



XUNTA DE GALICIA  
 CONSELLERÍA DE CULTURA, EDUCACIÓN  
 E ORDENACIÓN UNIVERSITARIA

Galicia **Skills** 2014

# Galicia **Skills** 2014

III CAMPIONATO GALEGO DA FORMACIÓN PROFESIONAL

## 32 Pastelería

**Convoca:**



XUNTA DE GALICIA  
 CONSELLERÍA DE CULTURA, EDUCACIÓN  
 E ORDENACIÓN UNIVERSITARIA

**Empresa patrocinadora:**



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 "Pastelería".

Este é un campionato eminentemente práctico, no que as persoas participantes deben demostrar a súa competencia profesional e medir as súas destrezas con alumnado de distintos centros de Galicia nos que se imparta a formación relacionada con esta competición.

Os ciclos formativos relacionados son, nomeadamente:

- CM Panadaría, repostaría e confeitaría.
- CM Cociña e gastronomía.
- CS Dirección de cociña.

Como obxectivos deste campionato son de destacar os seguintes:

- Pór en valor da calidade e o atractivo das ensinanzas de formación profesional das familias profesionais de "Industrias alimentarias" e de "Hostalaría" que se imparten nos centros da nosa comunidade autónoma.
- Recoñecer e estimular o labor do profesorado.
- Motivar o alumnado para a mellora da calidade da FP.
- Potenciar as relacións dos centros onde se imparten estas ensinanzas coas empresas deste sector.
- Seleccionar a persoa que represente a Galicia no skill de "Pastelería" na Olimpíada de Formación Profesional SpainSkills 2015.

## 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.
- Os competidores deberán ter unha idade máxima de 21 anos o 31 de decembro de 2014.
- Deberase ademais 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](mailto:sxftp@edu.xunta.es). Esta solicitude atópase na páxina web de [www.edu.xunta.es/fp/galiciaskills](http://www.edu.xunta.es/fp/galiciaskills), onde pode consultarse toda a información sobre o campionato.

O prazo de inscrición finaliza o día 30 de abril.



## Lugar e data de celebración das probas

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

## Contidos das probas

No transcurso da proba, as persoas candidatas deberán afrontar a realización de elaboracións coas que se demostrará a destreza, a técnica, a imaxinación, a organización, a limpeza e outros valores e actitudes da profesión que o xurado estime oportunos. A proba consistirá en:

- Modelaxe de mazapán.
- Elaboración de bombóns.
- Elaboración de macaróns.
- Deseño e confección de peza de presentación á base de azucre.

Concretaranse máis adiante os detalles específicos de cantidades, dimensións, tempos etc.

## Materiais e ferramentas para achegar polas persoas participantes

- As ferramentas son persoais, polo que as achegarán as persoas participantes, que se responsabilizarán ademais do seu coidado, da súa limpeza, do seu bo uso e da súa seguridade. Dado o carácter de uso privado deste material, permítese que se preste entre, aínda que non hai obriga a este respecto.
- A organización non se fará cargo de ningunha reposición ante perdas, roturas, deterioracións ou extravíos.
- A organización declina calquera responsabilidade respecto á perda, á subtracción ou ao mal uso deste material persoal.
- Para maior seguridade, as ferramentas deberanse transportar dentro dun maletín protector, unha caixa ou unha funda protectora para evitar accidentes e operar sen perigo para as persoas e para as ferramentas.
- Cada concursante, logo de estudada a proba, decidirá a cantidade e o tipo de utensilios que necesitará empregar.
- A relación do material achegado terá como fin que cada participante poida realizar as funcións propias destas ferramentas ao longo da competición.
- O xurado poderá limitar ou prohibir o uso dalgunha ferramenta que non se considere necesaria ou axeitada para a realización da proba.

## Xurado

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

Estará constituído por don José Antonio Vieites Quintáns, experto do skill de "Pastelería" de Galicia, que será o presidente do xurado, ademais do profesorado da especialidade e representantes das empresas patrocinadoras de ser o caso.



XUNTA DE GALICIA

CONSELLERÍA DE CULTURA, EDUCACIÓN  
E ORDENACIÓN UNIVERSITARIA

2014  
GaliciaSkills

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

## Premios

- A persoa competidora con maior puntuación obterá a medalla de ouro no skill de "Pastelaría" 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.

galicia



UNIÓN EUROPEA  
Fondo Social Europeo  
O FSE inviste no teu futuro



GOBIERNO  
DE ESPAÑA  
MINISTERIO  
DE EDUCACIÓN, CULTURA  
Y DEPORTE