

Pruebas para la obtención de títulos de Técnico y Técnico Superior

Convocatoria correspondiente al curso 2023-2024

(Resolución de 29 de diciembre de 2023 de la Dirección General de Educación Secundaria, Formación Profesional y Régimen Especial)

DATOS DEL ALUMNO			FIRMA
APELLIDOS:			
Nombre:	D.N.I./ N.I.E.	Fecha:	
Código del ciclo: HOTM01	Denominación completa del título: TÉCNICO EN COCINA Y GASTRONOMÍA		
Clave o código del módulo: 7 - 0045	Denominación completa del módulo profesional: OFERTAS GASTRONÓMICAS		

INSTRUCCIONES GENERALES PARA LA REALIZACIÓN DE LA PRUEBA
<ul style="list-style-type: none"> - Cumplimentar los datos del aspirante antes del examen y firmar en todas las hojas que se entreguen. - Tener disponible el DNI o documento identificativo equivalente en la mesa. - Señalar y escribir con tinta indeleble, que no sea roja, las respuestas y su desarrollo. No utilizar lápiz. - 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). - Se deberá utilizar calculadora - En caso de ser necesario, utilizar dos decimales en los cálculos sin redondear. - Se dispone de 90 minutos para la realización de la prueba.
CRITERIOS DE CALIFICACIÓN Y VALORACIÓN
<p>Indíquese:</p> <ul style="list-style-type: none"> - La parte A de la prueba (tipo test) tendrá un valor de 7 puntos en total. - Cada una de las preguntas tipo test correctamente contestada sumará 0,25 puntos. - Cada tres preguntas incorrectas se anulará una respuesta correcta. Las preguntas tipo test no contestadas no penalizan. - La parte B consta de dos ejercicios prácticos, con un valor total de 3 puntos. Cada uno de ellos tendrá un valor de 1,5 puntos. - Los ejercicios prácticos incorrectos no penalizan. - Además de la exactitud de los cálculos, se valorará la claridad en los planteamientos y la elaboración de conclusiones que expliquen los resultados obtenidos.

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

CALIFICACIÓN
.....

DATOS DEL ALUMNO			FIRMA
APELLIDOS:			
Nombre:	D.N.I./ N.I.E	Fecha:	

CONTENIDO DE LA PRUEBA:

PARTE A (7 PUNTOS)

1. **Los establecimientos de comida para llevar (take away) constituyen un modelo de servicio propio de...**
 - a) La restauración tradicional
 - b) La neorrestauración
 - c) Restauración diferida
2. **La restauración colectiva...**
 - a) Está dirigida a grupos de personas que no pueden desplazarse del lugar donde realizan su actividad
 - b) No atiende al público en general, sino que se debe pertenecer al grupo en cuestión para hacer uso de ella
 - c) Ambas respuestas son correctas
3. **El sumiller...**
 - a) Aconseja al cliente/a sobre el maridaje
 - b) Gestiona el libro de reservas y la distribución de las mesas
 - c) Ninguna de las anteriores
4. **Las relaciones que marcan jerarquía en un organigrama se representan mediante:**
 - a) Líneas verticales
 - b) Líneas horizontales
 - c) Rectángulos
5. **Se denomina... a la zona común entre la cocina y la sala, destinada a la limpieza del material que proviene de la sala (vajilla, cubertería...).**
 - a) Bodega
 - b) Plonge
 - c) Office
6. **¿Qué nombre recibe el proceso de separar los ingredientes utilizados en una elaboración y reagruparlos de manera diferente, a fin de restituir en la memoria del comensal el sabor del plato original, pero a partir de matices y texturas diferentes?**
 - a) Cocina molecular.
 - b) Deconstrucción
 - c) Ninguna de las anteriores
7. **Paul Bocuse es uno de los cocineros más representativos de la...**
 - a) Cocina moderna o nouvelle cuisine
 - b) Cocina de vanguardia
 - c) Cocina tecnoemocional
8. **Durante el... los primeros humanos se alimentaban por medio de la caza, pesca y recolección de vegetales y frutas.**
 - a) Neolítico
 - b) Paleolítico
 - c) Ninguna de las anteriores
9. **Un gramo de carbohidratos equivale a...**
 - a) 9 kilocalorías
 - b) 6 kilocalorías
 - c) 4 kilocalorías

