



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

### SERVICIOS EN RESTAURANTES Y EVENTOS ESPECIALES

#### 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) Consignense las denominaciones exactas y los códigos reflejados en el anexo 1.a o 1.b de las presentes instrucciones.

CALIFICACIÓN

1. Los servicios de Boda, solo llevan protocolo en la mesa de Presidencia:

a) Verdadero

b) Falso

2. Escribe 3 tipos de montajes para pocos comensales y Dibújalos:

1.

2.

3.

3. Escribe 5 tipos de montajes para mucho comensales y Dibújalos:

1.

2.

3.

4.

5.

4. Los protocolos de los eventos y la orden del servicio, lo suele comunicar el departamento de eventos o departamento comercial:
  - a) Verdadero
  - b) Falso
  
5. El protocolo y el servicio de la Boda, lo debe dirigir el Maitre o directo de eventos:
  - a) Verdadero
  - b) Falso
  
6. El protocolo de servicio de una mesa presidencial típica es:
  - 1.
  - 2.
  - 3.
  - 4.
  - 5.

7. Las mesas de banquetes deben ser de:
- a) Fácil montaje y rápido montaje.
  - b) Mesas redondas y rectangulares, con patas plegables.
  - c) Ninguna de las 2 anteriores es válida.

8. Marcaje de mesa de menú concertado con el siguiente menú:

Ensalada templada de langostinos, con cama de aguacates y vinagreta de mango

Lubina a la espalada con crema de espinacas y crujiente de albaricoque

Solomillo de ternera con patatas puente nuevo

Crujiente de moka y mascarpone

9. Cálculo de Material necesario, para un evento de 100pax. Disponemos de un salón diáfano, sin ningún material.

**Menú de la convención de telefónica 2021**

Ensalada templada de langostinos, con cama de aguacates y vinagreta de mango

Lubina a la espalada con crema de espinacas y crujiente de albaricoque

Solomillo de ternera con patatas puente nuevo

Crujiente de moka y mascarpone

Agua Mineral

Vino Blanco D.O. Rueda

Vino Tinto D.O. Ribera del Guadiana

Vino dulce PX

Café o infusiones

10. Dibuja el esqueleto de montaje para un evento de 100pax, con el anterior menú