

Escuela Superior de Hostelería y Turismo. Madrid

PRUEBAS PARA LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE TÉCNICO SUPERIOR EN FORMACIÓN PROFESIONAL

Convocatoria correspondiente al curso 2020-2021

(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:	Denominación completa del título:
Código del módulo:	Denominación completa del módulo profesional:

INSTRUCCIONES GENERALES PARA LA REALIZACIÓN DE LA PRUEBA

- Cumplimente sus datos antes del examen y firme en todas las hojas que se entreguen, el espacio reservado para ello.
- Tenga disponible el DNI, NIE o Pasaporte en la mesa.
- Antes de contestar cualquier pregunta, lea atentamente el enunciado de esta.
- La prueba consta de un total de 20 preguntas, entre preguntas cortas y preguntas tipo test.
- Señale y escriba con tinta indeleble, que no sea roja, las respuestas.
- La contestación a cada pregunta se realiza marcando con un círculo la respuesta que considere correcta.
- Si se ha de rectificar una respuesta, trazar un aspa y volver a marcar con un círculo la opción definitiva. No utilizar líquido corrector (Tippex).
- La pregunta que contenga dos respuestas señaladas será anulada.
- Se utilizará solamente el papel facilitado por el examinador.
- No se puede utilizar material de consulta.
- La prueba tendrá una duración de 90 minutos.

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN Y VALORACIÓN

- Cada pregunta tendrá un valor de 0,50 puntos.
- En las preguntas tipo test habrá 3 opciones de respuesta para cada pregunta, pero solamente una de ellas será la correcta.
- Las preguntas sin respuesta ni sumarán ni restarán puntuación y cada respuesta tipo test errónea se penalizará restando media pregunta acertada.
- Para superar el módulo la puntuación deberá alcanzar un mínimo de 5 puntos sobre un máximo de 10.

I.E.S. ESCUELA SUPERIOR DE HOSTELERÍA Y TURISMO DE MADRID

TURNO LIBRE

Convocatoria año 2021

Ciclo: TÉCNICO SUPERIOR EN GESTIÓN DE ALOJAMIENTOS TURÍSTICOS

Módulo: Dirección de Alojamentos Turísticos

NOMBRE Y APELLIDOS: _____

Este examen consta de 20 preguntas tipo test. Cada una de ellas vale 0,50 puntos.

Por cada respuesta INCORRECTA se restará media respuesta CORRECTA. Las preguntas sin respuesta no restarán ni sumarán puntuación. Se requiere alcanzar la puntuación mínima de 5 para lograr el aprobado del examen del módulo. Sólo una opción de respuesta es correcta para cada pregunta.

- 1. Los animadores turísticos que comunican a los clientes, mediante diferentes herramientas, las actividades que se van a realizar y animan al público a que participe, son los :**
 - a) Animadores Infantiles
 - b) Animadores Deportivos
 - c) Animadores Difusores

- 2. Las algas marinas, como tratamiento de salud, son beneficiosas para:**
 - a) El sistema circulatorio y tonificación muscular
 - b) Reducir la formación de radicales libres
 - c) Proteger al organismo de bacterias y virus y para cuidar las articulaciones

- 3. Los lodos suponen un tratamiento terapéutico basado en:**
 - a) Higiene facial
 - b) Masaje corporal
 - c) Ambos

- 4. ¿ Dónde podemos encontrar el hotel temático del Juguete, pensado para familias y niños ?**
 - a) Canarias
 - b) Comunidad Valenciana
 - c) Andalucía

5. La chocolaterapia la podemos encontrar en:

- a) Centros de talasoterapia
- b) Spas
- c) Balnearios

6. Las aguas mineromedicinales se utilizan, primordialmente, en:

- a) Balnearios + Spas
- b) Spas, únicamente
- c) Balnearios, únicamente

7. Un hotel situado en zona natural ofrece un producto de aventura. Este producto requiere el uso de kayak para realizar un descenso por aguas bravas. Es el llamado:

- a) Bus-bob
- b) Hidro-Speed
- c) Rafting

8. Los servicios turísticos que pueden ser utilizados por cualquier usuario, independientemente de si está disfrutando o no del servicio principal, se denominan:

- a) Servicios complementarios
- b) Servicios de base derivados
- c) Servicios periféricos

9. Para seguir el correcto orden de limpieza de las habitaciones del hotel...

- a) Primeramente se limpiarán las habitaciones de salida, ya que vendrán nuevos clientes desde el mediodía y todo ha de estar a punto.
- b) Primeramente se limpiarán las habitaciones de continuación de clientes
- c) Primeramente se limpiarán aquellas habitaciones de salida que no están previstas de ser ocupadas ese día, precisamente para dejarlas listas por si hubiera llegadas inesperadas.

10. El *Planning Forecast* :

- a) Es un documento diario
- b) Es un documento mensual
- c) Es un documento anual

11. Un hotel de 120 habitaciones ha tenido ayer 82 habitaciones ocupadas, 5 habitaciones bloqueadas y el resto han quedado libres. Si su ADR ha sido de 90 €, ¿Cual ha sido su RevPAR de ayer ?

Cálculo:

12. La gestión de las reservas es una función del sub-departamento:

- a) Front-Office
- b) Back-Office
- c) Ninguno de ellos realiza esa función

13. Los establecimientos rurales que ofrecen alojamiento en régimen de habitaciones compartidas son :

- a) Apartamentos Rurales
- b) Albergues Rurales
- c) Casas Rurales

14. Si a los ingresos por habitaciones le restamos los costes directos que se producen en esas habitaciones, lo que obtenemos es el:

- a) Net Operating Income
- b) Gross Operating Profit
- c) Gross Operating Income

15. El precio que cubre los costes totales y alcanza el Umbral de Rentabilidad es:

- a) Precio Mínimo
- b) Precio Técnico
- c) Precio Plano

16. El Fondo de Maniobra contable es:

- a) AC menos PC
- b) AC dividido entre PC
- c) AC dividido entre el Neto Patrimonial

17. Si el Payback de una inversión hotelera de 12.000.000 € ha sido de 4,73. ¿Cuál habra sido el tiempo exacto de recuperación de dicha inversión ?

Cálculo

18. ¿ Qué coste mensual de personal tiene el departamento de Animación del hotel si los sueldos son de 1.500 €/mes + dos pagas extraordinarias anuales y 225 días efectivos de trabajo al año ?

Cálculo:

19. Un hotel rural de nueva apertura ha contratado una póliza de crédito con las siguientes condiciones:

Límite: 120.000 € Comisión de apertura: 0,8 % Comisión Semestral por saldo no dispuesto: 3% Tipo de interés anual: 7,00 %.

Al cierre del año, el hotel ha dispuesto de 80.000 €. ¿Cuál ha sido el coste porcentual del crédito solicitado ?

Cálculo

20. La rentabilidad económica o ROI de un hotel es...

- a) B° antes de Impuestos dividido entre el Activo Total
- b) B° antes de Impuestos dividido entre los Fondos Propios
- c) B° antes de Impuestos dividido entre el PasivoTotal