

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

SERVICIOS EN BAR-CAFETERIA

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. Los cafés se deben servir todos en vaso de caña:
 - a) Verdadero
 - b) Falso

2. Escribe 5 variedades de café:
 - 1.
 - 2.
 - 3.
 - 4.
 - 5.

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

4. Las tazas del desayuno son las mismas de las infusiones:
 - a) Falso
 - b) Verdadero

5. Los sándwiches todos tienen que ir tostados en la salamandra:
 - a) Falso
 - b) Verdadero

6. El café bombón se servirá sin sobre de azúcar:
 - a) Verdadero
 - b) Falso

7. ¿Cuántos gramos de café molido debe llevar una taza de café?
 - a) De 7gr a 9gr.
 - b) Todo el café que entre en el cacillo de café.
 - c) De 9gr a 11gr.

8. ¿Ingredientes de la masa de Tortillas americanas? B) explica el servicio y emplatado.

a)

b)

9. ¿Diferencia fundamental entre café americano y te americano?

10. Explica los ingredientes de cada café:

a) Café Bombón

b) Irlandés

c) Vienes

d) Café con leche

e) Italiano

f) Cortado