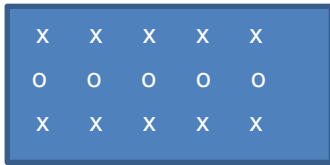


			21 MARZO		22 MARZO		23 MARZO	
MAÑANA 9:30 A 13:30H	4H				G1	MODULO 2	G2	MODULO 2
TARDE 16 A 19:00H	3H	G1	MODULO 1	G2	MODULO 1			

En el tiempo total de cada uno 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.

MÓDULO 1		
3 HORAS DE TIEMPO TOTAL DE COCINADO INCLUYENDO 2 PARTES A Y B		
parte A	Finger Food	Skill 34
Descripción	Preparar, cocinar y presentar Finger Food (Tapas), un total de 30 piezas <ul style="list-style-type: none"> • 3 variedades x 10 unidades de cada variedad • 1 variedad Vegetariana (ovo lácteo vegetariana) • 1 variedad a base de butifarra • 1 variedad con queso "Los meleses" • 2 fuentes con 5 piezas de cada variedad para ser servidas un total de 15 piezas en cada fuente • Todas las piezas deberán poder ser degustadas en un máximo de 2 bocados. • Presentar en dos fuentes. • Servicio de cucharas, vasos, moldes, etc., no están permitidos • Se permiten moldes para ser utilizados en el proceso de cocción. • Se permiten palillos o brochetas Se presentará una ficha con los ingredientes de cada variedad.	
Detalles del servicio	<ul style="list-style-type: none"> • Finger Food (Tapas) que se sirven en dos fuentes rectangulares - (15 piezas 5+5-5 en cada, para un total de 30 piezas) 	
Ejemplo		
Ingredientes obligatorios	Los siguientes ingredientes se deben incluir en el plato <ul style="list-style-type: none"> • Butifarra Blanca(Aragón) • Queso "Los Meleses" • Calabaza 	
Ingredientes básicos	<ul style="list-style-type: none"> • Se podrán utilizar ingredientes de la mesa común, indicándolo previamente y por escrito al jefe de expertos 	

MÓDULO 1**3 HORAS DE TIEMPO TOTAL DE COCINADO INCLUYENDO 2 PARTES A Y B**

parte B		Tarta Tatin	Skill 34
	Descripción	Preparar, Hornear y presentar dos Tartas Tatin. <ul style="list-style-type: none">• Se elaborarán 2 tartas de 4 raciones.• La base perfectamente cocida.• El aspecto tostado• Compacta que permita el porcionado.	
	Detalles del servicio	<ul style="list-style-type: none">• Se presentará en plato blanco con blonda, aportado por el competidor,	
	Ingredientes básicos	<ul style="list-style-type: none">• 1,5 kg de manzanas• ½ kg hojaldre	

MÓDULO 2 – MENÚ

4 HORAS DE TIEMPO TOTAL DE COCINADO INCLUYENDO 2 PARTES A Y B

parte A		“Panaché de verduras”	Skill 34
	Descripción	Preparar cuatro platos de panaché de verduras <ul style="list-style-type: none"> • Se presentarán en 4 platos, aportados por el competidor, • Se incluirán más de un método de cocción. • Deberá incluirse cuatro tipos de cortes diferentes. 	
	Detalles del servicio	<ul style="list-style-type: none"> • En 4 platos decorados. • Deberá incluir algún jugo, salsa o aliño. 	
	Ingredientes obligatorios	El plato debe incluir: <ul style="list-style-type: none"> • ¼ Brócoli • ¼ coliflor • 1 nabo • 1 zanahoria • 8 trigueros • ½ calabacín • 4 Alcachofa • Se permiten hierbas frescas para aromatizar y decorar. 	
	ingredientes básicos	<ul style="list-style-type: none"> • Se podrán utilizar ingredientes de la mesa común, indicándolo previamente y por escrito al jefe de expertos 	
	Equipamiento e ingredientes	<ul style="list-style-type: none"> • Los necesarios para el competidor. Pero en el servicio no se podrán utilizar, cucharas japonesas, brochetas, etc. Únicamente el plato de servicio. 	

MÓDULO 2 – MENÚ

4 HORAS DE TIEMPO TOTAL DE COCINADO INCLUYENDO 2 PARTES A Y B

Parte B		“Picantones Rellenos”	Skill 34
	Descripción	Preparar, cocinar y presentar dos picantones rellenos para cuatro personas. <ul style="list-style-type: none"> • Limpieza y deshuesado de los picantones. • Rellenar y bridar. • Presentación en fuente de loza • Deberá incluir salsa. • Guarnición de patata y champiñones. 	
	Detalles del servicio	<ul style="list-style-type: none"> • Dos fuentes con un picantón trinchado, y otra con el picanton entero. Guarnecidos, salseados y decorados. • Dos salseras. 	
	Ingredientes obligatorios	El plato debe incluir: <ul style="list-style-type: none"> • Dos picantones • 100 gr de higadillos de pollo. • 100 gr de tocino ibérico. • 150 gr de pechuga picada. • 150 gr de magro de cerdo picado. 	
	ingredientes básicos	<ul style="list-style-type: none"> • Se podrán utilizar ingredientes de la mesa común, indicándolo previamente y por escrito al jefe de expertos 	
	un equipo especial proporcionado	<ul style="list-style-type: none"> • Dos fuentes de loza blanca. • Dos salseras. • Ningún otro equipo de servicio, distinto al previsto según la lista de infraestructuras 	
	Criterios de decoración	<ul style="list-style-type: none"> • Al menos un elemento decorativo / ornamental 	