

**Pruebas para la obtención del título de
Técnico Superior en Dirección de Servicios en Restauración**

**PLANIFICACIÓN Y DIRECCIÓN DE SERVICIOS Y EVENTOS EN
RESTAURACIÓN**

Convocatoria correspondiente al curso 2021-2022

INSTRUCCIONES GENERALES PARA LA REALIZACIÓN DE LA PRUEBA
<ul style="list-style-type: none"> - 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
<ul style="list-style-type: none"> - 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) HOTS05	Denominación completa del título: (1) Dirección de Servicios en Restauración		
Clave o código del módulo: (1) 0512	Denominación completa del módulo profesional: (1) PLANIFICACIÓN Y DIRECCIÓN DE SERVICIOS Y EVENTOS EN RESTAURACIÓN		

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

CALIFICACIÓN
<p align="center">.....</p>

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

1. LAS PRESTACIONES DE BANQUETING Y CATERING SE APOYAN EN UN SISTEMA DE PRODUCCIÓN...
 - a) Continuo.
 - b) Semicontinuo.
 - c) Proyectado.
 - d) Continuo variable.

2. ¿CUÁL DE LA SIGUIENTES EMPRESAS TURÍSTICAS NO ES UNA ACTIVIDAD COMPLEMENTARIA?
 - a) Servicios de contenido cultural.
 - b) Turismo activo.
 - c) Agencias de viaje.
 - d) Consultorías.

3. EN UNA COCINA, LA PENDIENTE DEL SUELO TIENE QUE IR DIRIGIDA HACIA...
 - a) La puerta de entrada del recinto.
 - b) Los muros o paredes que la rodean.
 - c) Una arqueta separadora de grasas con rejilla y sifón.
 - d) La llave de cierre de agua.

4. CUANDO SE RECURRE A MATERIAL DE ALQUILER, LA EMPRESA QUE LOS SUMINISTRA LO RECOGE EN EL MISMO LUGAR DEL EVENTO...
 - a) Sucio en cajas y bateas previstas a tal efecto.
 - b) Limpio en cajas y bateas previstas a tal efecto.
 - c) Con la mantelería limpia.
 - d) Con el mobiliario limpio.

5. ¿CUÁL ES EL NÚMERO MÁXIMO ACONSEJADO DE BEBIDAS QUE SE BRINDAN A LOS CLIENTES EN UNA BANDEJA DE CAMARERO?
 - a) 10.
 - b) 12.
 - c) 14.
 - d) 15.

6. LAS MESAS DE APOYO QUE SE INSTALAN EN EL ESPACIO DEDICADO A UN CÓCTEL DE BIENVENIDA SE PREVEN A RAZÓN DE...
 - a) 20 Pax.
 - b) 30 Pax.
 - c) 40 Pax.
 - d) 50 Pax.

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

7. ¿QUÉ DEBE HACER EL CAMARERO NADA MÁS ACOMODAR A LOS COMENSALES EN SU MESA?

- a) Servir el agua.
- b) Servir el primer vino.
- c) Servir el pan.
- d) Presentarse.

8. EL PASE DE APERITIVOS SE INICIA...

- a) Simultáneamente con el pase de bebidas.
- b) Solo cuando han llegado los homenajeados.
- c) Cuando todos los clientes tengan una bebida.
- d) Antes del pase de bebidas.

9. EL RITMO DEL SERVICIO ESTÁ MARCADO POR...

- a) Cocina.
- b) Comensales.
- c) Maitre.
- d) Mesa presidencial.

10. TODA LA INFORMACIÓN NECESARIA PARA EL SERVICIO SE ENCUENTRA EN ...

- a) El contrato de servicios de eventos y banquetes.
- b) La hoja de reserva.
- c) Orden de servicio en sala.
- d) Mecánica del servicio.

11. FORMA PARTE DE LAS NORMAS DE PROTOCOLO SOCIAL...

- a) Los tratamientos.
- b) Relaciones empresariales.
- c) Protocolo universitario.
- d) Normas de cortesía.

12. SEGÚN LAS NORMAS DE ETIQUETA, DE NOCHE SE DEBE LLEVAR...

- a) Traje de cóctel.
- b) Vestido largo.
- c) Chaqué.
- d) Traje oscuro.

13. EL FRAC ADMITE CONDECORACIONES...

- a) Siempre.
- b) Nunca.
- c) Dependerá de la celebración.
- d) Sí, siempre que en el evento no esté prevista la asistencia del rey.

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

14. CON RESPECTO A LOS TRATAMIENTOS ECLESIAÍSTICOS, SE APLICA EL TYRATAMIENTO DE ILUSTRISIMO SEÑOR A...

- a) Cardenales.
- b) Arzobispos.
- c) Nuncios apostólicos.
- d) Obispos.

15. ¿QUÉ COLOR DEBERÁ TENER PREFERENTEMENTE EL CHALECO DE UN CHAQUÉ?

- a) Gris.
- b) Azul.
- c) Crema.
- d) Blanco.

16. HAY QUE DIRIGIRSE A UN GENERAL DE LOS EJERCITOS UTILIZANDO EL SIGUIENTE TRATAMIENTO:

- a) Señor.
- b) Excelentísimo Señor.
- c) Ilustrísimo Señor.
- d) Muy ilustre Señor.

17. LA TABLA QUE SE UTILIZA PARA CORTAR PAN ES DE COLOR...

- a) Azul.
- b) Blanco.
- c) Verde.
- d) Roja.

18. ¿CÓMO SE LLAMA EL RELLENO QUE SE CUECE JUNTO CON EL PUCHERO?

- a) Popieta.
- b) Albóndiga.
- c) Terrina.
- d) Pelota.

19. ¿QUÉ ES UN RONDÓN?

- a) Una marmita alta.
- b) Una sartén.
- c) Un recipiente como una olla.
- d) Una marmita grande más baja que una olla.

20. LA CARNE DE VACUNO QUQ CONSTITUYE EL ENTRECOTE SE ENCUENTRA...

- a) Entre dos costillas.
- b) Lomo bajo.
- c) Lomo alto.
- d) Pescuezo.