

BASES DE LA PRUEBA DE “COCINA Y PROTOCOLO”



¿Qué queremos desarrollar?

El objetivo de esta prueba es aprender a cuidar nuestra salud y la de quienes nos rodean a través de la alimentación, entendiendo la comida como un momento de encuentro, conocimiento y cuidado.

Para ello, no solo hay que conocer la pirámide nutricional, las técnicas para saber el punto de cada alimento, sino que en cada circunstancia debes saber a quién irá dirigida dicha comida.

Durante la preparación se trabajará:

- la elaboración de una dieta equilibrada
- la identificación de alérgenos en los alimentos y la consecuente adaptación de la dieta.

Unido a la elaboración de un menú, esta prueba pretende que las participantes descubran cómo los pequeños detalles (forma de poner la mesa, normas de buena educación y protocolo en la mesa, decoración, etc) y el hacerse cargo de las necesidades y gustos de las personas a las que va dirigido, hacen que una simple comida se convierta en algo que une a las personas porque facilita el encuentro y les hace sentirse queridas y cuidadas.

¿En qué consiste la prueba en la fase final?

El día del concurso, cada equipo deberá:

- elegir uno de los eventos que se indican más adelante y preparar un menú adecuado al evento, con un plato principal y un postre para 4 personas.
- y deberán preparar una mesa para dichas personas con todo lo necesario para el evento elegido.

Los posibles eventos para la fase final son los siguientes, cada grupo elegirá uno de ellos:

- Cumpleaños de un familiar. *Por ejemplo: cumpleaños de tu madre, y como le encanta la pasta boloñesa y las rosas, le hago su plato preferido y le decoro la mesa.*
- Una cena de otro país. *Por ejemplo: te vas de intercambio a un país y al volver quieres hacer una cena típica, para tu familia o para tus amigas, con algún plato que has aprendido allí y la decoración típica.*
- Un montaje de un restaurante de comida rápida (McDonald's; 100 montaditos; telepizza, sushi; KFC...). *Por ejemplo: hay cena en el club y vamos a preparar el cuarto de estar como si fuera un telepizza, para sorprender a las monitoras y a las del nivel. Y*

se decora con cosas propias de telepizza o de Italia.



Proponemos realizar los tres eventos en el entorno de cada participante como parte de la fase preparatoria, aunque luego se elija sólo uno de ellos para la fase final. No solo para practicar la fase final, sino como parte del proyecto formativo, de tal forma que aprendan a disfrutar con el cuidado y del servicio a los demás con manifestaciones concretas.

Cada equipo se organiza y distribuye las tareas como lo vea conveniente.

Material necesario:

La vajilla la debe traer cada equipo. Cabe la posibilidad de que sea desechable, si el evento lo requiere.

Tiempo de la prueba: 120 minutos, incluyendo la limpieza y recogida de la zona de trabajo y utensilios.

¿Qué valorará el jurado?

Se tendrá en cuenta:

1. Limpieza y orden en el trabajo y en la zona.
2. Originalidad del menú y la presentación de la mesa.
3. Organización en la ejecución: técnicas, destreza y cantidades adecuadas.
4. Colocación correcta de la mesa y utensilios.
5. Equilibrio nutricional y de texturas.
6. Presentación y emplatado (creatividad, diseño, armonía).
7. Gestión del tiempo.
8. Trabajo en equipo, resolución de problemas y liderazgo.
9. Aprovechamiento de alimentos y gestión de residuos.

Notas

- Se puede compartir ingredientes no utilizados con otros equipos.
- Reutilizar productos en diferentes platos con técnicas variadas.
- Cada equipo se hará cargo de sus sobrantes y residuos.
- El resultado debe reflejar la colaboración y reparto de tareas.
- Elegir una líder de equipo (no se permiten coach ni responsables durante la prueba, salvo para el control de hornos/fuegos).
- Habrá penalización si una de las coach interviene en la ejecución.



La Entidad que inscribe a cada equipo, a través de su representante legal, será responsable del estado de los alimentos aportados el día de la prueba, así como de posibles consecuencias derivadas (mal estado, alergias, etc.). La organización no asumirá responsabilidad en este sentido.

Objetivo de la evaluación

Esta prueba pretende valorar la capacidad de transformar una comida en una auténtica experiencia de cuidado. No se evalúa únicamente la calidad culinaria, sino la atención a las personas, el trabajo en equipo y el cuidado de todos los detalles.

Puntuación máxima: 35 puntos

1. EXPERIENCIA GLOBAL Y SENTIDO DEL EVENTO (1-5 puntos)

¿La propuesta responde de manera coherente al evento elegido?

¿Se percibe que el menú, la decoración y la ambientación están pensados para sorprender y hacer sentir queridas a las personas invitadas?

Puntuación: ____ / 5

2. MENÚ Y ELABORACIÓN CULINARIA (1-5 puntos)

Se valorará:

- calidad del plato principal y del postre;
- dificultad técnica adecuada;
- equilibrio nutricional;
- combinación de sabores y texturas;
- adaptación a posibles necesidades o destinatarios.

Puntuación: ____ / 5

3. PRESENTACIÓN, MESA Y PROTOCOLO (1-5 puntos)

Se valorará:

- montaje de la mesa;
- correcta colocación de la vajilla y utensilios;
- armonía estética;
- creatividad;
- presentación y emplatado.

Puntuación: ____ / 5

4. ORGANIZACIÓN Y EJECUCIÓN (1-5 puntos)

Se valorará:

- planificación del trabajo;
- reparto de tareas;
- aprovechamiento del tiempo;
- resolución de imprevistos;
- uso correcto de técnicas y utensilios.

Puntuación: ____ / 5

5. ORDEN, LIMPIEZA Y APROVECHAMIENTO (1-5 puntos)

Se valorará:

- limpieza del espacio durante toda la prueba;
- orden en el proceso;
- correcta recogida final;
- aprovechamiento responsable de los alimentos;
- gestión adecuada de residuos.

Puntuación: ____ / 5

6. TRABAJO EN EQUIPO (1-5 puntos)

¿El equipo ha trabajado de forma coordinada?

Se valorará:

- colaboración;
- comunicación;
- reparto equilibrado de responsabilidades;
- actitud positiva;
- capacidad para ayudarse mutuamente.

Puntuación: ____ / 5

7. ACTITUD DE SERVICIO Y CUIDADO DE LOS DETALLES (1-5 puntos)

¿La propuesta transmite el espíritu de Making Home?

Se valorará especialmente:

- pensar en las personas destinatarias;
- atención a los pequeños detalles;
- hospitalidad;
- iniciativa para hacer agradable la experiencia;
- delicadeza en el trato durante toda la convivencia.

Puntuación: ____ / 5

OBSERVACIONES DEL JURADO

PUNTUACIÓN TOTAL

____ / 35

Nota para la deliberación: La valoración no debe centrarse únicamente en el resultado culinario. El objetivo de la prueba es reconocer a aquellos equipos que hayan conseguido convertir una comida en una verdadera experiencia de acogida y cuidado. Se recomienda valorar especialmente la coherencia entre el evento elegido, la atención a las personas destinatarias y el espíritu de servicio reflejado en todos los detalles.