

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: SERVICIOS EN RESTAURACIÓN		
Clave o código del módulo: 0152	Denominación completa del módulo profesional: SERVICIOS EN BAR - CAFETERÍA 2º		

INSTRUCCIONES GENERALES PARA LA REALIZACIÓN DE LA PRUEBA
<ul style="list-style-type: none">Tener disponible el DNI, NIE o PASAPORTE Original. No admitiendo fotocopia del mismo.Cumplimentar los datos personales antes del examen y firmar en todas las hojas que se entreguen.Señalar con tinta indeleble, que no sea roja, las respuestas y su desarrollo. (No utilizar tipex corrector).Utilizar solamente el papel facilitado por el examinador (con el sello y formato correspondiente). <p>No utilizar material de consulta.</p>
CRITERIOS DE CALIFICACIÓN Y VALORACIÓN
<ul style="list-style-type: none">Esta prueba consiste en 40 preguntas tipo test.Para poder superar la prueba será necesario alcanzar una puntuación igual o superior a 5.Esta prueba tendrá una duración de 1:00 hora.El aspirante deberá elegir la opción correcta de entre las posibles alternativas.El aspirante deberá rodear con un círculo la respuesta elegida, si tuviese que corregir deberá tachar con un aspa, de forma clara, la respuesta errónea y rodear nuevamente con un círculo la correcta.Sólo se admitirá una corrección por pregunta; invalidando aquellas respuestas que den lugar a confusión, por lo que se entenderá errónea la respuesta.Cada respuesta correcta sumará 0,25 puntos.Cada respuesta errónea restará 0.07 puntos.Las preguntas no contestadas no penalizan.Una vez comenzada la prueba no se admitirá la entrada a la misma.Para poder realizar la prueba de carácter práctico es necesario superar la prueba teórica.



Comunidad
de Madrid



CALIFICACIÓN
.....

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

CONTENIDO DE LA PRUEBA:

Operaciones en Bar-cafetería 2º

1 -

El servicio de barra se realiza bajo la constante y directa mirada del cliente, lo que nos obliga a esmerarnos en la limpieza de aspectos fundamentales como...

- ☐ 1) El uniforme y en el aseo personal.
- ☐ 2) El horario de trabajo.
- ☐ 3) La iluminación del local.

2 -

Indica a qué elaboración corresponde la imagen siguiente:



- ☐ 1) Tosta de salmón.
- ☐ 2) Pincho de chatka y salmón.
- ☐ 3) Pincho de ensaladilla y morrón.

3 -

Indica a qué corresponde la elaboración que se muestra en la imagen:



- ☐ 1) Ensaladilla rusa.
- ☐ 2) Cucharilla de chatka con salmón.
- ☐ 3) Cucharilla de menestra con morrón.

4 -

Elige la palabra que completa la siguiente afirmación:

Cuando un aperitivo está montado sobre una cucharilla u otro tipo de recipiente individual diseñado para la presentación y servicio de estos alimentos se considera que es una _____.

- ☐ 1) Tapa.
- ☐ 2) Cucharadita.
- ☐ 3) Canapé.

5 -

¿Cuál es la característica principal del servicio de barra?

- ☐ 1) La música relajante.
- ☐ 2) Los sofás.
- ☐ 3) La rapidez.

6 -

Algunos detalles que debemos tener con nuestros clientes habituales en el servicio de sala y que se agradecen:

- ☐ 1) Acompañar a los clientes a la mesa.
- ☐ 2) Realizar el servicio siempre por la izquierda del cliente.
- ☐ 3) Llevar las bebidas ya servidas de la barra para llevar menos peso en la bandeja.

7 -¿Cómo se denomina a la mantequilla amasada y trabajada hasta conseguir una consistencia adecuada que facilita el trabajar con ella a la hora de untar rebanadas de pan en la preparación de tostadas y sándwiches?

- ☐ 1) En pomada.
- ☐ 2) En crema.
- ☐ 3) Maître d'hotel.

8 -

Cuál de estos no es un sistemas de facturación y cobro en el bar.

