

Pruebas para la obtención de títulos de Técnico y Técnico Superior

Convocatoria correspondiente al curso 2024-2025

(Resolución de 19 de diciembre de 2024 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: HOTM02	Denominación completa del título: TÉCNICO EN SERVICIOS EN RESTAURACIÓN		
Clave o código del módulo: 11 - 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.- Cada pregunta tipo test tiene una única respuesta correcta.
CRITERIOS DE CALIFICACIÓN Y VALORACIÓN
<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 contestadas sumarán 0,25 puntos.- Cada respuesta incorrecta penalizará $\frac{1}{3}$ de una respuesta correcta, lo que supone que cada tres preguntas incorrectas se anulará una respuesta correcta. Las preguntas tipo test no contestadas no penalizan.- La parte B consta de un ejercicio práctico, con un valor total de 3 puntos.- Los ejercicios prácticos incorrectos no penalizan.- Además de la exactitud de los cálculos y resultados, se valorará la claridad en los planteamientos y la elaboración de conclusiones que expliquen los resultados obtenidos.

CALIFICACIÓN
.....

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

CONTENIDO DE LA PRUEBA:

PARTE A (7 PUNTOS)

- Una de las salsas más consumidas en la antigua Roma fue el “garum”, una salsa de pescado preparada con vísceras fermentadas de pescado.
 - Verdadero
 - Falso
- Los alimentos crudos que están conservados por congelación o ultracongelación, y que precisan de su descongelación para cocinarlos antes de ser consumidos se incluyen en la...
 - GAMA I
 - GAMA III
 - GAMA V
- El modelo de autoservicio en el que la oferta está dispuesta de forma aleatoria, dejando libertad de movimiento al cliente se denomina...
 - Lineal
 - Circular
 - Free flow
- La restauración colectiva...
 - Está dirigida a grupos de personas que no pueden desplazarse del lugar donde realizan su actividad
 - No atiende al público en general, sino que se debe pertenecer al grupo en cuestión para hacer uso de ella
 - Ambas respuestas son correctas
- El jefe o jefa de sala (maitre)...
 - Organiza el funcionamiento de la sala y del personal
 - Realiza el servicio de vinos y otras bebidas en sala de forma habitual
 - Ninguna de las anteriores
- Las relaciones que marcan jerarquía en un organigrama se representan mediante:
 - Líneas verticales
 - Líneas horizontales
 - Rectángulos
- Denominamos cuarto frío...
 - Al área en el que se llevan a cabo ciertas tareas de preelaboración (lavado, pelado, deshuesado...)
 - Al área donde se realizan las preparaciones de platos fríos como ensaladas, entremeses, encurtidos...
 - Ambas respuestas son correctas
- ¿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?
 - Cocina molecular.
 - Deconstrucción
 - Ninguna de las anteriores
- Paul Bocuse es uno de los cocineros más representativos de la cocina tecnoemocional.
 - Verdadero
 - Falso



**Comunidad
de Madrid**



10. **¿Cuál de las siguientes NO es una tarea de la partida de entremetier?**
a) Preparar platos de arroces y pastas
b) Lavar y trocear verduras y hortalizas
c) Elaborar recetas a base de huevos
11. **Las relaciones formales son aquellas que se establecen de forma espontánea entre el personal de una misma empresa, independientemente del cargo que ocupe.**
a) Verdadero
b) Falso
12. **Un gramo de lípidos equivale a...**
a) 9 kilocalorías
b) 6 kilocalorías
c) 4 kilocalorías
13. **La energía proviene mayoritariamente de los hidratos de carbono y los lípidos, y en menor medida de las proteínas, dado lo costoso del proceso para el organismo.**
a) Verdadero
b) Falso
14. **La dieta que consiste en consumir alimentos que no han sido cocinados ni procesados, pudiendo ser vegetariana o no, se conoce como...**
a) Crudívora
b) Frutariana
c) Vegana
15. **Los hidratos de carbono, lípidos y proteínas se consideran...**
a) Macronutrientes
b) Micronutrientes
c) Nutrientes no esenciales
16. **Cuando las enzimas digestivas actúan sobre la lactosa, se obtiene...**
a) Galactosa y glucosa
b) Maltosa y glucosa
c) Ninguna de las anteriores
17. **La vitamina C es liposoluble e interviene en los procesos de coagulación sanguínea.**
a) Verdadero
b) Falso
18. **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
19. **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
20. **Los grupos III y IV de la rueda de alimentos...**
a) Comprenden alimentos ricos en proteínas y tienen función plástica
b) Comprenden hortalizas, verduras y frutas y tienen función reguladora
c) Comprenden alimentos ricos en carbohidratos y grasas, con función energética
21. **En casos de hipertensión y otros trastornos cardiovasculares y renales se aconseja una dieta...**
a) Hiposódica
b) Hipocalórica
c) Ninguna de las anteriores
22. **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

23. En la técnica del menú engineering, los platos vaca son aquellos que presentan un índice de popularidad alto y un margen bruto de explotación alto, por lo que son los más interesantes.
- a) Verdadero
 - b) Falso
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...
- a) El coste de personal
 - b) El principal coste en una empresa de restauración, es decir, el coste de las materias primas
 - c) 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)

Analiza la posición de la siguiente gama de platos de un restaurante utilizando el menú engineering.

- Completa la tabla que encontrarás en la siguiente página, realizando los cálculos pertinentes. (2 puntos)
- Explica las medidas que debería desarrollar el restaurante para cada uno de los platos, en función de la clasificación obtenida (1 punto)

NOMBRE DEL PLATO	UNIDADES VENDIDAS	ÍNDICE DE POPULARIDAD - IP (%)	COSTE DE LA MATERIA PRIMA	PVP	MBE DEL PLATO	COSTES TOTALES	CIFRA DE NEGOCIO	RENDIMIENTO	CLASIFICACIÓN MBE	CLASIFICACIÓN IP	CLASIFICACIÓN FINAL
Ensalada Caprese	30		0,68	6,50							
Crema fría de melón	50		0,80	5,95							
Vichyssoise	25		1,10	6,70							
Gazpacho andaluz	12		1,50	7,50							
Parrillada de verduras	6		2,80	8,10							
TOTAL		100%									
ÍNDICE DE POPULARIDAD MEDIA			MBE MEDIO								



**Comunidad
de Madrid**

