



Pruebas para la obtención de título Técnico Superior Dirección de servicios en restauración 2021

PROCESOS DE SERVICIOS EN RESTAURANTE

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. **En el argot hostelero marcar es colocar los cubiertos necesarios al comensal para degustar el plato solicitado.**
 - a) Verdadero
 - b) Falso

2. **Las ensaladas se marcarán con:**
 - a) Cuchara de crema a la derecha
 - b) Cuchillo trincherero a la derecha y tenedor trincherero a la izquierda
 - c) Cuchillo trincherero a la izquierda y tenedor trincherero a la derecha

3. **El arroz sin guarnición se marcará:**
 - a) Tenedor trincherero a la izquierda
 - b) Tenedor trincherero a la derecha
 - c) Cuchillo trincherero a la izquierda y tenedor trincherero a la derecha

4. **Las carnes se marcarán:**
 - a) Cuchillo trincherero a la derecha y tenedor trincherero a la izquierda
 - b) Cuchillo trincherero a la izquierda y tenedor trincherero a la derecha
 - c) Cuchillo trincherero a la derecha y tenedor trincherero a la derecha.

5. **El hielo que ha de estar en contacto con los alimentos será hecho a partir de agua del grifo, y su troceado y picado lo haremos manualmente.**
 - a) Verdadero.
 - b) Falso.

6. **La zona de conservación de materias primas está formado por:**
 - a) Zona refrigerada, Zona congelación, Economato y Bodega
 - b) Estanterías, Neveras, congeladores y timbres
 - c) Arcones, Balanzas, hornos.

7. **La zona destinada a cocina y office representa 2/3 del total de la superficie, mientras la zona de sala o comedor ocupa el 1/3 restante.**
 - a) Verdadero
 - b) Falso
 - c) Cada propietario destina lo que cree oportuno.

8. **La altura de las mesas debe ser aproximadamente de:**
 - a) 50 cm
 - b) 70 cm
 - c) 80 cm

9. **El espacio entre cliente y cliente en la mesa debe ser al menos de:**
 - a) 60 cm
 - b) 80 cm
 - c) 40 cm

10. **La altura de las sillas, deberá ser de:**
 - a) 60 cm
 - b) 45 cm
 - c) 65 cm

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

11. La bodega mantendrá una temperatura constante durante todo el año de:

- a) 30 °C
- b) 11°C
- c) 20°C

12. Elige la opción correcta:

- a) Se sitúa el plato base centrado y haciendo coincidir su borde con el de la mesa.
- b) Siempre se utilizará un plato de presentación, para colocar la mesa.
- c) Se sitúa el plato base centrado con el reto de los platos de la mesa únicamente.

13. Elige la opción correcta:

- a) El plato de pan se situará a la derecha del plato base.
- b) El plato de pan se situará a la izquierda del plato base.
- c) No hay ninguna norma establecida para colocar el plato de pan.

14. Elige la opción correcta:

- a) La copa de agua se situará a la izquierda del plato base.
- b) La copa de agua se situará a la derecha del plato base.
- c) La copa de agua se situará en el centro de la parte superior del plato base.

15. Elige la opción correcta:

- a) La copa de vino se situará en el centro de la parte superior del plato base.
- b) La copa de vino se situará a la derecha de la copa de agua.
- c) La copa de vino se situará a la izquierda de la copa de agua.

16. En una comanda deben aparecer los siguientes datos:

- a) Nº de mesa, fecha, Nº de pax, nombre del camarero, nombre de los productos solicitados, cantidad de productos, referencia numérica de cada cliente.
- b) Una comanda si es clara, da igual los datos que contenga.
- c) Depende del número de trabajadores.

17. El recorrido de una comanda es el siguiente:

- a) Una copia para Bar, otra copia para nosotros y otra copia para cocina.
- b) Una copia para Cocina o Bar, otra copia para nosotros y otra copia para facturación.
- c) Una copia para Bar, otra copia para nosotros y otra copia para el dueño.

18. ¿Qué significa "Suite " en una comanda?:

- a) Es cuando un cliente cambia o devuelve un plato, por un producto que ya había salido.
- b) Es cuando damos el siguiente paso de un plato.
- c) Es cuando una vez elaborada la comanda original, se incorpora a la mesa otro nuevo cliente.

19. ¿Qué significa la palabra "Retour" en una comanda?:

- a) Es cuando un cliente cambia o devuelve un plato, por un producto que ya había salido.
- b) Es cuando damos el siguiente paso de un plato
- c) Es cuando una vez elaborada la comanda original, se incorpora a la mesa otro nuevo cliente.

20. - Elige la opción correcta:

- a) En servicio a la inglesa, el camarero sirve al cliente por la derecha.
- b) En servicio a la inglesa, el camarero sirve al cliente por el centro.
- c) En servicio a la inglesa, el camarero sirve al cliente por la izquierda