



**PRUEBAS PARA LA OBTENCIÓN DE TÍTULOS DE TÉCNICO Y TÉCNICO SUPERIOR**  
**Convocatoria correspondiente al curso académico 2020-2021**

(Orden 3299/2020, de 15 de diciembre, de la Consejería de Educación y Juventud)

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

Código del ciclo: <b>HOTS04</b>	Denominación completa del ciclo formativo: <b>Técnico Superior en Dirección de Cocina</b>
Clave del módulo: <b>0504</b>	Denominación completa del módulo profesional: <b>Recursos humanos y dirección de equipos en restauración</b>

**INSTRUCCIONES GENERALES PARA LA REALIZACIÓN DE LA PRUEBA**

- Mantener el documento de identificación en lugar visible durante la realización del ejercicio
- No está permitido el uso de calculadoras programables, teléfonos móviles o cualquier otro dispositivo de telecomunicación.
- Las preguntas y ejercicios se resolverán utilizando bolígrafo azul o negro.
- Todas las respuestas deberán ser contestadas en la hoja habilitada para ello al final de la prueba.
- Cuide la presentación y escriba la respuesta o el proceso de forma ordenada y con grafía clara
- En los cálculos se redondeará siempre a dos decimales al alza a partir de 5 o más en el tercer decimal.

**CRITERIOS DE CALIFICACIÓN Y VALORACIÓN**

- La valoración de la prueba es entre 0 y 10.
- Se valorará la comprensión de las cuestiones planteadas, así como la buena presentación.
- El ejercicio tipo test se compone de 32 preguntas, con un valor de 0,25 Los errores restan. Por cada 2 respuestas erróneas se descuenta una válida.
- El ejercicio práctico tiene un valor de 2 puntos, debiendo incluir las fórmulas escritas antes de aplicar los números que les corresponden para que se puedan calificar completamente.

**CALIFICACIÓN**

.....

CENTRO EDUCATIVO: <b>IES Hotel Escuela de la Comunidad de Madrid</b>		LOCALIDAD: <b>Madrid</b>
Código del ciclo: <b>HOTS04</b>	Denominación completa del ciclo formativo: <b>Técnico Superior en Dirección de Cocina</b>	
Clave del módulo: <b>0504</b>	Denominación completa del módulo profesional: <b>Recursos humanos y dirección de equipos en restauración</b>	

#### CONTENIDO DE LA PRUEBA:

##### 1. Indica que opción es la correcta. Sólo hay una opción válida. (8 puntos)

- 1- La planificación de los recursos humanos trata de :
  - a) Determinar las necesidades de personal
  - b) Determinar las competencias y cualificaciones necesarias de los trabajadores
  - c) a y b son correctas
- 2- La planificación de recursos humanos debe hacerse:
  - a) Únicamente al comienzo de la actividad.
  - b) No sólo cuando se inicia la actividad, sino también durante su evolución
  - c) Sólo durante su evolución ya que permite prever necesidades futuras de personal y carencias y excesos de los recursos humanos
- 3- Existen diversos modelos de plantilla y entre los más comunes se encuentra el modelo de plantilla Global que se conoce también como:
  - a) Modelo de plantilla simplificada
  - b) Modelo de plantilla estructurada
  - c) A y b son incorrectas
- 4- La aplicación de técnicas para determinar el tiempo que invierte un trabajador cualificado en realizar una determinada tarea nos proporciona:
  - a) Un tiempo estándar para la realización de un trabajo
  - b) Un tiempo estándar al que hay que sumarle un suplemento de fatiga y necesidades personales
  - c) A y b son falsas
- 5- Cuando hablamos de reclutamiento, nos referimos a:
  - a) La atracción de personas que puedan ser potenciales trabajadores
  - b) A la selección de candidatos que puedan adaptarse al cargo ofrecido
  - c) A y b son verdadera
  - d) A y b son falsas
- 6- Cuando las empresas recurren a consultores privados para el reclutamiento eso supone para ellas:
  - a) Un alto coste económico
  - b) Un alto rendimiento en el proceso de selección.
  - c) A y b son ciertas
  - d) Todas son falsas

- 7- La secuencia seguida en un proceso de selección es:
- Reclutamiento, pruebas de selección, preselección, decisión final, contratación
  - Reclutamiento, preselección, pruebas de selección, decisión final, contratación
  - Reclutamiento, pruebas de selección, decisión final, preselección, contratación
- 8- Cuando hablamos de exámenes profesionales para la selección de empleados nos estamos refiriendo a:
- Una herramienta de selección consistente en la ejecución de unas pruebas realizadas bajo la observación de una comisión y realizada a la vez por los candidatos.
  - Una herramienta de selección que trata aspectos humanos del carácter y de la personalidad
  - Una técnica de selección a través de ejercicios que nos permiten conocer el grado de conocimientos de los candidatos
- 9- Las entrevistas como herramienta de selección según la técnica utilizada se dividen en:
- Individuales, colectivas o de grupo
  - Libre, estandarizada o mixta
  - Relajada y duradera
- 10- La secuencia seguida de las fases de una entrevista son:
- Preparación de la entrevista- inicio de la entrevista- desarrollo de la entrevista- valoración de los resultados- despedida de la entrevista
  - Preparación de la entrevista- inicio de la entrevista- desarrollo de la entrevista- despedida de la entrevista- valoración de los resultados
  - Inicio de la entrevista- preparación de la entrevista- desarrollo de la entrevista- despedida de la entrevista- valoración de los resultados
- 11- Cuando un trabajador está en periodo de prueba:
- No puede beneficiarse de los mismo derechos que los trabajadores que pertenecen a la plantilla en su mismo puesto de trabajo
  - Tiene las mismas obligaciones correspondientes al puesto de trabajo que desempeña, como si fuera de la plantilla.
  - Este periodo no quedar reflejado en el contrato de trabajo.
- 12- El documento que tiene como objetivo planificar la incorporación, la sociabilización y el seguimiento de los nuevos profesionales que se incorporan a una organización es:
- El manual de bienvenida
  - El plan de acogida
  - El plan de formación
- 13- El manual de bienvenida:
- Es un apoyo al plan de acogida
  - Como la información es veraz, tiene carácter contractual.
  - A y b son correctas
- 14- El plan de acogida es:
- Rígido, el mismo para todas las empresas
  - Debe adaptarse a la filosofía de cada empresa
  - Lo decide el Mentor del nuevo trabajador
- 15- Todos los trabajadores de una empresa deben estar:
- Incluidos en un plan de formación
  - En un plan de formación específica denominada plan de carrera
  - a y b son ciertas
- 16- Dentro de los diferentes tipos de formación que nos encontramos en una empresa está la formación para la promoción que consisten en:
- Formación que recibe el nuevo personal con la finalidad de enseñarle a realizar de forma eficiente su trabajo

