worldskills Americas

Proyecto Prueba 2025

34 Cocina

Cooking

Proyecto de Prueba

Santiago, Chile, Noviembre 2025

INTRODUCCCIÓN

La prueba de la habilidad #34 Cocina en WSA tendrá una duración de seis horas diarias con un total de 3 días y 18 horas de competencia, todos los competidores las realizarán de manera simultánea.

Los competidores cada día realizaran una prueba, realizando un total de tres pruebas diferentes.

El 30% restante de las directrices y los ingredientes misterio serán revelados en el día C-2 del cronograma.

Se les proporcionará una lista de ingredientes específica para cada día de competencia, y se les solicitará que indiquen los insumos que requerirán para cada módulo.

Todas las preparaciones alimenticias se iniciarán y concluirán el mismo día. Los competidores no están autorizados a hacer preparativos con antelación.

Cada Día previo a la competencia el competidor deberá redactar la elaboración de su plato donde debe incluir tipo de cocción, punto de cocción y cortes a realizar

Resume del Proyecto Prueba

Modulo 1 30% Filete + Postre

Modulo 2 35% Masas: Pan y torta

Modulo 3 35% Preparaciones criollas

Modulo 1 a	Entrada Fria – Ceviche	Habilidad #34
Descripción	Elaborar una entrada Fría de Ceviche y servir 4 Porciones iguales Debe Incluir: 1 proteína (puede ser una proteína vegetal)	
Detalles del Servicio	Se debe Servir frio a una temperatura no mayor a los 8°C	
Principales Ingredientes (Obligatorios)	Elegir 1 Pescados: Salmón Congrio Merluza Marisco: Camarón Vegetal: Champiñón Palmitos	
Ingredientes Comunes	Verduras Varias (Listado adjunto)	
Equipos Necesarios	Equipos de servicios que se encuentran disponible en la lista de infraestructura	

Modulo 1b	Plato Principal - Filete de Vacuno	Habilidad #34
Descripción	Preparar cuatro (4) porciones de plato Principal, debe incluir: Salsa a elección Proteína de cocción libre Punto de cocción 2 variedades de Vegetales, debe tener al menos 2 tipos de técnicas diferentes (salteado, glaseado, asado, puré, etc)	
Detalles del Servicio	Proporción de la carne: 50% respecto al plato Almidones y vegetales: 50% Respecto al plato	

	Se deben servir cuatro porciones idénticas en los platos suministrados según el listado de infraestructura. El tamaño de la porción de la proteína debe tener un peso mínimo de 180 grs y un Max de 200 grs
Principales Ingredientes (Obligatorios)	Papa (Variedad a elección) Filete Ingrediente Misterio
Ingredientes Comunes	Papa Yagana - Papa nativa – Cebolla morada - Tocino – Champiñón – Aceite Oliva – Aceite Maravilla – Huevo – Crema – Leche – Cilantro – Ciboulette - Vino tinto – Mantequilla - Quinoa - Arroz – Harina
Equipos Necesarios	Equipos de servicios que se encuentran disponible en la lista de infraestructura

Modulo 1 c	Postre	Habilidad #34
Descripción	Preparar cuatro (4) porciones de postres idénticos, debe incluir: • Crocante • Salsa • 1 fruta	
Detalles del Servicio	Temperatura de servicio Libre Peso de la preparación: Min 150 grs Max 180 grs Debe usar al menos 3 ingredientes del listado de obligatorios	
Principales Ingredientes (Obligatorios)	Debe usar en el plato al menos 3 ingredientes del listado de obligatorios • Frambuesa • Arándanos • Frutillas • Chocolate • Durazno	
Ingredientes Comunes	Crema- maicena – Leche – Huevos - Harina – cacao – Azúcar Rubia – Azúcar Blanca	
Equipos Necesarios	Equipos de servicios que se encuentran disponible en la lista de infraestructura	

Modulo 2 a	Pan + Terrina de Pollo	Habilidad #34
Descripción	Preparar Pan saborizado con ingrediente misterio (Se revelara en C-2) Y Terrina De pollo	
Detalles del Servicio	Elaborar 10 panes saborizados con un peso en 70 grs y un máx de 80 grs cada pan el ingrediente misterio se informará en C-2 Elaborar dos (2) terrinas de pollo idénticas con un largo de 12cm mínimo	
Principales Ingredientes (Obligatorios)	Pollo Ingrediente Misterio	
Ingredientes Comunes	(Ingredientes adjuntos en listado)	
Equipos Necesarios	Equipos de servicios que se encuentran disponible en la lista de infraestructura	

Modulo 2b	Torta Mil Hojas	Habilidad #34
Descripción	Preparar una torta basada en la tradicional chilena de Mil Hojas con relleno de Manjar. Debe Incluir: Manjar Merengue 1 ingrediente adicional a elección	
Detalles del Servicio	Presentar una torta con un mínimo de 10 cm de altura y un máximo de 18 cm y con un diámetro de 23 cm	
Principales Ingredientes (Obligatorios)	Manjar Merengue Ingrediente adicional puede ser(Elegir 1): Chocolate Negro Frambuesa Naranja Nueces	
Ingredientes Comunes	(Ingredientes adjuntos en listado)	
Equipos Necesarios	Equipos de servicios que se encuentran disponible en la lista de infraestructura	

