
- 2n. plat Peixos: llenguado meuniere (truita), turbot al forn amb patates vapor i salsa tàrtara
- 3r. plat Carns: roast beef o chateaubriand amb puré de patates, verdures i salsa cumberland o espanyola.
- 4t. plat Flamejat de fruita, Crêpes Suzettes

VINS: Vi blanc, vi negre gran reserva, vi dolç, i aigües minerals

Preparació d'un cafè especial davant del client

### 5.7. Horari

S'ha previst el següent horari:

Horari	Contingut
9:00 h	Benvinguda als participants
9:30 h	Acte de presentació de la competició i coneixement de les instal·lacions
10:30 h	Inici de la competició. <b>Jornada de matí per la competició</b>
10:30 h	Mòdul 1
10:50 h	Descans
11:00 h	Mòdul 2
11:20 h	Mòdul 3 - <i>Mise en place</i>
12:20 h	<b>DINAR</b>
13:00 h	<b>Jornada de tarda per la competició</b>
13:00 h	Últims detalls pre-servei
13:30 h	Mòdul 3 - Servei de vetllador
16:00 h	Fi
17:00 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. Cada membre del Jurat avaluador disposarà d'un qüestionari d'avaluació amb la descripció de cadascun dels apartats objectius a valorar, així com la puntuació corresponent.



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

- 5.8.3. Cada membre del Jurat avaluarà tots els participants excepte el competidor del seu centre.
- 5.8.4. El president del jurat serà l'encarregat d'incloure els diferents resultats d'avaluació en un únic sistema de recompte de dades.
- 5.8.5. Els criteris d'avaluació s'estableixen d'acord amb el següent:

Mòdul	Nom	Durada	Avaluació
1	Vins	20 minuts	8 punts
2	Aiguardents	20 minuts	6 punts
3	<i>Mise-en-place</i> Servei de vetllador	60 minuts 1 h 30 minuts	0 a 10 punts segons els criteris dels que disposarà el jurat el dia de la competició

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 les empreses col·laboradores.

## 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](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 1**

Plànol ubicació IES Escola d'Hostaleria i Turisme de Girona