- b) Formación que recibe el empleado para afrontar las responsabilidades del nuevo puesto al producirse una ascenso
- c) a y b son correctas

17- El seguimiento, control y análisis de resultados de la formación pretende:

- a) Elaborar un documento que incluya todo los gastos
- b) Conseguir mejoras continuas en el proceso de formación
- c) a y b son falsas

18- Un plan de carrera es un método que:

- a) Ofrece al empleado ayuda para establecer sus metas
- b) Sirve para planear las necesidades en el momento presente de la empresa
- c) a y b son verdaderas

19- La tendencia actual en el mercado de la restauración es que el plan de carrera está enfocado a:

- a) A cada uno de los trabajadores de la empresa
- b) A los key talents destinados a sustituir los puestos de mayor relevancia en la empresa.
- c) a y b son falsas

20- Dentro del plan de carrera cuando hablamos de Techo nos estamos refiriendo a:

- a) Al nivel máximo al que puede llegar un empleado dentro de su trayectoria
- b) El número de puestos que componen una ruta determinada
- c) El calendario de cada uno de los pasos

21- Podemos clasificar la motivación en función de su origen como:

- a) Motivación positiva y negativa
- b) Motivación intrínseca y extrínseca
- c) a y b son ciertas

22- La motivación provocada por recompensas e incentivos independientemente de la actitud que tenga un trabajador para conseguirlos:

- a) Motivación intrínseca
- b) Motivación extrínseca
- c) Motivación negativa

23- El castigo, el miedo o la humillación es:

- a) No es una motivación
- b) Es una motivación positiva
- c) Es una motivación negativa

24- A Antonio le han ofrecido dos puestos en el restaurante, uno de ayudante de camarero y otro de ayudante de economato y ha elegido la opción de camarero por las propinas; esto es por :

- a) Una motivación intrínseca
- b) Una motivación extrínseca
- c) Una motivación negativa

25- La teoría de Maslow :

- a) Considera que los motivadores del comportamiento son las necesidades
- b) Ordena las necesidades de forma jerárquica, sin necesidad de pasar por la de nivel inferior para sentirse motivado por el incentivo que hace referencia al resto de necesidades
- c) A y b son falsas

- 26- Podemos detectar que un trabajador está desmotivado cuando:
- a) Cuando se aburre o ausenta
  - b) Cuando muestra resistencia a los cambios
  - c) Todas son correctas
- 27- De todas las funciones que realizan los directores éstas se pueden clasificar en:
- a) Planificación, decisión y liderazgo
  - b) Planificación, control y liderazgo
  - c) Organización, control y análisis
- 28- El principio de unidad de mando quiere decir:
- a) Que se han de dar órdenes para que se hagan las cosas
  - b) Que cada subordinado depende de un jefe
  - c) Que todos van a un único objetivo
- 29- En un sistema compuesto por varios subsistemas entrelazados y dependientes, la capacidad de trabajo máxima será la del último o menos eficiente de sus componentes. Este argumento corresponde a:
- a) La ley de los objetivos
  - b) La ley de la velocidad del convoy
  - c) La ley del cambio
- 30- El líder que involucra a sus subordinados en la toma de decisiones, por lo que las tareas se discuten y se determinan en el grupo, sigue una dirección:
- a) Liberal
  - b) Democrática
  - c) Todas las respuestas anteriores son incorrectas
- 31- Dentro del reclutamiento interno no existe el traslado o promoción:
- a) Lineal
  - b) Horizontal
  - c) Diagonal
- 32- Son factores de motivación para los trabajadores:
- a) La retribución, recompensas y reconocimiento
  - b) La responsabilidad, castigos y sanciones
  - c) Todas las respuestas anteriores son correctas

## **2. Resuelve el siguiente ejercicio de personal. (2 puntos)**

Calcula en nº de empleados necesarios si para poder atender con calidad a nuestros clientes si necesitamos:

- Lunes a Viernes: 3 jefes de rango y 6 camareros
- Sábados y Domingo: 4 jefes de rango y 8 camareros.
- Siempre contando con 40 horas semanales y dos días libres a la semana, 30 días de vacaciones, 14 festivos y 4 días de asuntos propios.

## HOJA DE RESPUESTAS

---

1. **RESPONDE:** que opción es la correcta **A / B / C**. Sólo hay una opción válida. (8 puntos: cada correcta 0,25; dos mal descuentan una bien)

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	

2. **RESUELVE** el ejercicio de cálculo de personal. (2 puntos)