



Escuela Superior de Hostelería y Turismo. Madrid



PRUEBAS PARA LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE TÉCNICO SUPERIOR EN FORMACIÓN PROFESIONAL

Convocatoria correspondiente al curso 2021-2022

(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: (marcar con una X)	Denominación completa del título: (marcar con una X)
<input type="checkbox"/> HOTS01	<input type="checkbox"/> GESTIÓN DE ALOJAMIENTOS TURÍSTICOS
<input type="checkbox"/> HOTS02	<input type="checkbox"/> AGENCIAS DE VIAJES Y GESTIÓN DE EVENTOS
<input type="checkbox"/> HOTS03	<input type="checkbox"/> GUÍA, INFORMACIÓN Y ASISTENCIAS TURÍSTICAS
Código del módulo:	Denominación completa del módulo profesional:

INSTRUCCIONES GENERALES PARA LA REALIZACIÓN DE LA PRUEBA
<ul style="list-style-type: none">- Cumplimente sus datos antes del examen y firme en todas las hojas que se entreguen, el espacio reservado para ello.- Tenga disponible el DNI, NIE o Pasaporte en la mesa.- Antes de contestar cualquier pregunta, lea atentamente el enunciado de esta.- La prueba consta de un total de 20 preguntas entre tipo test y ejercicios de cálculo- Señale y escriba con tinta indeleble, que no sea roja, las respuestas.- La contestación a cada pregunta se realiza marcando con un círculo la respuesta que considere correcta.- Si se ha de rectificar una respuesta, trazar un aspa y volver a marcar con un círculo la opción definitiva. No utilizar liquido corrector (Tippex). La pregunta que contenga dos respuestas señaladas será anulada.- Se utilizará solamente el papel facilitado por el examinador.- No se puede utilizar material de consulta.- La prueba tendrá una duración de 60 minutos.
CRITERIOS DE CALIFICACIÓN Y VALORACIÓN
<ul style="list-style-type: none">- Cada pregunta tendrá un valor de 0,50 puntos.- En las preguntas tipo test habrá 3 opciones de respuesta, pero solamente una de ellas será la correcta.- En las preguntas tipo test, aquellas sin respuesta ni sumarán ni restarán puntuación y cada respuesta tipo test errónea se penalizará restando media pregunta acertada. En las preguntas de cálculo no habrá penalización por los errores.- Para superar el módulo la puntuación deberá alcanzar un mínimo de 5 puntos sobre un máximo de 10.

CALIFICACIÓN

1. **En la animación turística, los juegos culturales y competiciones variadas se propondrán, esencialmente, en la franja horaria:**
 - a) Por la mañana
 - b) Por la tarde
 - c) A cualquier hora viene bien
2. **En la clasificación de las actividades de animación, la realización de perfumes se considera como:**
 - a) Actividad cultural
 - b) Actividad lúdica
 - c) Actividad social
3. **En la talasoterapia, los tratamientos con arena se consideran:**
 - a) Tratamiento para cuidar las articulaciones
 - b) Tratamiento para reducir los radicales libres
 - c) Tratamiento para ayudar al sistema circulatorio
4. **¿Cual de las siguientes características NO es propia de los *Hoteles Boutique* ?**
 - a) Emplazamiento en zonas exóticas y apartadas para mayor tranquilidad
 - b) Ubicación en edificios antiguos pero usando decoración moderna
 - c) Cada habitación es diferente en estilo y decoración
5. **En un producto de alojamiento rural para un grupo, el uso de salón para ver el fútbol en pantalla gigante se considera:**
 - a) Servicio periférico
 - b) Servicio de base derivado
 - c) Servicio complementario
6. **El mushing es:**
 - a) Actividad de recogida de setas
 - b) Actividad de desplazamiento con trineo de perros
 - c) Actividad de descenso en embarcación por rápidos
7. **El servicio de base derivado:**
 - a) Lo puede usar cualquier cliente, aunque no esté disfrutando del servicio básico
 - b) Solamente lo puede usar quien ya está disfrutando del servicio básico
 - c) Ambas respuestas anteriores son falsas
8. **¿ Qué característica es típica de los servicios turísticos rurales ?**
 - a) Invariable, porque el entorno rural es el que es
 - b) Tangible, porque ofrece productos materiales de confort rural
 - c) Inseparable, porque tiempo y espacio son indisociables

9. Los productos de una región en concreto que tienen una reputación o característica que solo se da en ese espacio geográfico se clasifican como:

- a) ETG (Especialidades Tradicionales Geográficas)
- b) DOP (Denominación de Origen Protegida)
- c) IGP (Indicaciones Geográficas Protegidas)

10. Para seguir el correcto orden de limpieza de las habitaciones del hotel...

- a) Primeramente se limpiarán las habitaciones de salida, ya que vendrán nuevos clientes desde el mediodía y todo ha de estar a punto.
- b) Primeramente se limpiarán las habitaciones de continuación de clientes
- c) Primeramente se limpiarán aquellas habitaciones de salida que no están previstas de ser ocupadas ese día, precisamente para dejarlas listas por si hubiera llegadas inesperadas.

11. El *Planning Nominal* :

- a) Es un documento diario
- b) Es un documento mensual
- c) Es un documento anual

12. Un hotel de 130 habitaciones ha tenido ayer 92 habitaciones ocupadas, 8 habitaciones bloqueadas y el resto han quedado libres. Si su ADR ha sido de 90 €, ¿Cual ha sido su RevPAR de ayer ?

Cálculo:

13. El check-out, que supone la salida del hotel del cliente es una operación que es función del sub-departamento:

- a) Front-Office
- b) Back-Office
- c) Ninguno de ellos realiza esa función, sino Administración, para el tratamiento de la factura

14. Los establecimientos rurales más solicitados por los turistas son :

- a) Apartamentos Rurales
- b) Albergues Rurales
- c) Casas Rurales de alquiler íntegra

15. Si a los ingresos por habitaciones le restamos los costes directos que se producen en esas habitaciones y los gastos generales, lo que obtenemos es el:

- a) Net Operating Income
- b) Gross Operating Profit
- c) Gross Operating Income

16. El precio que cubre los costes totales y alcanza el beneficio estipulado en el presupuesto es:

- a) Precio Máximo
- b) Precio Técnico
- c) Ninguno de los anteriores

17. El PIC (Porcentaje Ideal de Consumo) de un departamento se calcula:

- a) $AC \text{ menos } PC \times 100$
- b) $AC \text{ dividido entre } PC \times 100$
- c) $\text{Precio de Coste dividido entre Precio de Venta y luego } \times 100$

18. Si el Payback de una inversión hotelera de lujo de 16 millones de euros € ha sido de 8,40 . ¿Cuál habrá sido el tiempo exacto de recuperación de dicha inversión en años, meses y días ?

Cálculo

19. ¿ Qué coste mensual de salario de personal por empleado tiene el departamento de Animación del hotel si los sueldos son de 1.800 €/mes + dos pagas extraordinarias anuales y 225 días efectivos de trabajo al año, sin contar otros costes de seguridad social, manutención, uniformidad o plus de transporte ?

Cálculo:

20. Un hotel rural de nueva apertura ha contratado una póliza de crédito con las siguientes condiciones:

Límite: 150.000 € Comisión de apertura: 1,2 % Comisión Semestral por saldo no dispuesto: 2% Tipo de interés anual: 8,00 %.

Al cierre del año, el hotel ha dispuesto de 90.000 €. ¿Cuál ha sido el coste porcentual del crédito solicitado ?

Cálculo