

MODELO PARA LA ELABORACIÓN DE LAS PRUEBAS

Convocatoria correspondiente al curso académico 2020-2021

(Orden 3743/2019, de 19 de diciembre, del Consejero de Educación y Juventud)

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)

INSTRUCCIONES GENERALES PARA LA REALIZACIÓN DE LA PRUEBA

Indíquese cuantas instrucciones sean necesarias para la realización de la prueba, materiales necesarios, duración y cualesquiera otros aspectos relevantes que se consideren oportunos como, entre otros, los siguientes:

- Complimentar 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).

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN Y VALORACIÓN

Indíquese:

- La calificación correspondiente a cada una de las cuestiones / ejercicios planteados.
- Las penalizaciones, si las hubiere, por respuestas incorrectas, faltas de ortografía, etc.
- Posibles criterios de valoración: concreción en las repuestas, brevedad y claridad en los planteamientos, etc.

(1) Consígnense las denominaciones exactas y los códigos reflejados en el Anexo 3.a o 3.b de las presentes instrucciones.

CALIFICACIÓN

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

CONTENIDO DE LA PRUEBA:

Espacio destinado a la formulación de las preguntas, cuestiones, supuestos o realizaciones de que debe constar la Prueba.

Se utilizarán las hojas que sean necesarias para ello, con los datos del aspirante en cada una de ellas.

1. ¿Cuándo se produjo el primer vino de la historia?

- a) La evidencia más antigua de la producción y consumo de vino es una vasija del año 5400 a.C.
- a) El vino se produjo por primera vez durante el neolítico, en la región que hoy ocupan Georgia, Armenia e Irán. b)

Ninguna de las anteriores es cierta.

2.¿Qué ocurre en la era mesopotámica que propicia el mantenimiento a largo plazo de la vid?

- a) Introducen la vid en la costa mediterránea.
- b) El desarrollo y evolución de la cultura de la vid en esta época. Se hace referencia a la viticultura por primera vez de forma escrita. c)

Las dos anteriores son ciertas.

3.¿Qué propicia la civilización fenicia?

- a) Introducen la vid en la costa mediterránea.
- b) Introducen la vid en la costa atlántica.
- c) Introducen la vid en la costa oceánica.

4.¿Cuál es el aporte que hacen los griegos al aumento de producción de la vid?

- a) Nuevos utensilios y técnicas de labranza y emparrado para aumentar la producción.
- b) El vino aparece en muchas facetas de la cultura.
- c) Las dos anteriores son ciertas.

5.¿Qué propicia la civilización romana en cuanto al cultivo de la vid?

- a) Ampliación del cultivo, superaron a los griegos en cantidad y calidad, vinos con pétalos de rosa, miel ,especias incluso cicuta ,paraaromatizar.
- b) Nuevos utensilios y técnicas de labranza y emparrado para aumentar la producción.
- c) Introducen la vid en la costa atlántica.

6.¿En qué aventajan los romanos a los griegos en cuanto al vino como bebida se refiere?

- a) Las dos siguientes son verdaderas.
- b) Los romanos añadían aromatizantes como especias o miel para dar un sabor diferente al vino.
- c) Ampliación del cultivo, superaron a los griegos en cantidad y calidad, vinos con pétalos de rosa, miel, especias incluso cicuta, paraaromatizar.

7.¿Qué ocurre durante el periodo árabe a pesar del Corán?

- a) Se extienden y mantienen elaboración y consumo aunque el Corán lo prohíbe.
- b) Aportan nuevos utensilios y técnicas de labranza y emparrado.
- c) Ninguna de las anteriores es cierta.

8.¿Qué se hace durante la reconquista para aprovechar la aportación de los griegos?

- a) Ampliación del cultivo, superaron a los griegos en cantidad y calidad, vinos con pétalos de rosa, miel, especias incluso cicuta, paraaromatizar.
- b) Se extienden y mantienen elaboración y consumo aunque el Corán lo prohíbe.
- c) Una planificación y una mejora de las técnicas ya existentes.

9.Durante el Renacimiento ¿en qué dos estamentos se hace más visible el vino?