10. La energía proviene mayoritariamente de los hidratos de carbono y las proteínas, y en menor medida de los lípidos, dado lo costoso del proceso para el organismo.
- a) Verdadero
 - b) Falso
11. La dieta que consiste en consumir mayoritariamente productos de origen vegetal, pero que incluye alimentos de origen animal de manera puntual se denomina...
- a) Crudívora
 - b) Flexitariana
 - c) Vegana
12. La nutrición supone un conjunto de procesos voluntarios por el cual incorporamos a nuestro organismo los alimentos.
- a) Verdadero
 - b) Falso
13. Los hidratos de carbono, lípidos y proteínas se consideran...
- a) Macronutrientes
 - b) Micronutrientes
 - c) Nutrientes no esenciales
14. El... es el principal polisacárido de reserva del reino animal y se almacena en hígado y tejido muscular.
- a) Glucógeno
 - b) Almidón
 - c) Ninguna de las anteriores
15. La vitamina K es liposoluble e interviene en los procesos de coagulación sanguínea.
- a) Verdadero
 - b) Falso
16. La... se encuentra en los vegetales frescos, tiene un gran poder antioxidante y su carencia produce una enfermedad conocida como escorbuto.
- a) Vitamina D
 - b) Vitamina C
 - c) Vitamina B9
17. El exceso de vitaminas... se almacena en el organismo y puede ser tóxico a niveles elevados.
- a) Hidrosolubles
 - b) Liposolubles
 - c) Ambas respuestas son correctas
18. Los ácidos grasos omega-3 y omega-6...
- a) Son ácidos grasos esenciales
 - b) El organismo no puede sintetizarlos a partir de sustancias precursoras
 - c) Ambas son correctas
19. La energía proviene mayoritariamente de los hidratos de carbono y las proteínas, y en menor medida de los lípidos, dado lo costoso del proceso para el organismo.
- a) Verdadero
 - b) Falso
20. En casos de hipertensión y otros trastornos cardiovasculares y renales se aconseja una dieta...
- a) Hiposódica
 - b) Hipocalórica
 - c) Ninguna de las anteriores
21. Denominamos... a aquel menú que se compone de una oferta extensa y normalmente cerrada de diferentes platos servidos en pequeñas cantidades a un precio concreto.
- a) Menú concertado
 - b) Menú gastronómico
 - c) Menú degustación

22. Señala la acción correcta a tomar en cuanto a los platos “caballo” o “vaca en el menú engineering.
- a) Cambiar el nombre del plato por otro más sugerente, para llamar la atención de los clientes
 - b) Mantener el precio e incidir sobre el coste, para aumentar el margen de beneficio, por ejemplo disminuyendo la ración
 - c) Bajar su precio de venta, para comprobar si el problema de su baja popularidad se debe a que es percibido como caro
23. Los costes fijos...
- a) No están relacionados con la actividad de la empresa, es decir, incurrirá en ellos tanto si tiene clientes como si no.
 - b) La compra de materia prima es un ejemplo de ellos
 - c) Ambas respuestas son correctas
24. Los costes que no pueden imputarse a una elaboración o departamento en concreto, sino al conjunto de la actividad, y que por tanto deben ser distribuidos siguiendo un criterio elegido por la empresa se conocen como...
- a) Costes variables
 - b) Costes indirectos
 - c) Costes mixtos
25. Con “Prime Cost” nos referimos a...
- d) El coste de personal
 - e) El principal coste en una empresa de restauración, es decir, el coste de las materias primas
 - f) La suma del coste de las materias primas y el coste de personal
26. El documento contable que refleja ordenadamente el conjunto de ingresos y gastos de una empresa durante un tiempo determinado se denomina...
- a) Balance de situación
 - b) Cuenta de explotación
 - c) Ninguna de las anteriores
27. El documento que nos permite conocer el coste de un plato a partir de los costes detallados de las materias primas o ingredientes necesarios para elaborarlo se conoce como...
- a) Escandallo de plato u hoja de coste
 - b) Escandallo de género o pieza
 - c) Ninguna de las anteriores
28. El segundo de los principios de Omnes, o de apertura de gama, establece que el resultado de la división entre el precio más alto y el más bajo no debe ser superior a 2,5 en cartas de menos de 9 platos, o 3 en cartas de 9 o más platos.
- a) Verdadero
 - b) Falso

PARTE B (3 PUNTOS)

1. Un restaurante ingresó en el año 2023 un total de 847.000 euros. Los costes de materia prima ascendieron a 271.100 euros. Los costes de personal supusieron 211.750 euros. Los costes generales por su parte ascendieron a 127.050 euros.

- Representa en el siguiente cuadro la cuenta de explotación de este restaurante, calculando el margen bruto de explotación y el beneficio neto. (1 punto)
- Calcula los porcentajes de cada concepto de la cuenta de explotación, y explica si los porcentajes se encuentran dentro de los estándares normales. (0,5 puntos)

AÑO 2023	€	%

2. Compramos un cordero que pesa 6 kilos a 15 euros/kilo. Para asarlo, procedemos previamente a quitarle la cabeza que la utilizaremos para otro plato. La cabeza pesa 600 gramos y la valoramos a 3,9 euros/kilo. Las mermas sin valor comercial ascienden a 400 gramos. También debemos tener en cuenta que durante su cocinado en el horno pierde un 10% de su peso. Cada ración contendrá 300 gramos de cordero.

- Realiza el test de rendimiento para conocer el coste de cada ración de cordero (1,5 puntos)

TEST DE RENDIMIENTO			
Producto: Cordero Peso total: Precio/kg: Precio total:			
Conceptos	Peso (kg)	Coste por Kilo	Coste total
Peso de la ración:	Coste de la ración:	Número de raciones de cada pieza:	