

	<b>OCTUBRE</b>
<b>MAÑANA 3,5 horas</b>	<b>28</b>

En el tiempo total de los módulos se incluye, el aprovisionamiento, elaboración, presentación y mise en place de recogida. Debiendo quedar el box y todo el utillaje perfectamente limpio y recogido.

<b>MÓDULO 1</b>		
<b>parte A</b>	<b>Finger Food</b>	<b>Skill 34</b>
Descripción	Preparar, cocinar y presentar Finger Food (Tapas), un total de 8 piezas <ul style="list-style-type: none"> <li>2 variedades x 4 unidades de cada variedad</li> <li>1 variedad a base de <b>Sardina de cubo</b></li> <li>1 variedad sin gluten (se utilizará obligatoriamente harina de maíz)</li> <li>Empladas en plato de postre o similar (<b>APORTADO POR EL PARTICIPANTE</b>) con una pieza de cada variedad.</li> <li>Todas las piezas deberán poder ser degustadas en un máximo de 2 bocados.</li> <li>Presentar en 4 platos.</li> <li>Servicio de cucharas, vasos, moldes, etc., no están permitidos</li> <li>Se permiten moldes para ser utilizados en el proceso de cocción.</li> <li>Se permiten palillos o brochetas</li> <li>Se presentará una ficha con los ingredientes de cada variedad.</li> </ul>	
Detalles del servicio	<ul style="list-style-type: none"> <li>Emplado en 4 platos de postre o similar 2 piezas por plato</li> </ul>	
Ingredientes obligatorios	Los siguientes ingredientes se deben incluir en el plato <ul style="list-style-type: none"> <li><b>Sardina de cubo</b></li> <li><b>Harina de maíz</b></li> <li><b>Aguacate</b></li> </ul>	
Ingredientes básicos	<ul style="list-style-type: none"> <li>Se podrán utilizar ingredientes de la mesa común, indicándolo previamente y por escrito en una ficha con los ingredientes de cada variedad al jefe de expertos</li> </ul>	
Criterios de decoración	<ul style="list-style-type: none"> <li>Al menos un elemento decorativo / ornamental</li> </ul>	

## MÓDULO 2 – MENÚ

parte A		“HUEVO MOLLET”	Skill 34
	Descripción	Preparar una crema de apio, adecuada para un Servicio de menú para ocho personas <ul style="list-style-type: none"> <li>• Se presentará un único huevo por ración, un total de 4.</li> <li>• Los platos incluirán la guarnición y decoración</li> <li>• Deberá incluirse jugo, aceite o salsa en el plato.</li> </ul>	
	Detalles del servicio	<ul style="list-style-type: none"> <li>• En 4 platos decorados y guarnecidos (<b>APORTADO POR EL PARTICIPANTE</b>)</li> </ul>	
	Ingredientes obligatorios	Los siguientes ingredientes se deben incluir en el plato: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Huevo</li> <li>• Jamón de pato.</li> <li>• Calabaza</li> <li>• Se permiten hierbas frescas para aromatizar y decorar.</li> </ul>	
	ingredientes básicos	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se podrán utilizar ingredientes de la mesa común, indicándolo previamente y por escrito en una ficha con los ingredientes de cada variedad al jefe de expertos</li> </ul>	
	Equipamiento e ingredientes	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cuatro platos trincheros o soperos a elección del participante</li> <li>• Ningún otro equipo de servicio, distinto al previsto según la lista de infraestructuras</li> </ul>	
	Criterios de decoración	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Al menos un elemento decorativo / ornamental</li> </ul>	

## MÓDULO 3 – MENÚ

Parte B		“Chicharro en costra de hierbas”	Skill 34
	Descripción	Preparar, cocinar y presentar cuatro lomos de chicharro para cuatro platos. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Limpieza y desespinado del Chicharro</li> <li>• La costra de hierbas, deberá cocinarse con el pescado, no sirve hacer aparte y colocarla al emplatar.</li> <li>• Presentación en 4 platos trincheros.</li> <li>• Deberá incluir una salsa.</li> <li>• Deberá al menos tres guarniciones</li> </ul>	
	Detalles del servicio	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cuatro platos con un lomo de chicharro con salsa y guarnición y decorado</li> </ul>	
	Ingredientes obligatorios	Los siguientes ingredientes se deben incluir en el plato: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Dos chicharros de 400 gr aprox</li> <li>• Coliflor.</li> <li>• Tocino ibérico.</li> </ul>	
	Ingredientes básicos	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se podrán utilizar ingredientes de la mesa común, indicándolo previamente y por escrito al jefe de expertos</li> </ul>	
	Un equipo especial proporcionado	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cuatro platos trincheros o soperos guarnecidos <b>(APORTADOS POR EL PARTICIPANTE)</b></li> <li>• Ningún otro equipo de servicio, distinto al previsto según la lista de infraestructuras</li> </ul>	
	Criterios de decoración	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Al menos un elemento decorativo / ornamental</b></li> </ul>	