



SKILL: 32 PASTELARÍA

DESCRIPCIÓN DA PROBA:

A proba consistirá na realización de diferentes elaboracións de pastelería: Modelado de figuras en mazapán, Elaboración de Macaróns, Elaboración de bombóns e elaboración de peza de presentación en azucre, tendo en conta as especificacións marcadas no Test Project.

Disporase de 6 horas (de 10:00 a 14:00 e de 16:00 a 18:00) para a súa execución, penalizando o xurado, as que se presenten fora de tempo. Haberá un descanso de 2 horas de 14:00 a 16:00 horas.

LUGAR: CIFP Compostela, Santiago de Compostela.

DATA: 24 de outubro de 2014.

Programa da competición	
Horario	24 de outubro 2014
De 09:30 a 09:45h.	Acto de presentación e benvida
De 09:45 a 10:00h.	Recepción dos concursantes. Comprobación da idade dos concursantes Información xeral da competición. Recoñecemento dos postos de traballo
10:00 horas	INICIO DA COMPETICIÓN
De 10:00 a 10:15h	Mise en place
De 10:15h a 14:00h	Xornada matinal da competición, lista de tarefas a realizar. A orden de realización dependerá da propia organización do/a concursante. • Elaboración de macarons • Modelado e presentación de figuras en mazapán. • Recheo de bombóns. • Calquera outra elaboración que o/a concursante estime oportuno
De 14:00 a 16:00	Xantar
De 16:00h a 18:00h.	Xornada vespertina da competición: • Terminar e presentar bombóns. • Terminar e presentar macaróns • Montaxe, decoración e presentación da peza de exposición elaborada con azucre.
18:00 h.	Fin da competición
	Avaliación do xurado