



## Pruebas para la obtención del título de Técnico Grado Superior Dirección de Servicios en Restauración 2021

### Gestión Administrativa y Comercial

#### 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.

(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 estructura organizativa clásica se caracteriza por...**
  - a. Su gran flexibilidad
  - b. Fomentar la especialización
  - c. Rápida y sencilla toma de decisiones
2. **La estructura organizativa por proyectos, se caracteriza por...**
  - a. Posibilidad de duplicar recursos
  - b. Alto nivel de organización
  - c. Mayor grado de control de la alta administración
3. **¿Qué tipo de establecimiento de restauración es un restaurante monoproducción?**
  - a. Restauración pública o comercial
  - b. Restauración colectiva o sector institucional
  - c. Restauración institucional comercial
4. **La restauración que se ofrece como complemento al alojamiento turístico se denomina....**
  - a. Restauración hotelera
  - b. Restauración extrahotelera
  - c. Hotel
5. **Una de las ventajas de la franquicia es:**
  - a. Existe menor independencia de gestión
  - b. Reducción de posibilidad de innovación y creatividad
  - c. Asesoramiento y formación
6. **En un organigrama Radial, la persona de mayor categoría se sitúa:**
  - a. Parte superior izquierda
  - b. Parte central
  - c. Parte superior derecha
7. **Podemos planificar y representar visualmente las tareas de un proyecto a través de...**
  - a. Diagrama de Gantt
  - b. Diagrama de PERT
  - c. Ambas opciones son correctas
8. **¿Cuál es el último paso del ciclo contable?**
  - a. Balance de situación
  - b. Cuenta de pérdidas y ganancias
  - c. Balance inicial
9. **La rotura de stock se produce cuando:**
  - a. Las existencias de un determinado artículo no son suficientes para atender las necesidades
  - b. Los productos almacenados no cubren las necesidades para las que fueron comprados
  - c. Se origina con antelación y frente a una especulación en la demanda, el suministro o el precio

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

**10. ¿Cuál es el stock de seguridad de un restaurante sabiendo que su stock mínimo es de 20 kilos de azúcar?**

- a. 5 kilos
- b. 25 kilos
- c. 20 kilos

**11. Los costes que se asignan a un determinado departamento o partida son:**

- a. Costes directos
- b. Costes indirectos
- c. Costes fijos

**12. La suma del coste de materia prima y el coste de personal se denomina:**

- a. Coste de producción
- b. Gastos de explotación
- c. Prime cost

**13. Indica cuál es el beneficio bruto o margen bruto de explotación de un restaurante que ha tenido unas ventas totales en el mes de abril de 30.000€, un coste de personal de 6.000€, unos costes de materia prima de 12.000€ y unos gastos generales de 3.000€.**

- a. 18.000€
- b. 3.000€
- c. Ninguna de las opciones es correcta

**14. El restaurante de comida rápida Hotdog Inn ha bajado los precios un 5% y sus clientes han aumentado un 20%. Su demanda es...**

- a. Elástica
- b. Rígida
- c. Unitaria

**15. He abierto una nueva barra de combinados en mi establecimiento, quiero saber cuántas unidades tengo que vender, como mínimo, para saber si es rentable. Para ello, cuento con los siguientes datos: El coste de la instalación, mobiliario y maquinaria es de 150.000€. El coste medio de cada combinado es de 2€, y el precio de venta al público medio es de 5€. Con estos datos, el punto muerto o umbral de rentabilidad será de:**

- a. 50.000 unidades
- b. 30.000 unidades
- c. Ninguna de las opciones anteriores es correcta

16. **El presupuesto de compras, es un presupuesto de...**
- a. De producción
  - b. De ventas
  - c. Financiero
17. **Cuando la empresa tiene resultados económicos mejores de los presupuestados:**
- a. Hemos ahorrado costes en materias primas
  - b. Hemos explotado los recursos humanos por encima de lo recomendado
  - c. Ambas opciones pueden ser correctas, habría que analizar la desviación
18. **La tendencia actual en colectividades es:**
- a. Tendencia a la concentración del mercado en grandes empresas
  - b. Tendencia a gestión por pequeñas empresas
  - c. Decrecimiento continuado
19. **Para describir los 6 factores del entorno que condicionan el comportamiento del mercado, utilizaría como herramienta de análisis:**
- a. PESTEL
  - b. PERT
  - c. DAFO
20. **Para poder decidir qué oferta gastronómica hay que promocionar o quitar de la carta, y de este modo analizarla y evaluarla, utilizamos:**
- a. Escandallo
  - b. DAFO
  - c. Menú Engineering