

Pruebas para la obtención del título de Técnico en
SERVICIOS DE RESTAURACIÓN
OPERACIONES BÁSICAS EN RESTAURANTE
Convocatoria correspondiente al curso 2021-2022

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

- Examen tipo test de 20 preguntas, con “respuesta múltiple” y/o “verdadero o falso”, donde el aspirante deberá elegir la opción correcta.
- El aspirante deberá rodear con un círculo la respuesta elegida, en caso de equivocarse hará una X y la respuesta quedará invalidada.
- Cada respuesta contestada correctamente sumará 0,5.
- Cada respuesta contestada erróneamente restará 0,25.
- Las preguntas no contestadas ni suman ni restan.
- Sólo se admitirá una respuesta por pregunta; invalidando aquellas respuestas que den lugar a confusión, por lo que se entenderá errónea la respuesta.

(Resolución de 3 de diciembre 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) HOTM02	Denominación completa del título: (1) SERVICIOS EN RESTAURACIÓN		
Clave o código del módulo: (1) 0151	Denominación completa del módulo profesional: (1) OPERACIONES BÁSICAS EN RESTAURANTE		

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

CALIFICACIÓN

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

1. ¿CUÁL DE LAS SIGUIENTES CARACTERÍSTICAS NO SE IDENTIFICA CON UNA EMPRESA DE NUEVA RESTAURACIÓN?
 - a) Utilización de productos frescos y de temporada.
 - b) Aplicación del marketing y concepto de calidad.
 - c) Estandarización de la producción.
 - d) Gestión en régimen de franquicia.

2. ¿CUÁL DE LAS SIGUIENTES AFIRMACIONES ES FALSA EN LO RELATIVO AL ASPECTO PERSONAL Y LAS NORMAS DE HIGIENE Y SEGURIDAD LABORAL?
 - a) El uniforme debe ser de uso exclusivo para el trabajo.
 - b) Las manos y uñas en perfecto estado de limpieza.
 - c) El uniforme debe ser amplio para facilitar los movimientos en el trabajo.
 - d) No utilizar colonias penetrantes.

3. EL ANISAKIS ES UN PARASITO QUE SE ENCUENTRA EN:
 - a) En el pescado
 - b) En la carne.
 - c) En las aves.
 - d) En los huevos.

4. LA SALMONELA ES UNA TOXINFECCIÓN ALIMENTARIA PRODUCIDA POR:
 - a) Virus.
 - b) Mohos.
 - c) Bacterias patógenas.
 - d) Parásitos.

5. LAS MEDIDAS MÁS COMUNES Y UTILIZADAS EN TABLEROS REDONDOS SON:
 - a) 0,80 y 1,25 m de diámetro.
 - b) 1,50 x 1,80 de diámetro.
 - c) 0,60 x 1,40 de diámetro.
 - d) 1,00 x 2,00 de diámetro.

6. ¿QUÉ NOMBRE RECIBE LA PIEZA DE VAJILLA DE FORMA OVALADA GENERALMENTE UTILIZADA PARA EL SERVICIO DE APERITIVOS?
 - a) Moka.
 - b) Quijote.
 - c) Aperitif.
 - d) Rabanera.

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

7. EL APARATO DISEÑADO PARA MANTENER LOS ALIMENTOS CALIENTES MEDIANTE BAÑO MARÍA SE DENOMINA...
- Rechaud.
 - Sauté.
 - Calientefuentes.
 - Chafindish.
8. ¿CUÁNTOS CAJONES TIENE UN APARADOR ESTÁNDAR?
- 10.
 - 8.
 - 12.
 - 14.
9. SEÑALA LA RESPUESTA CORRECTA EN CUANTO A LA COMANDA
- Las cantidades se anotan a la derecha del nombre del plato.
 - Siempre debe estar firmada por el maitre.
 - El orden de servicio de los platos se indica con una raya horizontal de separación.
 - El original va a facturación para confeccionar la factura.
10. SE DENOMINA SUITE A UNA COMANDA QUE SE REALIZA...
- Cuando un comensal cambia un plato por otro.
 - Cuando se solicitan nuevos platos en una mesa.
 - Cuando un cliente devuelve un plato.
 - Ninguna es correcta.
11. EL MULETÓN SIRVE PARA...
- Vestir la mesa.
 - Absorber líquidos.
 - Decorar el salón.
 - Cubrir la bandeja de room service.
12. ¿EL APARADOR SERVIRÁ PARA LA PRACTICA DE PLATOS A LA VISTA DEL CLIENTE?
- Verdadero
 - Falso
13. LAS COMANDAS DE SALA SE REALIZARÁN POR TRIPLICADO
- Original camarero, primera copia cocina.
 - Original, primera copia y segunda para el jefe de rango.
 - Original para cocina, primera copia TPV y segunda copia camarero.
 - Todas son incorrectas.

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

14. EN LA ZONA DE RESTAURANTE, LA PINZA CON LA QUE TRABAJA EL CAMARERO ES CON CUCHARA SOPERA Y TENEDOR TRINCHERO.

- a) Verdadero.
- b) Falso.

15. MARCAJE CORRECTO DE PASTA LARGA

- a) Tenedor trincherero.
- b) Pala de pescado a la derecha y tenedor pescado izquierda.
- c) Cuchara sopera a la izquierda y tenedor trincherero a la derecha.
- d) Todas son correctas.

16. MARCAJE CORRECTO DE UNA ENSALADA DE SALMÓN

- a) Tenedor pescado izquierda y pala de pescado derecha.
- b) Tenedor trincherero a la derecha.
- c) Pala de pescado izquierda y tenedor trincherero derecha.
- d) Tenedor de madera.

17. En una mesa con protocolo, ¿quién será el número 1 en la comanda?

- a) La mujer más mayor.
- b) El niño.
- c) El abuelo.
- d) La persona que mira hacia la puerta de entrada.

18. ¿QUE UTENSILIOS SE DEJAN EN LA MESA HASTA QUE EL CLIENTE SE LEVANTA Y SE VA?

- a) El plato de pan, la copa de vino tinto y el salero.
- b) El plato de postre y el pan.
- c) La copa de agua.
- d) El café y la copa de cava.

19. SE ENTREGAN AL CLIENTE LAS CARTAS DEL MENÚ ABIERTAS POR LA IZQUIERDA

- a) Verdadero.
- b) Falso.

20. UTENSILIOS QUE DEBE LLEVAR ENCIMA UN CAMARERO

- a) Bolígrafo, encendedor, sacacorchos y lito.
- b) Fuego y bolígrafo.
- c) Abrechapas, fuego y bolígrafo.
- d) Ninguna es correcta