

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.