- ☐ 1) De viva voz.
- ☐ 2) Por internet.
- ☐ 3) Comanda.
- ☐ 4) Pago de la consumición antes del servicio.
- ☐ 5) Control a la salida del local.

9 -

Indica a qué tipo de sándwich corresponde la imagen:



- ☐ 1) Mixto.
- ☐ 2) Con huevo.

- ☐ 3) Vegetal.

10 -

Indica a qué corresponde la elaboración que se muestra en la imagen:



- ☐ 1) Tartaleta de pisto.
- ☐ 2) Tartaleta de crema de champiñones.
- ☐ 3) Tartaleta de mejillones.

11 -

Señala las fases en que se divide la destilación.

- ☐ 1) Cabezas, colas
- ☐ 2) Cuello, corazón.
- ☐ 3) Aguardiente, licor

12 -

¿Cómo se denomina el aguardiente de agave?

- ☐ 1) Mezcal.
- ☐ 2) Mizcal.
- ☐ 3) Pisco.

13 -

Señala las exigencias que debe cumplir un coñac para ser considerado como tal.

- ☐ 1) Proceder de la destilación de vinos blancos de las variedades Ugni Blanc, Colombard y Folle Blanche.
- ☐ 2) Vino elaborado y destilado en una zona delimitada de la región de Champagne.

- ☐ 3) No tener una graduación alcohólica superior a 30º alcohólicos tras su producción.

14 -

Elige la palabra que completa la siguiente afirmación:

La palabra vodka en eslavo significa _____, diminutivo en tono sarcástico de voda.

- ☐ 1) Agüita.
- ☐ 2) Vinito.
- ☐ 3) Licorcito.

15 -

Elige la palabra que completa la siguiente afirmación:

Las botellas de mezcal suelen decorarse a mano y llevan un gusano, llamado _____, el cual vive en el cactus magüey.

- ☐ 1) Manolito.
- ☐ 2) Mezcalito.
- ☐ 3) Juanito.

16 -

Indica de qué material son las barricas que se muestran en la imagen:



- ☐ 1) Castaño.

☐ 2) Roble.

☐ 3) Arce.

17 -

Indica qué tipo de bebidas se muestran en la imagen:



☐ 1) Coñac.

☐ 2) Armagnac.

☐ 3) Brandy.

18 -

Los aguardientes se clasifican en:

☐ 1) Aguardientes de vino, sustancias azucaradas y cereales

☐ 2) Aguardientes de sustancias amargas y levaduras

☐ 3) Aguardientes de tubérculos, plantas o cítricos.

19 -

Señala los factores que no influyen en el tiempo que ha de permanecer envejeciendo un aguardiente.

☐ 1) Tipo de alcohol.

☐ 2) Tipo de aguardiente.

☐ 3) Tipo de madera.

20 -Elige la palabra que completa la siguiente afirmación:

El ron es un aguardiente nacido en el _____ gracias a la introducción de la caña de azúcar en el Nuevo Mundo por Cristóbal Colón.

- ☐ 1) Sur de Estados Unidos.
- ☐ 2) Norte de Argentina.
- ☐ 3) Caribe.

21 -

Elige la palabra que completa la siguiente afirmación:

El marcado sabor dulzón y aroma a caramelo del _____ se debe al intenso tueste al que se someten las barricas de roble americano nuevas donde envejece.

- ☐ 1) Vodka.
- ☐ 2) Bourbon.
- ☐ 3) Ginger.

22 -

Elige la palabra que completa la siguiente afirmación:

La _____ es el residuo de la caña de azúcar obtenido tras haber extraído parte del azúcar.

- ☐ 1) Ginebra.
- ☐ 2) Melaza.
- ☐ 3) Cachaça.

23 -

Indica a qué tipo de cóctel corresponde el que se muestra en la imagen:



- ☐ 1) Espuma.

- ☐ 2) Ahumado.
- ☐ 3) Esferificación.

24 -

Elige la palabra que completa la siguiente afirmación:

El _____ es un utensilio propio de coctelería que, como su propio nombre indica, se utiliza para incorporar a los cócteles pequeñas cantidades de bebidas.

- ☐ 1) Bar mat.
- ☐ 2) Bitero.
- ☐ 3) Jigger.

