

Pruebas para la obtención de título Grado Medio de servicios en restauración 2021

EL VINO Y SU SERVICIO

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

CALIFICACIÓN

1. La Cesta de vinos se debe utilizar para los vinos jóvenes:
 - a) Verdadero
 - b) Falso

2. Escribe 20 variedades de uvas utilizadas en los vinos españoles
 1. 11.
 2. 12.
 3. 13.
 4. 14.
 5. 15.
 6. 16.
 7. 17.
 8. 18.
 9. 19.
 10. 20.

3. Las comandas de sala se realizarán por triplicado:
 - a) Original para camarero, primera copia para Bodega
 - b) Original, primera copia y segunda copia para los camareros de vinos
 - c) Original para Bodega, primera copia para facturación y segunda copia para el camarero

4. Las copas de vino se enfriarán antes de su servicio, al igual que se hacen con las de Cerveza:
 - a) Falso
 - b) Verdadero

5. Las copas de vino tienen que ser totalmente cristalinas y de cristal de calidad:
 - a) Falso
 - b) Verdadero

6. El corcho del vino transmite al vino, aromas de madera:
 - a) Verdadero
 - b) Falso

7. ¿Qué significa las siglas c.v.c.?
 - a) Compota de varios caldos.
 - b) Coupage de varias cosechas
 - c) Compras de vinos de cosecha

8. ¿El servicio del vino se realizará directamente desde la botella, el mismo cliente?
 - a) Verdadero
 - b) Falso

9. Escribeme las D.O. españolas:

- 1.
- 2.
- 3.
- 4.
- 5.
- 6.
- 7.
- 8.
- 9.
- 10.
- 11.
- 12.
- 13.
- 14.
- 15.
- 16.
- 17.
- 18.
- 19.
- 20.
- 21.
- 22.
- 23.
- 24.
- 25.
- 26.
- 27.
- 28.

29.

30.

10. Los vinos tintos deben estar conservados a temperatura ambiente:

- a) Verdadero
- b) Falso