

DESCRIPCIÓN TÉCNICA

TÍTULO DEL PROYECTO	"CAMPEONATO REGIONAL DE CASTILLA Y LEÓN DE FP HOSTELERÍA Y TURISMO"	
LÍNEA AULA-EMPRESA	CAMPEONATOS DE FP	
FAMILIA PROFESIONAL	HOSTELERÍA Y TURISMO	
CICLO/S FORMATIVO/S	DIRECCIÓN DE COCINA. G SUP	
	DIRECCIÓN DE SERVICIOS DE RESTAURACIÓN. G SUP	
	COCINA Y GASTRONOMÍA. G MED	
	SERVICIOS EN RESTAURACIÓN. G MED	
CURSO/S	1º <input type="checkbox"/>	2º <input checked="" type="checkbox"/>

CENTRO DOCENTE:	IES" DIEGO DE PRAVES". VALLADOLID
CENTROS DOCENTES PARTICIPANTES:	
CIFP "CIUDAD DE LEÓN". LEÓN	
CIFP "CIUDAD DE ZAMORA". ZAMORA	
IES "LA VAGUADA DE LA PALMA". SALAMANCA	
IES "JORGE SANTAYANA". ÁVILA	
CIFP "FELIPE VI". SEGOVIA	

Nº DE ALUMNOS PARTICIPANTES EN EL PROYECTO:	12
--	----

1. DESCRIPCIÓN DE LAS ACTIVIDADES REALIZADAS

2.1. LUGAR DE REALIZACIÓN

La preparación de los alumnos en el desarrollo de las prácticas y de las actividades formativas, ha tenido lugar en las instalaciones de los Centros participantes (6), a cargo de los profesores adscritos a cada uno de ellos, en ambas especialidades:

- profesores Servicios de Restauración
- profesores Cocina y Pastelería

Las pruebas de selección final, en ambas especialidades, se desarrollaron en el IES " Diego de Praves" de Valladolid, que ejercía como Centro coordinador.

2.2. EMPRESAS PARTICIPANTES

Se incluyó a miembros de las empresas siguientes como jurados técnicos en la fase final:

- a) Especialidad restaurante y bar:
- Hotel Meliá Recoletos
 - Café "Dromedario"
 - Café "Cafento"

- b) Especialidad cocina:
- Hotel Felipe IV
 - Restaurante Mesa 0
 - Restaurante Campo Grande

2.3. DESARROLLO DE LAS ACTIVIDADES

Cronograma de la final del concurso

Prueba de cocina

09:15 Inicio de la prueba consistente en la elaboración 4 raciones de un 1º y 2º plato a base de: trucha y conejo. Los alumnos participantes se incorporaron al puesto cada 10 minutos a partir de ese momento, según asignación, de tal modo que el último en comenzar lo hizo a las 10.05 h. Los citados alumnos contaron con un máximo de 3 horas para la presentación de las elaboraciones solicitadas.

12:15 Los alumnos terminaron, y presentaron al Jurado sus platos con la misma cadencia de inicio, es decir, cada 10 minutos. El último en hacerlo fue a las 13.05 h.

Prueba de servicios

09:15 Inicio de la prueba, consistente en la elaboración de cafés: 2 expresos y 2 capuccinos. Los alumnos participantes se incorporaron al puesto cada 15 minutos a partir de ese momento, según asignación, de tal modo que el último en hacerlo fue a las 10.30 h.

Los citados alumnos contaron, con un máximo de 15 minutos para la elaboración y presentación de las recetas solicitadas. El último concursante finalizó a las 10.45 h

09:30 Inicio de la prueba, en el aula-restaurante, consistente en el montaje y marcado de una mesa. Los alumnos participantes irán incorporándose a esta prueba a medida que acaben la anterior. Cada alumno contó con 20 minutos para finalizar esta parte, por lo que el último concursante comenzó a partir de 10.50 h, dándose por concluida la fase a las 11.10 h.

09:50 Inicio de la prueba, en el aula-restaurante, consistente en el pelado y troceado de fruta: naranja, manzana y kiwi.

Los alumnos participantes se incorporaron a esta prueba a medida que acababan la anterior. Cada alumno contará con 30 minutos para finalizar esta parte, por lo que el último concursante comenzó a partir de 11.15 h, dándose por concluida la fase a las 11.45 h.

12:00 Inicio de la prueba de reconocimiento, caracterización e identificación de licores y bebidas espirituosas: whisky, brandy, ron oscuro, tequila, vodka, y ron blanco.

Se realizó en el aula-restaurante, con todos los concursantes a la vez, teniendo un tiempo límite de 30 minutos para desarrollar todas las pruebas requeridas, por lo que esta fase acabó a las 12.30 h

13:15 Aperitivo en el Paraninfo. Elaborado por los alumnos de 1º Cocina y Gastronomía vesp, 1º Dirección de Cocina, y 1º FPB. Servido por los alumnos de 2º FPB.

14:00 Proclamación de los alumnos vencedores, entrega de premios, y diplomas de asistencia en el paraninfo:

1º clasificado en Cocina: **Adrián Asensio Malillos** de 1º Dirección de Cocina. CIFP "Ciudad de Zamora"

2º clasificado en Cocina: **Driss Lgazi Mateos** de 1º Cocina y Gastronomía. IES "Vaguada de la Palma"

1º clasificado en Servicios de Restauración: **Diego Ferrero López** de 1º Dirección de Servicios de Restauración. IES "Diego de Praves"

2º clasificado en Servicios de Restauración: **Carlos Panadero Hernández** de 1º Dirección de Servicios de Restauración. IES "Vaguada de la Palma"

14:30 Comida en el aula-restaurante. Elaborada por los alumnos de 1º Cocina y Gastronomía. Servida por los alumnos de 1º Servicios de Restauración.