25 -

Señala las precauciones a la hora de elaborar cócteles.

- ☐ 1) No introducir nunca bebidas azucaradas.
- ☐ 2) Si la coctelera se atasca y no se puede abrir, se golpeará hasta abollarla.
- ☐ 3) Limpiar la coctelera cada vez que se use y enfriarla.

26 -

Indica qué cóctel se muestra en la imagen:



- ☐ 1) Tequila sunrise.
- ☐ 2) Gin tonic.
- ☐ 3) Manhattan.

27 -

¿Cuántos cuerpos tiene la coctelera Boston?

- ☐ 1) Dos cuerpos.
- ☐ 2) Tres cuerpos.
- ☐ 3) Cuatro cuerpos.

28 -

Indica qué se muestra en la imagen:



- ☐ 1) Vaso mezclador.
- ☐ 2) Gusanillo y cuchara mezcladora.
- ☐ 3) Las dos respuestas anteriores son correctas.

29 -

¿Qué es un "jigger"?

- ☐ 1) Coctelera.
- ☐ 2) Serpentín de mezcla.

- ☐ 3) Medidor.

30 -

Señala las comprobaciones que debe realizar el barman para asegurarse de que cuenta con todo lo imprescindible y necesario para atender la oferta del establecimiento.

- ☐ 1) Encender buffet y fuegos.
- ☐ 2) Tener a punto la mesa caliente, así como todos los platos combinados.
- ☐ 3) Cerciorarse de que dispone del género necesario: aguardientes, licores, zumos, sticks, etcétera.

31 -

¿Qué es el “rimmer”?

- ☐ 1) Un elemento de decoración para los cócteles.
- ☐ 2) Un tipo de cóctel.
- ☐ 3) Un utensilio empleado para escarchar copas y vasos.

32 -

¿Qué tipo de cóctel es el “Smoked mint julep”?

- ☐ 1) Ahumado.
- ☐ 2) Esferificado.
- ☐ 3) Con espuma.

33 -

Indica qué se muestra en la imagen:



- ☐ 1) Jigger.
- ☐ 2) Bar mat.
- ☐ 3) Gimmer.

34 -

Elige la palabra que completa la siguiente afirmación:

Denominamos _____ de coctelería al área de trabajo que destinamos para la colocación del material imprescindible que interviene en la elaboración de cócteles.

- ☐ 1) Mesa.
- ☐ 2) Rincón.
- ☐ 3) Estación.

35 -

¿De qué país es originario el pulque?

- ☐ 1) Alemania.
- ☐ 2) Japón.
- ☐ 3) México.

36 -

Elige la palabra que completa la siguiente afirmación:

Los _____ son bebidas donde el sabor amargo predomina sobre el conjunto; tienen una doble función, por un lado estimulan el apetito y por otro facilitan la digestión de los alimentos.

- ☐ 1) Aperitivos.
- ☐ 2) Piscos.



- ☐ 3) Sakes.

37 -

Elige la palabra que completa la siguiente afirmación:

La cerveza recién elaborada recibe el nombre de _____.

- ☐ 1) Cerveza verde.
- ☐ 2) Cerveza pilsen.
- ☐ 3) Cerveza craft.

38 -

Elige la palabra que completa la siguiente afirmación:

El arte del sidrero consiste en mezclar armoniosamente distintas variedades de _____ para obtener una sidra equilibrada.

- ☐ 1) Manzanas.
- ☐ 2) Lúpulo.
- ☐ 3) Levaduras.

39 -

Señala el estado en el que debe estar la vajilla para el servicio de la cerveza.

- ☐ 1) El recipiente no debe estar rayado, bien limpio y aclarado.
- ☐ 2) El recipiente debe estar congelado.
- ☐ 3) El recipiente debe estar usado para que el sabor se más intenso, como en el caso de las cafeteras.

40 -

¿Cómo se llaman los organismos unicelulares que se encargan de la fermentación?

- ☐ 1) Células.
- ☐ 2) Levaduras.
- ☐ 3) Ninguna de las respuestas anteriores es correcta.

[illegible]