



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
<ul style="list-style-type: none">- Complimentar 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
<ul style="list-style-type: none">- 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 monoprodueto?**
 - 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?**
- 5 kilos
 - 25 kilos
 - 20 kilos
11. **Los costes que se asignan a un determinado departamento o partida son:**
- Costes directos
 - Costes indirectos
 - Costes fijos
12. **La suma del coste de materia prima y el coste de personal se denomina:**
- Coste de producción
 - Gastos de explotación
 - 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€.**
- 18.000€
 - 3.000€
 - 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...**
- Elástica
 - Rígida
 - 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:**
- 50.000 unidades
 - 30.000 unidades
 - 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