

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

OPERACIONES BASICAS EN RESTAURANTE

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. La mesa del restaurante se debe vestir con; muletón, mantel y cubre mantel
 - a) Verdadero
 - b) Falso

2. ¿El aparador servirá para la practica de platos a la vista del cliente?
 - a) Verdadero
 - b) Falso

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

4. Las ensaladas se marcaran con:
 - a) Cuchara de crema a la derecha
 - b) Tenedor de postre a la derecha
 - c) Cuchillo trincherero y tenedor trincherero a la derecha

5. El espacio entre comensales en la mesa deben ser:
 - a) 60cm
 - b) 70cm
 - c) 80cm

6. En la zona del restaurante, la pinza corresponde al conjunto de una Cuchara Sopera y un tenedor Trincherero:
 - a) Verdadero
 - b) Falso

7. ¿Qué significa "Suite" en una comanda?
 - a) Es cuando un cliente cambia o devuelve un plato, por un producto que ya había salido.
 - b) Es cuando damos el siguiente paso de un plato

8. ¿El servicio a la inglesa es cuando el camarero sirve directamente los platos?
 - a) Verdadero
 - b) Falso

9. Marcaje correcto de una Taza de crema de verduras:
 - a) Cuchara de postre a la derecha
 - b) Cuchara cremera a la derecha
 - c) Cuchara de Sopa a la derecha

10. Marcaje correcto de un cocido madrileño completo
 - a) Cuchara sopera, tenedor trincherero y cuchillo de postre
 - b) Cuchara sopera, tenedor trincherero y cuchillo de lunch
 - c) Cuchara sopera, cuchillo trincherero y tenedor trincherero