

## PRUEBA DE CAFÉ

JURADO Nº \_\_\_\_\_

CONCURSANTE Nº \_\_\_\_\_

IDENTIFICACIÓN/EXPLICACION DE LOS TIPOS DE CAFÉ		10		
MISE EN PLACE				
	UTILES Y HERRAMIENTAS	5		
	PREPARACION DEL PUESTO DE TRABAJO	5		
ELABORACIONES			CAFÉ 1	CAFÉ 2
	MANEJO DE MOLINILLO	10+10		
	MANEJO DE LA CAFETERA	10+10		
	MANEJO DE ÚTILES	10+10		
	TÉCNICA ADECUADA (tiempo extracción, lateado, Tª de la leche...)	20+20		
	RESULTADO FINAL	10+10		
ORDEN Y LIMPIEZA		10		
PRESENTACIÓN Y SERVICIO				
	TRANSPORTE A LA MESA	10		
	CALIDAD DEL SERVICIO	20		
	USO DE COMPLEMENTOS "ORIGINALES"	10		
RECOGIDA DEL PUESTO DE TRABAJO		10		
		200		

NOMBRE DEL JURADO:

FIRMA:



Asociación de Maitres  
y Profesionales de Sala de Aragón



Federación Nacional  
Profesionales de Sala



## PRUEBA DEL MONTAJE DE MESA Y DECORACIÓN

JURADO Nº \_\_\_\_\_

CONCURSANTE Nº \_\_\_\_\_

MISE EN PLACE			
	ORDEN Y LIMPIEZA	4	
	COORDINACION CON EL AYUDANTE	4	
	PREPARACION DE TODO EL MATERIAL	2	
TECNICAS EMPLEADAS			
	MANTELERÍA	10	
	CRISTALERÍA	10	
	CUBERTERÍA	5	
	LOZA	5	
ARMONIA Y COHERENCIA CON EL TIPO DE SERVICIO		10	
DECORACIÓN			
	COHERENCIA CON EL SERVICIO	5	
	IDONEIDAD DE LAS TÉCNICAS EMPLEADAS	10	
	PRACTICIDAD Y COMODIDAD PARA LOS CLIENTES	5	
COMODIDAD		10	
BELLEZA Y ARMONÍA GENERAL DEL CONJUNTO MESA/DECORACION		20	
		100	

NOMBRE DEL JURADO:

FIRMA:

## PRUEBA DE CORTE DE JAMÓN

JURADO Nº \_\_\_\_\_

CONCURSANTE Nº \_\_\_\_\_

MISE EN PLACE			
	ORDEN Y LIMPIEZA	6	
	COORDINACION CON EL AYUDANTE		
	PREPARACION DE TODO EL MATERIAL	4	
HOMOGENIIDAD DEL CORTE			
	FINO Y RECTO EN LAS LONCHAS	10	
	MANTIENE LA PATA CONDICIONES PARA EL TRABAJO	5	
ELEGANCIA Y MANERAS			
	POSICION ERGUIDA Y ELGANTE	10	
	MANEJO DE ÚTILES Y HERRAMIENTAS	5	
	HABILIDAD EN LA MANIPULACION DEL JAMÓN	10	
DECORACIÓN Y PRESENTACION DE LA RACIÓN			
	BELLEZA	10	
	IDONEIDAD DE LAS TÉCNICAS EMPLEADAS	5	
	PRACTICIDAD	5	
	PESO DE LA RACIÓN	20	
	LIMPIEZA TRAS EL TRABAJO	10	
	PENALIZACIÓN POR EXCESO DE TIEMPO		
		100	

### Tiempo de realización – 10 minutos

Cada fracción de ½ minuto que sobrepase el tiempo establecido, se penaliza con 1 punto.  
En caso de empate, el ganador será aquel que más se aproxime al peso establecido en la prueba.

NOMBRE DEL JURADO:

FIRMA:



## PRUEBA DE LA COMANDA

JURADO Nº \_\_\_\_\_

CONCURSANTE Nº \_\_\_\_\_

PRESENTACION DE LA CARTA			
	SOPORTE ORIGINAL	5	
	DISCURSO JUSTIFICATIVO DE LOS PLATOS	5	
	PRESENTACION ADECUADA	5	
CONOCIMIENTO DE LOS PLATOS Y TÉCNICAS DE ELABORACIÓN		10	
CONOCIMIENTO DE LOS PRODUCTOS ARAGONESES ( <b>Premio Alimentos de Aragón</b> )		30	
PREGUNTA O RESUELVE INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS		10	
ELEGANCIA, EDUCACIÓN Y TRATO		10	
UTILIZACIÓN DE TÉCNICAS DE VENTA		5	
COMANDA TOMADA DE MANERA ADECUADA		20	
		100	

NOMBRE DEL JURADO:	
FIRMA:	
PUNTUACION ASIGNADA AL PREMIO ARAGON ALIMENTOS	

## PRUEBA DE CORTE DE JAMÓN

JURADO Nº \_\_\_\_\_

CONCURSANTE Nº \_\_\_\_\_

MISE EN PLACE			
	ORDEN Y LIMPIEZA	6	
	COORDINACION CON EL AYUDANTE		
	PREPARACION DE TODO EL MATERIAL	4	
HOMOGENIIDAD DEL CORTE			
	FINO Y RECTO EN LAS LONCHAS	10	
	MANTIENE LA PATA CONDICIONES PARA EL TRABAJO	5	
ELEGANCIA Y MANERAS			
	POSICION ERGUIDA Y ELGANTE	10	
	MANEJO DE ÚTILES Y HERRAMIENTAS	5	
	HABILIDAD EN LA MANIPULACION DEL JAMÓN	10	
DECORACIÓN Y PRESENTACION DE LA RACIÓN			
	BELLEZA	10	
	IDONEIDAD DE LAS TÉCNICAS EMPLEADAS	5	
	PRACTICIDAD	5	
	PESO DE LA RACIÓN	20	
	LIMPIEZA TRAS EL TRABAJO	10	
	PENALIZACIÓN POR EXCESO DE TIEMPO		
		100	

### Tiempo de realización – 10 minutos

Cada fracción de ½ minuto que sobrepase el tiempo establecido, se penaliza con 1 punto.  
En caso de empate, el ganador será aquel que más se aproxime al peso establecido en la prueba.

