

Pruebas para la obtención de título Grado Medio de servicios en restauración 2021

SERVICIOS EN RESTAURANTES Y EVENTOS ESPECIALES

INSTRUCCIONES GENERALES PARA LA REALIZACIÓN DE LA PRUEBA

- Cumplimentar los datos del aspirante antes del examen y firmar en todas las hojas que se entreguen.
- Tener disponible el DNI en la mesa.
- Señalar y escribir con tinta indeleble, que no sea roja, las respuestas y su desarrollo.
- Si se ha de rectificar una respuesta, trazar un aspa o tachar con una línea horizontal. No utilizar líquido corrector (Tippex).
- Utilizar solamente el papel facilitado por el examinador (con el sello y formato correspondiente).
- No utilizar material de consulta (salvo aquél que se autorice expresamente)
- Dispone de 60 minutos para la realización de este examen.

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN Y VALORACIÓN

- Cada respuesta correcta sumará +0,5 puntos.
- Cada respuesta incorrecta restará -0.25 puntos.
- Las respuestas en blanco ni suman ni restan.

Para calificación final de este módulo se obtendrá de la media aritmética de la nota de este examen teórico y el posterior examen práctico

. Es necesario obtener al menos un 5 en este examen para poder realizar la parte práctica.
Las notas de este examen serán publicadas en la página web y en el tablón de anuncios del centro, tal y como se ha comunicado en las instrucciones de la convocatoria.

(Resolución de 12 de enero de 2021 de la Dirección General de Educación Secundaria, Formación Profesional y Régimen Especial)

DATOS DEL ASPIRANTE			FIRMA
APELLIDOS:			
Nombre:	D.N.I. N.I.E. o Pasaporte:	Fecha:	
Código del ciclo: (1)	Denominación completa del título: (1)		
Clave o código del módulo: (1)	Denominación completa del módulo profesional: (1)		

(1) Consignense las denominaciones exactas y los códigos reflejados en el anexo 1.a o 1.b de las presentes instrucciones.

CALIFICACIÓN

1. Los servicios de Boda, solo llevan protocolo en la mesa de Presidencia:

a) Verdadero

b) Falso

2. Escribe 3 tipos de montajes para pocos comensales y Dibújalos:

1.

2.

3.

3. Escribe 5 tipos de montajes para mucho comensales y Dibújalos:

1.

2.

3.

4.

5.

4. Los protocolos de los eventos y la orden del servicio, lo suele comunicar el departamento de eventos o departamento comercial:
 - a) Verdadero
 - b) Falso
5. El protocolo y el servicio de la Boda, lo debe dirigir el Maitre o directo de eventos:
 - a) Verdadero
 - b) Falso
6. El protocolo de servicio de una mesa presidencial típica es:
 - 1.
 - 2.
 - 3.
 - 4.
 - 5.

7. Las mesas de banquetes deben ser de:
- a) Fácil montaje y rápido montaje.
 - b) Mesas redondas y rectangulares, con patas plegables.
 - c) Ninguna de las 2 anteriores es válida.

8. Marcaje de mesa de menú concertado con el siguiente menú:

Ensalada templada de langostinos, con cama de aguacates y vinagreta de mango

Lubina a la espalada con crema de espinacas y crujiente de albaricoque

Solomillo de ternera con patatas puente nuevo

Crujiente de moka y mascarpone

9. Cálculo de Material necesario, para un evento de 100pax. Disponemos de un salón diáfano, sin ningún material.

Menú de la convención de telefónica 2021

Ensalada templada de langostinos, con cama de aguacates y vinagreta de mango

Lubina a la espalada con crema de espinacas y crujiente de albaricoque

Solomillo de ternera con patatas puente nuevo

Crujiente de moka y mascarpone

Agua Mineral

Vino Blanco D.O. Rueda

Vino Tinto D.O. Ribera del Guadiana

Vino dulce PX

Café o infusiones

10. Dibuja el esqueleto de montaje para un evento de 100pax, con el anterior menú