- a) En la nobleza y la realeza, pero pronto se extiende a clases populares.
- b) En las clases populares.
- c) En la nobleza.

10. ¿Qué salto cualitativo se da a nivel mundial con el mundo del vino?

- a) Ampliación del cultivo.
- b) Una planificación y una mejora de las técnicas ya existentes.
- c) Comienza a utilizarse el tapón de corcho, que permite una maduración del vino en botella y su mejor conservación. **11. ¿Cuál es el**

último reducto al que llega el vino a nivel geográfico y cómo son las bodegas a partir de este siglo? a) Las dos

siguientes son ciertas.

- b) Australia y Nueva Zelanda. Las bodegas se crean con objetivos industriales.
- c) Progresos tecnológicos y las técnicas de envejecimiento como referente del sistema Bordelés.

12. Cita los aspectos más relevantes del siglo XIX a nivel Español.

- a) Las dos que siguen son ciertas.
- b) Elaboración de los primeros espumosos en Cataluña.
- c) Proyección de los vinos de la Rioja internacionalmente.

13. ¿Qué revoluciona el mundo del vino en el siglo XIX?

- a) Las dos siguientes son falsas.
- b) Progresos tecnológicos y las técnicas de envejecimiento como referente del sistema Bordelés.
- c) Proyección de los vinos de la Rioja internacionalmente.

14. ¿Cita los aspectos más relevantes de finales del siglo XX?

- a) Se modernizan bodegas y técnicas, los vinos se pueden considerar vinos de calidad.
- b) El vino ya se ha expandido mundialmente y se genera una competencia
- c) Se modernizan bodegas y técnicas, los vinos se pueden considerar vinos de calidad. El vino ya se ha expandido mundialmente y se genera una competencia feroz. Australia y la zona de Nueva Zelanda son los últimos introductores de vino al amplio catálogo.

15. ¿Cómo es el mundo del vino en el siglo XXI?

- a) El vino ya se ha expandido mundialmente y se genera una competencia feroz.
- b) El vino pasa a ser un producto de moda, está en constante evolución y perfeccionamiento y está al alcance de todos los consumidores.
- c) Se modernizan bodegas y técnicas, los vinos se pueden considerar vinos de calidad.

16. ¿Cómo son los gustos a nivel español en cuanto al vino se refiere?

- a) A los consumidores españoles les gusta el sabor de un vino varietal en consonancia con la madera.
- b) A los consumidores españoles les gusta el sabor de un vino frutal en consonancia con vinos frutales.

c) A los consumidores españoles les gusta el sabor de un vino frutal en consonancia con la madera o vinos frutales producidos en barrica nueva.

17. ¿Qué regula la Ley de la Viña y el Vino 2003?

a) Las diferencias entre las distintas atribuciones del vino en una escala de menor importancia a mayor en dirección ascendente.

b) Vinos de calidad producidos en una región determinada.

c) Que es un alimento natural obtenido exclusivamente por fermentación alcohólica, total o parcial, de uva fresca, estrujada o no, o mosto de uva.

18. ¿Cuál es la definición de vino que aparece?

a) Es el alimento natural obtenido exclusivamente por fermentación alcohólica, total o parcial, de uva fresca, estrujada o no, o de mosto de uva.

b) Es el alimento artificial obtenido exclusivamente por fermentación alcohólica, total o parcial, de uva fresca, estrujada o no, o de mosto de uva.

c) Es el alimento natural obtenido entre otros por fermentación alcohólica, total o parcial, de uva fresca, estrujada o no, o de mosto de uva.

19. ¿Cuál es la definición del acrónimo v.t.c.p.r.d?

a) Vinos de calidad producidos en una región indeterminada.

b) Vinos de calidad producidos en una región determinada.

c) Vinos producidos en una región determinada.

20. ¿Qué dice al respecto de un vino denominado “noble”?

a) Envejecimiento 18 meses en total en un medio de madera de roble y botella.

b) Envejecimiento 24 meses en total en un medio de madera de roble y botella.

c) Envejecimiento 36 meses en total en un medio de madera de roble y botella.

21. ¿Qué dice al respecto de un vino denominado “añejo”?

a) Envejecimiento 18 meses en total en un medio de madera de roble y botella.

b) Envejecimiento 24 meses en total en un medio de madera de roble y botella.

c) Envejecimiento 36 meses en total en un medio de madera de roble y botella.

22. ¿Qué dice al respecto de un vino “viejo”?

- a) Envejecimiento 18 meses en total en un medio de madera de roble y botella.
- b) Envejecimiento 24 meses en total en un medio de madera de roble y botella.
- c) Envejecimiento 36 meses en total en un medio de madera de roble y botella.

23. ¿Qué dice al respecto de un vino de “crianza”?

- a) Son siempre tintos y pasan 6 meses en barrica y 18 en botella.
- b) Es siempre tinto y pasa 12 meses en barrica y 24 en botella.
- c) Es siempre tinto y pasa 18 meses en barrica y 42 en botella.

24. ¿Qué dice al respecto de un vino de “reserva”?

- a) Son siempre tintos y pasan 6 meses en barrica y 18 en botella.
- b) Es siempre tinto y pasa 12 meses en barrica y 24 en botella.
- c) Es siempre tinto y pasa 18 meses en barrica y 42 en botella.

25. ¿Qué dice al respecto de un vino denominado “gran Reserva”?

- a) Son siempre tintos y pasan 6 meses en barrica y 18 en botella.
- b) Es siempre tinto y pasa 12 meses en barrica y 24 en botella.
- c) Es siempre tinto y pasa 18 meses en barrica y 42 en botella.

26. ¿Qué dice la ley al respecto de los vinos espumosos?

- a) Se clasificarán en Premium, Reserva y Gran Reserva (envejecimiento de 30 meses mínimo). b)

Se clasificarán en Brut, Reserva y Gran Reserva.

- c) Se clasificarán en Brut, Extra Brut, Brut Nature.

27. ¿Cuál es la variedad que según la ley se puede plantar en España?

- a) Variedad perteneciente a la especie *vitis vinífera*.
- b) Variedad perteneciente a la especie *vitis riparia*.

c) Variedad perteneciente a la especie *vitis clonada*.

28. ¿Qué dice la ley sobre aumentar el grado alcohólico de manera artificial?

a) Queda prohibida en España.

b) Queda prohibido excepto en comunidades autónomas en las que la meteorología sea desfavorable y así lo requiera el vino.

c) Las dos anteriores son verdaderas.

29. ¿Qué dice la ley sobre la mezcla de vinos tintos y blancos?

a) Queda prohibida en España.

b) Queda prohibido excepto en comunidades autónomas en las que la meteorología sea desfavorable y así lo requiera el vino.

c) Las dos anteriores son verdaderas.

30. ¿Cuáles son los niveles del sistema de control de los vinos?

a) Vino de Mesa, Vino de la Tierra, Vino de Pago, con Denominación de Origen calificada

b) Vino de Mesa, Vino de la Tierra, Vino de Pago, con Denominación de Origen calificada, con Denominación de Origen y con Indicación Geográfica.

c) Vino de Mesa, Vino de la Tierra, Vino de Pago.

31. ¿Qué se entiende por “Pago” en la ley? ¿Y por “Pago calificado”?

a) Legalmente es un vino de calidad superior.

b) Vinos de una procedencia con características personales que cumplen una producción de calidad y los requisitos de las Denominación de Origen Calificada.

c) Las dos anteriores son ciertas.

32. ¿Qué es un Consejo Regulador?

a) Es el responsable del cumplimiento efectivo de las mismas.

b) Es un organismo encargado de regular y normalizar la actuación de los agentes adscritos a una Denominación de Origen.

c) Es un organismo encargado de regular y normalizar la actuación de los agentes adscritos a una Denominación de Origen, así como responsable del cumplimiento efectivo de las mismas.

33. ¿Qué niveles de infracción existen en la ley?

- a) Leves y graves.
- b) Leves, graves y muy graves.
- c) Graves y muy graves.

34. Cita las cuantía de las sanciones a aplicar en una infracción leve.

- a) 2000€
- b) 2000 y 30.000€
- c) 2000 y 300.000€

35. ¿Cuál es la labor fundamental del Consejo Español de Viticultura?

- a) Asesorar, informar y dictaminar, cuando así se le solicite.
- b) Asesorar, informar y dictaminar, cuando así se le solicite, así como formular propuestas en este ámbito.
- c) Asesorar, informar y dictaminar, cuando así se le solicite, sobre cualquier disposición legal o reglamentaria que afecte directamente a la viticultura española, así como formular propuestas en este ámbito.

36. ¿Qué dice la Ley sobre el registro de los envasadores?

- a) Reglamentariamente se establecerán en el plazo de 3 meses desde la entrada en vigor de esta Ley las normas reguladoras de un Registro de Embotelladores de Vinos de Castilla-La Mancha, que sustituirá al actual «Registro de Envasadores y Embotelladores de Vinos y Bebidas Alcohólicas».
- b) Las personas físicas o jurídicas, o sus agrupaciones Los titulares de las instalaciones radicadas en el territorio de la Comunidad Autónoma que, resultando apropiadas para la realización del embotellado o el envasado de los productos en recipientes de capacidad nominal inferior a 60 litros.
- a) Ambas son ciertas.

37. ¿Cita tres razones por las que es importante la bodega en el restaurante?

- a) La mayoría del vino que compramos en el restaurante no va a ser de consumo inmediato; es necesario buscar un espacio para su conservación.
- b) La mayoría del vino que compramos en el restaurante no va a ser de consumo inmediato; es necesario buscar un espacio para su conservación. Además, servirá de lugar de maduración y afianzamiento de los vinos hasta su punto óptimo de consumo.
- c) Ninguna de las anteriores es cierta.

38. ¿Es posible crear una bodega natural en un restaurante?

- a) Es difícil que el restaurante pueda tener una bodega natural subterránea.
- b) Es normal que el restaurante pueda tener una bodega natural subterránea.
- c) Es muy fácil, que el restaurante pueda tener una bodega natural subterránea.

39. En el caso de no poder tener una bodega natural ¿qué nos permite recrear sus condiciones en el local?

- a) Las nuevas tecnologías nos permiten construir una bodega artificial con las características óptimas de conservación.
- b) Las nuevas tecnologías no nos permiten construir una bodega artificial con las características óptimas de conservación.
- c) Las nuevas tecnologías nos permiten construir una bodega natural con las características óptimas de conservación.

40. ¿Todos los establecimientos necesitan una gran bodega?

- a) Dependiendo de la oferta gastronómica y los servicios que vaya a ofertar nuestro restaurante. Debe ir en consonancia con este.
- b) A veces un armario climatizado puede ser suficiente.
- c) Las dos anteriores son ciertas.

41. ¿De qué depende la vida del vino?

- a) Variedad de la Uva y tipo de elaboración.
- b) Condiciones de crianza y zona vinícola así como añada entre otros.
- c) Las dos anteriores son ciertas.

42. ¿Cómo se colocarán las botellas en la bodega?

- a) Se colocarán en nichos que pueden ser de diversos materiales. Debe ser de fácil acceso y limpieza.
- b) Siempre en posición horizontal.
- c) Las dos anteriores son ciertas.

43. ¿Qué se debe de controlar en la gestión de compras de bodega?

- a) Que los proveedores no sean de total confianza.
- b) Disponer de las instalaciones adecuadas para la conservación del vino. Tener un personal bien formado en bebidas y vino.
- c)

No disponer de seriedad y solvencia económica.

44. ¿Qué hay que tener en cuenta en cuanto a la gestión, distribución y almacenaje?

- a) El proceso de recepción ha de hacerse minuciosamente.
- b) El establecimiento de la bodega ha de estar limpio y la zona de recepción despejada. Inspeccionar y controlar las mercancías antes de aceptarlas.
- c) Las dos anteriores son ciertas.

45. ¿Qué nos asegura la rotación de stock?

- a) A parte de que una buena gestión de stock influya en los costes también sabemos la frecuencia media de renovación de las existencias durante un periodo.
- b) Los pedidos deben coincidir con el albarán de pedido y han de estar en buen estado. Se llevarán a bodega y se colocarán.
- c) Ninguna de las anteriores.

46. ¿Los costes más importantes a tener en cuenta en la Bodega son: El coste de posesión, el stock máximo, el stock mínimo y el de funcionamiento?

- a) Verdadero
- b) Falso

47. ¿Cómo se establece el momento de pedido?

- a) Punto de pedido = a plazo de entrega + (Stock de seguridad - existencias) + movimientos de funcionamiento del restaurante
- b) Punto de pedido = a plazo de entrega + (Stock de seguridad - existencias) + funcionamiento del restaurante c)

Punto de pedido = a plazo de entrega + (Stock de seguridad + movimientos de funcionamiento del restaurante) **48.**

¿Qué es el libro de bodega?

- a) Donde se registran todas las entradas y salidas de las botellas.
- b) Documento inventarial para el control de existencias.
- c) Ninguna de las anteriores.

49. Total de D.O. de España, incluyendo vinos de Calidad y Vinos de Pago.

a) 70

b) 76

c) 93

50. Total de vinos de calidad.

a) 17

b) 6

c) 14

51. Total de vinos de pago.

a) 17

b) 6

c) 14

52. ¿Cuál es la comunidad con más Pagos?

a) Andalucía

b) Canarias

c) Castilla la Mancha

53. ¿Cuál es la comunidad con más vinos de calidad?

a) Castilla la Mancha

b) Castilla León

c) Andalucía

54. ¿Qué D.O. es extracomunitaria en el Ppt.?

a) Rioja

b) Cava

c) Ninguna de las anteriores es cierta.

55. ¿Son Álava, Navarra, Zaragoza, Girona, El penedés, Tarragona, Valencia, Badajoz, Lleida y La Rioja. Las provincias que la integran?

a) Verdadero

b) Falso

56. ¿Di si las variedades de uva tintas más importantes a nivel español son las que se citan a continuación?

a) Tempranillo, garnacha, monastrell , bobal, mencia, graciano, cariñena o mazuelo.

b) Airén, albariño, godello, macabeo/viura, malvasía/subirat, moscatel, palomino fino.

c) Tempranillo, garnacha, monastrell parellada, pedro ximenez, verdejo , xare-lo .

57. Cita variedades de uva blancas más importantes a nivel español.

a) Tempranillo, garnacha, monastrell , bobal, mencia, graciano, cariñena o mazuelo.

b) Airén, albariño, godello, macabeo/viura, malvasía/subirat, moscatel, palomino fino.

c) Ninguna de las anteriores es cierta.

58. ¿Qué países integran las zonas vinícolas del viejo mundo?

a) Francia, Italia, Portugal, Hungría, Suiza.

b) Francia, Italia, Alemania, Hungría, Inglaterra.

c) Francia, Italia, Portugal, Alemania, Hungría.

59. Uvas más representativas llamadas nobles.

a) Tempranillo, Pinot Noir, Garnacha, Merlot.

b) Malbec, Sangiovese, Syrah, Nebbiolo, Cabernet Sauvignon.

c) Las dos anteriores son ciertas.

60. ¿Qué países integran las zonas vinícolas del nuevo mundo?

a) Pinot grigio, Riesling, Sauvignon Blanc, Chenin Blanc, Moscato.

b) Gewürztraminer, Semillon, Chardonnay, Viognier.

c) Las dos anteriores son ciertas.

61. Cita las variedades de uva características de los países productores del nuevo mundo.

a) Tempranillo, Pinot Noir, Garnacha, Merlot, Malbec, Sangiovese, Syrah, Nebbiolo, Cabernet Sauvignon. b)

Malbec, carmenere, zinfandel, shiraz, Sauvignon Blanc /Pinot Noir, pinotage.

c) Ninguna de las anteriores es cierta.

62. ¿Qué es lo más importante en cuanto a las normas generales de servicio en la mesa?

a) Tener la bodega al día.

b) Meter los vinos en el congelador

c) Ninguna de las anteriores es cierta.

63. ¿Qué es lo que no se debe de hacer bajo ningún concepto?

a) Meter los vinos en el congelador.

b) Descorchar la botella con anterioridad para que se oxigene.

c) Decantar los vinos Grandes Reservas.

64. Si se acaba la añada que estaba siendo disfrutada por un cliente ¿qué se debe de hacer con antelación?

a) No ponerle más para que no se acabe.

b) Que si le gustaría cambiar la copa.

c) Informarle antes de servirle otra copa.

65. ¿Qué le preguntaremos al cliente con la segunda o tercera botella?

a) Que si lo sumergimos en un cubo o una champanera para mantener su temperatura.

b) Que si le gustaría cambiar la copa.

c) Ninguna de las anteriores es cierta.

66. ¿Dónde se sirven los vinos más fríos y por qué?

a) En un cestillo.

b) En un cubo o una champanera para mantener su temperatura.

c) En una jarra decantadora.

67. ¿Qué se hace con los vinos que están a la temperatura de bodega?

- a) Sacarlos un tiempo antes para que atemperen.
- b) Sumergirlos en un cubo o una champanera para mantener su temperatura.
- c) Meter los vinos en el congelador.

68. ¿Cuándo decantamos un vino?

- a) Cuando tiene posos.
- b) Cuando no podemos abrir el corcho.
- c) Ninguna de las anteriores es cierta.

69. ¿Por qué es conveniente airear un vino?, ¿Que opinan los especialistas?

- a) Para que desarrollen todos sus aromas, que será mejor utilizarlo en vinos del año.
- b) Para que desarrollen todos sus aromas.
- c) Para que desarrollen todos sus aromas, que será mejor utilizarlo en crianzas.

70. ¿Cuándo se procede al descorche?

- a) Al sacar los vinos del congelador.
- b) Cuando tiene posos.
- c) Una vez presentada la botella.

71. ¿Cómo se procede con los tintos de reserva?

- a) En cesta para que si tiene posos queden en el fondo.
- b) En botella para que si tiene posos queden en el fondo.
- c) Ninguna de las anteriores es cierta.

72. ¿El descorche se ha de realizar siempre....?

- a) Sin mover la botella.
- b) Sin mover la cesta.
- c) Sin mover el corcho.

73. Cita todos los pasos en el proceso de apertura del vino? a)

Presentación-corte cápsula-introducir sacacorchos-sacar corcho-limpiar boca. b)

Presentación-corte cápsula-limpieza-introducir sacacorchos-sacar corcho-limpiar boca. c)

Presentación-corte cápsula-limpieza-sacacorchos-sacar corcho.

74. ¿Qué tipo de sacacorchos usaremos en el caso de vinos de reserva?

a) Sacacorchos de láminas.

b) Sacacorchos de espiral.

c) Sacacorchos degüelle.

75. ¿Qué se debe de hacer con el corcho una vez abierto el vino?

a) Mirarlo.

b) Olerlo.

c) Tirarlo.

76. ¿Cómo se llama el recipiente de plata que los sumilleres llevan colgado al cuello?

a) Tatesvin.

b) Tastevin.

c) Tatevin.

77. ¿Quién prueba el vino de los comensales?

a) Señoras primero.

b) Homenajeado primero.

c) Anfitrión primero.

78. ¿Cómo se sirve el vino a los comensales?

a) Por la derecha.

b) Por la izquierda.

c) Ambos lados está bien.

79. ¿Cuánto se ha de servir en cada copa?

- a) 2/3
- b) 2/4
- c) La mitad.

80. Explica paso a paso el descorche desde el cestillo?

- a) Se retira el gollete después el alambre con el dedo gordo puesto encima para que no se salga disparado con un ligero giro procedemos ala apertura sin ruido limpiamos y servimos.
- b) Idéntico al servicio normal pero con más cuidado y tumbado en la cesta de metal.
- c) Ninguna de las anteriores.

81. ¿Cómo se procede con el cava, explica todos los pasos?

- a) Se retira el gollete después el alambre con el dedo gordo puesto encima para que no se salga disparado con un ligero giro procedemos ala apertura sin ruido limpiamos y servimos.
- b) Idéntico al servicio normal pero con más cuidado y tumbado en la cesta de metal.
- c) Ninguna de las anteriores.

82. ¿Qué información recibimos a través del corcho de un cava o champagne?

