

Pruebas para la obtención de título Técnico Superior Dirección de servicios en restauración 2021

PROCESOS DE SERVICIOS EN BAR CAFETERÍA

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

CALIFICACIÓN

--

1. QUÉ ES UN GRANIZADO?

- a. Bebida similar al batido a base de frutas, infusión, especias mezclado con jarabe de azúcar.
- b. Bebida similar al batido que se congela y se tritura con la batidora americana hasta conseguir la textura deseada.
- c. Ambas son ciertas.

2. ¿EN QUÉ TIPO DE VASO SE SIRVE EL BATIDO?

- a. Vaso de combinación.
- b. Vaso old fashioned.
- c. Ninguna de las anteriores es cierta.

3. ¿QUÉ PORCENTAJE DE FRUTA HA DE TENER UN ZUMO, PARA CONSIDERARSE ZUMO DE FRUTA NATURAL?

- a. 50%
- b. 75%
- c. 100%

4. ¿QUÉ PORCENTAJE DE FRUTA TIENEN LOS LLAMADOS NÉCTARES DE FRUTA?

- a. 20-40%
- b. 40-60%
- c. 10-20%

5. ¿CUÁLES DE LAS SIGUIENTES SON TIPOLOGÍAS DE AGUAS DE MESA QUE SE PUEDEN ENCONTRAR EN EL MERCADO?

- a. Agua de mineralización débil, media y fuerte.
- b. Agua de manantial, agua preparada, agua carbonatada y agua natural
- c. Agua sulfitada, clorada, cálcica, magnésica, etc.

6. ¿DÓNDE SE RECOMIENDA SERVIR EL AGUA?

- a. Vasos coloreados.
- b. Copas altas con grabados y tallados.
- c. Copas o vasos transparentes de poco grosor sin dibujo ni tallado

7. ¿CUÁL ES EL MICROORGANISMO QUE FERMENTA LA CERVEZA?

- a. Bacteria acética.
- b. Levadura saccharomices.
- c. Ninguna de las anteriores es cierta.

8. ¿CUÁL DE LOS SIGUIENTES EL MICROORGANISMO QUE FERMENTA A LA CERVEZA EN SUPERFICIE?

- a. Camembensis.
- b. Cerevisiae.
- c. Carlsbergensis.

9. ¿QUÉ ES EL LÚPULO?

- a. Planta trepadora con flores femeninas que le aportan las características peculiares.
- b. Planta trepadora con flores masculinas y función antiséptica.
- c. Las dos anteriores son ciertas.

10. QUÉ TIPO DE FERMENTACIÓN ES LA CERVEZA ALE?

- a. Espontánea
- b. Alta
- c. Baja

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

11. ¿EL INGREDIENTE PRINCIPAL DEL SAKE ES?

- a. Aguardiente
- b. Arroz.
- c. Híbrido entre ciruela y albaricoque.

12. ¿CUÁLES DE LOS SIGUIENTES PRODUCTOS NO ES CONSIDERADO DENTRO DEL GRUPO DE LOS APERITIVOS?

- a. Amer picón.
- b. Sake.
- c. Ambos se consideran aperitivos

13. ¿CUÁL ES EL MÉTODO DE LOS QUE SE CITAN A CONTINUACIÓN LLAMADO DE DESTILACIÓN CONTINUA?

- a. Alquitara.
- b. Alambique.
- c. Patent Still.

14. LOS AGUARDIENTES DE RESIDUO DE UVA ¿SE DENOMINAN?

- a. Orujos, Pisco y Grappa.
- b. Orujos, Pisco y Marc.
- c. Orujos, Marc y Grappa.

15. ¿QUÉ SIGNIFICA RYE EN EL MUNDO DEL BOURBON?

- a. Que el 51% es maíz.
- b. Que el porcentaje de maíz no debe de superar al 80%.
- c. Que ha de tener como mínimo un 51% de maíz.

16. ¿CÓMO SE LLAMA EL RESIDUO DE LA CAÑA TRAS LA OBTENCIÓN DEL AZÚCAR?

- a. Pulpa.
- b. Melaza
- c. Malteado.

17. ¿CUÁL ES LA MATERIA PRIMA DEL TEQUILA?

- a. Cactus azul
- b. Agave azul
- c. Mezcal

18. ¿A QUÉ SE DENOMINA LICOR?

- a. Bebida hidroalcohólica obtenida por maceración, infusión o destilación de diversas sustancias vegetales naturales con alcohol.
- b. Aguardientes de origen celta y que los monjes introdujeron en Escocia por el año 1823.
- c. Bebida que se elabora a partir del jugo fermentado de cereales y que se destila al menos una vez

19. ¿QUÉ ES LA PUESTA A PUNTO?

- a. Mise en place.
- b. Conjunto de operaciones posteriores a la apertura del establecimiento.

- c. Conjunto de operaciones previas a la apertura del establecimiento.

20 EN CUANTO AL MOLINILLO DEL CAFÉ ¿SE DEBE?

- a. Limpiar con un paño húmedo y secarlo inmediatamente.
- b. Cargar con grano la tolva y meter únicamente el café necesario.
- c. Ambas son ciertas.