



XUNTA DE GALICIA
CONSELLERÍA DE CULTURA, EDUCACIÓN
E ORDENACIÓN UNIVERSITARIA

Galicia **Skills** 2014

Galicia **Skills** 2014

III CAMPIONATO GALEGO DA FORMACIÓN PROFESIONAL

33 Servizo de restaurante e bar

Convoca:



XUNTA DE GALICIA
CONSELLERÍA DE CULTURA, EDUCACIÓN
E ORDENACIÓN UNIVERSITARIA

Empresa patrocinadora: Cotelga S.L.



galicia



UNIÓN EUROPEA
Fondo Social Europeo
O FSE inviste no teu futuro



GOBIERNO
DE ESPAÑA
MINISTERIO
DE EDUCACIÓN, CULTURA
Y DEPORTE



Introdución e obxectivos

A Dirección Xeral de Educación, Formación Profesional e Innovación Educativa, da Consellería de Cultura, Educación e Ordenación Universitaria, da Xunta de Galicia, organiza o III Campionato Galego de Formación Profesional na especialidade de Servizo de restaurante e bar.

Este é un campionato eminentemente práctico, que consiste no desenvolvemento de actividades relacionadas co servizo de restaurante e bar, onde as persoas participantes deberán demostrar a súa competencia profesional e medir as súas destrezas con alumnado de distintos centros de Galicia na realización das correspondentes probas.

Os obxectivos deste campionato son os seguintes:

- Pór en valor a calidade e o atractivo dos ciclos relacionados co servizo de restauración que se imparten nos centros da nosa comunidade autónoma.
- Motivar o alumnado para a superación persoal e a mellora da calidade da FP en Galicia.
- Recoñecer e estimular o labor do profesorado.
- Potenciar as relacións dos centros nos que se imparten estas ensinanzas coas empresas deste sector.
- Seleccionar o/a representante de Galicia na Olimpíada de Formación Profesional SpainSkills 2015.

Os ciclos formativos relacionados con esta competición son:

- CS Dirección de servizos de restauración.
- CM Servizos de restauración.

Requisitos de participación

- Cada centro presentará unha única persoa participante, que deberá ir na compañía dun profesor ou unha profesora que se comprometa a exercer o papel de titor ou titora.
- As persoas competidoras deberán ter unha idade máxima de 21 anos o 31 de decembro de 2014.
- Cumprirá tamén estar matriculado/a nun ciclo formativo no curso 2014-2015.
- Durante a competición realizaranse reportaxes fotográficas que se utilizarán para a difusión dos campionatos de formación profesional. As persoas participantes autorizan a utilización destas fotos e destes vídeos para tal fin.

Inscrición

A inscrición realizaraa o centro educativo, cubrindo a solicitude de inscrición e remitíndoa ao enderezo de correo electrónico sxftp@edu.xunta.es. Esta solicitude atópase na páxina web de www.edu.xunta.es/fp/galiciaskills, onde pode consultarse toda a información sobre o campionato.

O prazo de inscrición finaliza o día 30 do mes de abril.



Lugar e data de celebración das probas

A competición celebrarase no CIFP Compostela, de Santiago de Compostela, o día 24 de outubro.

Contidos das probas

Módulo 1: Viños

A persoa participante deberá identificar mediante cata olfactiva e vista catro viños brancos e catro tintos entre as seguintes variedades:

- Brancas

- Riesling.
- Sauvignon Blanc.
- Gewürztraminer.
- Chardonnay.
- Chenin Blanc.

- Tintas

- Tempranillo.
- Pinot Noir.
- Merlot.
- Cabernet sauvignon.
- Syrah.

Módulo 2: Augardentes

Cumprirá identificar mediante cata olfactiva e vista seis augardentes da seguinte listaxe elixidas ao chou antes da proba: brandy de Xerez (Terry Centenario), coñac (Remy Martin), xenebra (Gordons), augardente de bagazo (Pazo), ron branco (Bacardi), ron anello (Cacique), tequila (Camino Real), whisky escocés (Ballantines), whisky americano (Four Roses), vodka (Smirnoff), grappa (Francoli) e calvados (Boulard).

Módulo 3: Trincha de froitas á vista da clientela

Cada persoa competidora terá que realizar a peladura, o corte e a presentación dunha ración de froitas, tres extraídas desta relación: ananás, mango, amorodo, laranxa, mazá e kiwi.

Módulo 4: Posta a punto e servizo de mesa

Cumprirá servir un menú concertado para catro comensais. A montaxe da mesa e a posta a punto deberán realizarse acordes ao menú e aos viños que se sirvan. Disporase de todo o material e a maquinaria que se precisen para o desenvolvemento da proba.

En función das características dos pratos, o servizo realizarase utilizando os tipos de servizo á inglesa, en mesa auxiliar ou empratado.

O servizo de augas e viños farase de acordo coas súas características e en orde coa maridaxe do menú. O viño tinto deberase decantar antes do seu servizo.

Proposta de menú

- Servizo de aperitivo Martini doce (Manual práctico de bar).
- Primeiro prato: sopa minestrone gornecida.
- Segundo prato: unha peza de rodaballo (pataca vapor e salsa tártara).
- Terceiro prato: lombo de porco con puré de pataca e verduras; salsa cumberland ou



XUNTA DE GALICIA

CONSELLERÍA DE CULTURA, EDUCACIÓN
E ORDENACIÓN UNIVERSITARIA

2014
GaliciaSkills

española.

- Cuarto prato: unha peza de torta (cortar catro racións).
- Viños: branco, tinto reserva ou gran reserva, cava e augas minerais (con decantación).
- Preparación de café (só, cortado e con leite) e infusións.

Materiais e ferramentas para achegar polas persoas participantes

Acendedor, sacarrollas, bolígrafo, mistos, abrechapas e luvas de servizo.

Xurado

Será o responsable da avaliación das persoas participantes e a súa decisión será inapelable.

Estará constituído por don Ramiro Esparís Sampedro, experto do skill de Servizo de restaurante e bar de Galicia, que será o presidente do xurado, ademais do profesorado da especialidade e representantes das empresas patrocinadoras, de ser o caso.

Se algún membro do xurado é profesor ou profesora no centro onde curse os seus estudos alghna persoa participante, absterase de avaliala.

Premios

- A persoa competidora con maior puntuación obterá a medalla de ouro no skill de Servizo de restaurante e bar, e representará a Comunidade Autónoma de Galicia na Olimpíada SpainSkills 2015.
- Quen obteña a seguinte mellor puntuación en cada skill obterá a medalla de prata nesa especialidade e será suplente para representar a Galicia na Olimpíada SpainSkills 2015.
- Os premios faranse públicos nun acto conxunto de entrega de premios e diplomas.
- Se o considera oportuno o xurado, algún premio pode quedar deserto.
- Todas as persoas competidoras recibirán un diploma que certifique a súa participación en GaliciaSkills 2014