NOMBRE DEL JURADO:

FIRMA:

## PRUEBA DE SERVICIO DE VINOS Y CATA

JURADO Nº \_\_\_\_\_

CONCURSANTE Nº \_\_\_\_\_

MISE EN PLACE			
	ORDEN Y LIMPIEZA	4	
	COORDINACION CON EL AYUDANTE	4	
	PREPARACION DE TODO EL MATERIAL	2	
PRESENTACION DEL VINO		10	
APERTURA DE LA BOTELLA (TÉCNICA)			
	ETIQUETA MIRANDO AL JURADO	5	
	DESCAPSULADO	5	
	SACACORCHOS (DESTREZA Y ELEGANCIA)	10	
	ROTURA DEL CORCHO: Penalizacion de 10 pts.		
	PRESENTACION DE LA CÁPSULA Y EL CORCHO	5	
	CORRECCIÓN EN LA TÉCNICA EMPLEADA Y JUSTIFICACIÓN	10	
ENVINADO		10	
SERVICIO DEL VINO			
	CRISTALERÍA UTILIZADA	5	
	LO DA A PROBAR AL JURADO ANTES DEL SERVICIO	5	
	CANTIDAD	5	
	USO DEL LITO DE MANERA ADECUADA	5	
	GOTEOS. Penalización de 5 ptos.		
CATA			
	VISUAL	5	
	OLFATIVA	5	
	GUSTATIVA	5	
		100	

NOMBRE DEL JURADO:

FIRMA:

## PLATO A LA VISTA DEL CLIENTE

JURADO Nº \_\_\_\_\_

CONCURSANTE Nº \_\_\_\_\_

MISE EN PLACE			
	ORDEN Y LIMPIEZA	4	
	COORDINACION CON EL AYUDANTE	4	
	PREPARACION DE TODO EL MATERIAL	2	
ARGUMENTACION DEL PLATO A PREPARAR		3	
	TRATAMIENTO DE QUEJAS/SUGERENCIAS	2	
DESTREZA Y HABILIDAD DURANTE EL DESARROLLO DEL TRABAJO			
	MANEJO DE ÚTILES Y LIMPIEZA	10	
	DINAMISMO	5	
	ELEGANCIA Y MANERAS	10	
TÉCNICAS EMPLEADAS			
	INNOVACIÓN	10	
	DIFICULTAD (lo indicará el Director de Concurso a la mesa regidora)		
INGREDIENTES			
	ORIGINALIDAD	2	
	USO DE PRODUCTOS ARAGONESES ( <b>Premio Aragón Alimentos</b> )	10	
	CORRECTA MANIPULACION	3	
EMPLATADO			
	RAPIDEZ EN EL EMPLATADO	5	
	ORIGINALIDAD (en caso de ser necesario: +5)		
	ARMONÍA	2	
	COMODIDAD PARA EL COMENSAL	3	
DEGUSTACIÓN (Sabor, textura, equilibrio...)		10	
MARIDAJE		15	
		100	

NOMBRE DEL JURADO:

FIRMA:

PUNTUACION  
ASIGNADA AL  
PREMIO ARAGON  
ALIMENTOS

--



Asociación de Maitres  
y Profesionales de Sala de Aragón



Federación Nacional  
Profesionales de Sala



## PRUEBA DE COMBINADO

JURADO Nº: \_\_\_\_\_

CONCURSANTE Nº \_\_\_\_\_

MISE EN PLACE			
	ORDEN Y LIMPIEZA	4	
	COORDINACION CON EL AYUDANTE	4	
	PREPARACION DE TODO EL MATERIAL	2	
PRESENTACION DEL COMBINADO		15	
	IDONEIDAD AL TIEMPO DE SERVICIO	10	
DESTREZA			
	BOTELLAS		
	PRESENATCION DE LAS BOTELLAS	5	
	VISIBILIDAD DE LAS ETIQUETAS	5	
	TRABAJO DURANTE LA EJECUCIÓN DEL COMBINADO		
	CAIDAS DE HIELO (penalización de 5 ptos. Máximo)		
	CAIDAS DE ÚTILES (penalización de 5 ptos. Máximo)		
	INNOVACIONES TÉCNICAS EN LA RELAIZACIÓN	5	
	GOTEOS O DERRAMAMIENTOS (penalización de 5 ptos. Máximo)		
	ENFRIADO DE ÚTILES	5	
	ORGANIZACIÓN EN EL TRABAJO	10	
INGREDIENTES			
	INGREDIENTES SEGÚN RECETA	5	
	ADECUACIÓN DE LA CRISTALERÍA AL COMBINADO	5	
	INNOVACIÓN	5	
	DEGUSTACIÓN	20	

NOMBRE DEL JURADO:

FIRMA: