

**Pruebas para la obtención del título de Técnico en
SERVICIOS DE RESTAURACIÓN
OPERACIONES BÁSICAS EN BAR CAFETERÍA
Convocatoria correspondiente al curso 2021-2022**

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

- Examen tipo test de 20 preguntas, con "respuesta múltiple" y/o "verdadero o falso", donde el aspirante deberá elegir la opción correcta.
- El aspirante deberá rodear con un círculo la respuesta elegida, en caso de equivocarse hará una X y la respuesta quedará invalidada.
- Cada respuesta contestada correctamente sumará 0,5.
- Cada respuesta contestada erróneamente restará 0,25.
- Las preguntas no contestadas ni suman ni restan.
- Sólo se admitirá una respuesta por pregunta; invalidando aquellas respuestas que den lugar a confusión, por lo que se entenderá errónea la respuesta.

(Resolución de 3 de diciembre 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) HOTM02	Denominación completa del título: (1) SERVICIOS EN RESTAURACIÓN		
Clave o código del módulo: (1) 0150	Denominación completa del módulo profesional: (1) OPERACIONES BÁSICAS EN BAR CAFETERÍA		

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

CALIFICACIÓN

.....

DATOS DEL ASPIRANTE			FIRMA
APELLIDOS:			
Nombre:	D.N.I. N.I.E. o Pasaporte:	Fecha:	

1. ¿A QUÉ GRUPO PROFESIONAL PERTENECE EL PUESTO DE TRABAJO DE BARMAN/BARWOMAN?
 - a) Al primero, mandos.
 - b) Al segundo, técnicos especialistas.
 - c) Al tercero, asistentes.
 - d) No pertenece a ningún grupo profesional.

2. EN RELACIÓN A LAS NORMAS DE SEGURIDAD LABORAL E HIGIENE LABORAL, ¿CUÁNDO HAY QUE LAVARSE LAS MANOS SIEMPRE CON JABÓN? SEÑALA LA AFIRMACIÓN QUE NO ES CORRECTA.
 - a) Antes de empezar a trabajar.
 - b) Al utilizar servicios higiénicos.
 - c) Al manipular alimentos.
 - d) Al manipular basuras o productos químicos.

3. ¿QUÉ TEMPERATURA DEBEN TENER LAS CÁMARAS DE CONGELACIÓN?
 - a) -2º C.
 - b) -10º C.
 - c) -18ºC.
 - d) -25ºC.

4. ¿EN QUÉ TIPO DE ALIMENTOS FIGURA LA LEYENDA “CONSUMIR PREFERENTEMENTE ANTES DE FIN DE, ETC.” SEGUIDA DEL AÑO?
 - a) En los productos con una duración superior a 1 año.
 - b) En los productos con una duración superior a 18 meses.
 - c) En todos los productos no perecederos.
 - d) En todos los productos perecederos.

5. UN CORRECTO CAFÉ EXPRESO SE REALIZA CON UNA PRESIÓN DE EXTRACCIÓN DE:
 - a) 1.5 bares.
 - b) 7 bares.
 - c) 9 bares.
 - d) 11 bares.

6. ¿ QUÉ NOMBRE RECIBE EL DEPÓSITO DE CAFÉ EN GRANO QUE LLEVAN LOS MOLINILLOS DE CAFÉ?
 - a) Portagranos.
 - b) Tolva.
 - c) Muelas.
 - d) Bandeja de café.

DATOS DEL ASPIRANTE			FIRMA
APELLIDOS:			
Nombre:	D.N.I. N.I.E. o Pasaporte:	Fecha:	

7.

¿QUÉ SISTEMA UTILIZA PARA MANTENER LA LECHE CALIENTE UN TERMO DE LECHE?

- a) Aire forzado.
- b) Convección.
- c) Microondas.
- d) Baño maría.

8. SOTABANCO ES...

- a) Bandeja cuadrada
- b) Mueble cafetera.
- c) Recoje posos.
- d) Cafetera de cona.

9. PICAMARRO ES...

- a) Recogeposos.
- b) Tolla de molinillo.
- c) Parte de la caldera de la cafetera.
- d) Café con nata semilíquida.

10. EL CAFÉ PREFECTO SE REALIZA CON ...

- a) 15 gramos.
- b) 12 gramos.
- c) 10 gramos.
- d) 7 gramos.

11. ¿QUÉ OTRO NOMBRE RECIBE LA ESPÁTULA LARGA UTILIZADA EN PLANCHA?

- a) Eslabón.
- b) Ballena.
- c) Paleta.
- d) Guitarra.

12. ¿CUÁL DE LOS SIGUIENTES INGREDIENTES NO LLEVA LA SALSA TÁRTARA?

- a) Tomate.
- b) Pepinillos.
- c) Alcaparras.
- d) Mahonesa.

DATOS DEL ASPIRANTE			FIRMA
---------------------	--	--	-------

APELLIDOS:		
Nombre:	D.N.I. N.I.E. o Pasaporte:	

13. ¿CUÁL DE LAS SIGUIENTES MASAS NO LLEVA IMPULSOR?

- a) Tortitas americanas.
- b) Pizza.
- c) Creps.
- d) Todas llevan impulsor.

14. ¿CUÁL DE LAS SIGUIENTES AFIRMACIONES ES CORRECTA EN RELACIÓN CON EL CAFÉ ARÁBICA?

- a) Es originaria de Colombia.
- b) Produce cafés fuertes para mezclas.
- c) Tiene un contenido en cafeína entre el 1% y el 3%.
- d) Representa el 70% de la producción mundial.

15. ¿A QUÉ TEMPERATURA SE TERMINA DE EMUSIONAR LA ESPUMA DE LA LECHE PARA ELABORAR UN CAPUCHINO?

- a) 65º C.
- b) 60º C.
- c) 85º C.
- d) 55º C.

16. EL CAFÉ ÁRABE CONTIENE...

- a) Nata semimontada.
- b) Menta.
- c) Especias.
- d) Ron.

17. ¿QUÉ TEMPERATURA DEBE TENER EL AGUA Y CUÁNTO TIEMPO DE INFUSIÓN NECESITA LA PREPARACIÓN DEL TÉ NEGRO?

- a) 95º C. Y 4 minutos.
- b) 80º C. Y 3 minutos.
- c) 75º C. Y 4 minutos.
- d) 90º C. Y 3 minutos.

18. ¿CUÁL DE LAS AFIRMACIONES ES CORRECTA EN RELACIÓN A CÓMO PREPARAR EL CHOCOLATE A LA TAZA?

- a) A la francesa, con agua y poco espeso.
- b) A la italiana, con agua y muy espeso.
- c) A la suiza, con leche y termina con nata semimontada.
- d) A la española, cacao y leche. Poco espeso.

DATOS DEL ASPIRANTE			FIRMA
APELLIDOS:			
Nombre:	D.N.I. N.I.E. o Pasaporte:	Fecha:	

19. ¿CUÁL ES LA RESPUESTA CORRECTA EN RELACIÓN CON EL SERVICIO DEL AGUA?

- a) Servirla a temperatura fresca y acompañada de hielo.
- b) Abrir la botella delante del cliente.
- c) Servir por la izquierda del cliente.
- d) Dejar encima de la mesa del cliente.

20. ¿QUÉ POTENCIA MÍNIMA DEBE TENER UNA BATIDORA HAMILTONBEACH PARA PREPARAR BATIDOS?

- a) 700 W.
- b) 600 W.
- c) 500 W.
- d) 400 W.