- a) Si ha estado bien sellado si lleva mucho con ese mismo corcho y defectos en el producto. b) La añada.
- c) La procedencia.

83. ¿Cómo se sirve el cava o champagne?

- a) En dos veces
- b) De una vez.
- c) Las dos anteriores son ciertas.

84. ¿Quién debe confeccionar la carta de vinos?

- a) El Sumiller.
- b) La empresa que nos suministra el vino.

c) El Jefe de cocina.

85. ¿Por qué se dice que la carta es un elemento vivo?

a) Porque el vino es un elemento vivo en sí.

b) Porque según la carta, así elegiremos vinos que puedan irle a esos platos. c)

Las dos anteriores son falsas.

86. ¿Cita algunos de los ítems más importantes a la hora de confeccionar la carta.

a) Hacer que platos y vinos no se solapen.

b) Hacer que vinos y platos se complementen.

c) Las dos anteriores son ciertas.

87. ¿Qué es una carta de vinos?

a) Es un aporte informativo de los productos vínicos a servicio de los clientes. b)

Es una relación de los productos vínicos a servicio de los clientes.

c) Es una relación de los productos vínicos o no a servicio de los clientes.

88. ¿Qué debe de aparecer como mención obligatoria y por qué?

a) Marca comercial, tipo de vino, coseche, envejecimiento, cosecha, envejecimiento, DO, capacidad de la botella, precio. b)

Todo lo que se quiera poner.

c) Marca comercial, tipo de vino, coseche, envejecimiento, cosecha, envejecimiento, DO, capacidad de la botella, precio, Maridaje.

89. ¿Debe de aparecer el precio de forma obligatoria?

a) No es necesario.

b) Si el precio por botella, por copas.

c) Solo es necesario por botellas.

90. ¿Debe aparecer el tamaño de la botella?

a) Si siempre es necesario para que haya transparencia.

b) Sí, pero no es necesaria la capacidad de la misma.

c) No, pero si la capacidad de la misma.

91. ¿Es interesante que hacer mención al enólogo?

a) Cuando el enólogo sea famoso, pero no es recomendable.

b) Se puede sugestionar al cliente con este tipo de datos.

c) Las dos anteriores son ciertas.

92. ¿Cómo ha de ser el margen de beneficio?

a) Muy alto, es una de las partidas de las que más dinero saca el restaurante.

b) Muy bajo, si lo subimos mucho nadie lo consumiría.

c) Ni muy alto ni muy bajo término medio.

93. ¿De qué depende el precio de venta?

a) De la situación del establecimiento, de la cualificación de los empleados, de los gastos generales, cristalería, bodega, etc.2

b) Del Margen de Beneficio que al final queramos conseguir.

c) Del precio de Venta al Público que le pongamos.

94. ¿Qué dos partes incluye el margen de beneficio a la hora de establecer el precio del vino?

a) El fijo y el multiplicador.

b) El fijo y el dinámico.

c) El dinámico y el multiplicador.

95. ¿Qué favorece un margen razonable?

a) Una mayor rotación de la bodega.

b) Se maximiza la satisfacción de los clientes que pueden pedir más vinos en función del menú para mayor disfrute gastronómico.

c) Ambas son ciertas.

96. ¿Cuál sería el precio de un vino de unos 12€?

- a) 18€
- b) 20€
- c) 22,80€

97. ¿Cuál sería el precio en un vino singular?

- a) Muy caro.
- b) El que considere el Cliente pagar por él.
- c) El que considere el Dueño pedir por él.

98. ¿Qué nos obstaculiza el vino de la casa?

- a) Una buena rotación de la bodega.
- b) Una buena rotación del mismo vino de la casa.
- c) Ambas son falsas.

99. ¿Qué vinos se deben de ofertar?

- a) Aquellos que tienen un lugar preferente en la carta.
- b) Aquellos que están al final de la carta para que no se estropeen.
- c) Las dos anteriores son ciertas.

100. ¿Cuáles son los errores más comunes que se cometen al redactar la carta de vinos? a) La

expresión de DO cava.

- b) Errores geográficos sobre todo con los vinos extranjeros.
- c) Ambas son ciertas.