Modulo 3a	Entrada Trilogía de empandas	Habilidad #34
Descripción	Elaborar una entrada caliente con una trilogía de empanadas, debe presentar cuatro (4) platos Idénticos La cocción de las empanadas puede ser fritas u horneadas El relleno de las empanadas es a elección, cada empanada debe tener un relleno diferente. Deben incluir ingredientes obligatorios mín 1 de cada variedad (lácteo – verdura – cárnico)	
Detalles del Servicio	Cada empanada debe pesar un mín de 60 gr y un máx de 180 gr	
Principales Ingredientes (Obligatorios)	lácteos: Queso Gauda Queso Crema Verduras: Pimentón Cebolla Aceituna Tomate Cherry cárnicos: Pollo Posta Camarones	
Ingredientes Comunes	Verduras Varias (Listado adjunto)	
Equipos Necesarios	Equipos de servicios que se encuentran disponible en la lista de infraestructura	

Modulo 3b	Plato Principal preparación criolla	Habilidad #34
Descripción	Preparar una receta tradicional chilena la cual será Indicada c-2 Debe presentar 4 porciones iguales. Preparar una receta de presentación moderna a elección del competidor:	
Detalles del Servicio	Los platos deben tener una temperatura no menor a los 55° C	
Principales Ingredientes (Obligatorios)	Dependiendo la receta Proteína Almidón	
Ingredientes Comunes	Utilice los ingredientes en su estación de trabajo proporcionados por el jefe de taller. Ingredientes de la mesa común	
Equipos Necesarios	Equipos de servicios que se encuentran disponible en la lista de infraestructura	

Modulo 3c	Postre	Habilidad #34
Descripción	Preparar una receta tradicional chilena la cual será Indicada c-2 Debe presentar 4 porciones iguales. En base a un mousse Debe incluir una salsa	
Detalles del Servicio	Los platos deben tener una temperatura Libre	
Principales Ingredientes (Obligatorios)	Dependiendo la receta	
Ingredientes Comunes	Utilice los ingredientes en su estación de trabajo proporcionados por el jefe de taller. Ingredientes de la mesa común	
Equipos Necesarios	Equipos de servicios que se encuentran disponible en la lista de infraestructura	

Preparación Objetivo / /subjetividad Degustación	Habilidades competencias se establecen para ambos módulos como posibles criterios de evaluación comparativa Estas son las competencias de habilidad de nuestra descripción técnica (34 habilidad para cocinar) se basa nuestro proyecto de prueba
	• Conoce las características técnicas de los ingredientes para la cocina • Cumple con las expectativas de los clientes para una nutrición saludable • Se puede asignar un método de preparación de un estado objetivo comida • Define los estándares de calidad para las comidas e ingredientes • Tiene un alto nivel de conciencia de la calidad • Se puede aplicar simples comparaciones sensoriales para llegar a inferencias de calidad • Puede comprobar y rechazar por debajo del par bienes • Conoce platos regionales (y se aplica la preparación de los mismos) • Selecciona el equipo de cocina adecuado para el método de • cocción • Aplica las prácticas de ahorro de energía cuando se utiliza equipo • de cocina • Se puede utilizar recetas para preparar platos regionales, • nacionales e internacionales • Cuentas de los tiempos de cocción de las comidas • • Se puede aplicar métodos de cocción para diferentes elementos de • comida • Se puede aplicar el método de cocción correcto para cada ingrediente y cada plato • Se puede combinar y aplicar diversos métodos de cocción al mismo tiempo • Cuentas de contracción durante la cocción • Se puede preparar un plan de trabajo para los platos individuales Se puede aplicar las técnicas comunes de corte • Can porción de los componentes de la comida • Puede recortar y atar los cortes de carne • Puede deshuesar cortes de carne y preparar para su posterior procesamiento

	• Se puede preparar el pescado entero para su posterior procesamiento (escala, eliminar entrañas, filete) • Prepara las existencias y sopas, conoce los reglamentos pertinentes para la preparación de ingredientes alimentarios • Se puede preparar todo tipo de ingredientes alimenticios del mercado, mientras que representa la pérdida de rendimiento • Los planes horarios para la preparación de un menú • Puede preparar los adobos • ¿Puede aclarar o espesar sopas • Prepara las comidas de acuerdo a las normas del menú • Se puede preparar aderezos comunes • ¿Pueden las porciones y cortes de carne de filete de cocina • Se puede cocinar en frente de los clientes • Se puede coordinar las tareas preparatorias y la preparación de las comidas, mientras que la contabilidad de los métodos de cocción • Se puede producir una armonía de productos, métodos y técnicas de preparación de planchas • Se puede completar las órdenes de compra cuando se le indique • Conoce los precios del mercado de mercancías común • Puede almacenar los alimentos adecuadamente mercaderías • Cuentas de normas sanitarias para el almacenamiento (HACCP) • Todas las áreas de trabajo se limpian basada en estándares agradables • Alimentos mercancía se almacena adecuadamente y las temperaturas adecuadas y mantenidas. • El negocio interno concepto HACCP se aplica hasta el último detalle • Defiende prevención de accidentes • Utiliza las herramientas adecuadas al comercio de productos • Utiliza dispositivos tradicionales de cocina, así como la tecnología más moderna cocina profesional y económico • Se puede concluir y montar el MEP en el menú en su totalidad • Reúne cantidades correctas y productosand implement courses of action • Puede optimizar recetas con ideas propias y desarrollarlas aún más • Se puede concluir el uso de materiales para las comidas y los platos, calcular los costos y representan el desperdicio de material • Presta atención a la apariencia • Es cortés y amable • Sirve comidas al plato • Identifica las tareas a la mano • Establece prioridades y actúa en consecuencia • Puede fijarse metas y alcanzarlas de manera independiente • Busca soluciones a los problemas globales y asume la responsabilidad fundamental • Puede funcionar en todas las áreas de la cocina • es de mente abierta para nuevas ideas • Se puede lograr buenos resultados en entornos cambiantes