

## 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: 0153	Denominación completa del módulo profesional: SERVICIOS EN RESTAURANTE Y EVENTOS ESPECIALES		

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

CALIFICACIÓN
.....

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

### CONTENIDO DE LA PRUEBA:

#### SERVICIOS EN RESTAURANTE Y EVENTOS ESPECIALES 2º CURSO

1 -

¿Cuál de los siguientes no es un sistema de calidad en el servicio según la ISO?

- ☐ 1) Las responsabilidades.
- ☐ 2) Los procedimientos y recursos necesarios.
- ☐ 3) La estructura de la organización.
- ☐ 4) Las materias primas.

2 -¿Qué es el principio de reciprocidad?

- ☐ 1) Viene a producirse cuando ante una oferta que nos "choca" se nos lanza una segunda que contrasta menos con la idea inicial que teníamos.
- ☐ 2) Se basa en el sentimiento de obligación al que nos vemos abocados cuando participamos en situaciones de intercambio.
- ☐ 3) Se basa en hacer desear al cliente un producto privándole de su posesión y desarrollando un sentimiento de desengaño o desilusión que aumenta su deseo de adquirirlo.

3 -Elige la palabra que completa la siguiente afirmación sobre la comunicación no verbal:

\_\_\_\_\_ es el segundo modo de comunicación no verbal más importante; nos proporciona información de cómo afecta nuestro mensaje, reforzando a la vez el mismo. Podemos transmitir a través de ella emociones básicas como el enfado o la felicidad, el interés o el aburrimiento, la alegría o la tristeza, el disgusto o la sorpresa.

- ☐ 1) La postura
- ☐ 2) La expresión facial
- ☐ 3) La mirada

4 -

Elige la palabra que completa la siguiente afirmación respecto al trabajo en equipo:

Para que el equipo funcione de forma efectiva, precisa de la participación activa de sus componentes; esto se logra a través de la \_\_\_\_\_, así como del compromiso de los componentes y del tratamiento de los problemas al margen de la conflictividad que supongan.

- ☐ 1) planificación y organización de las tareas a realizar
- ☐ 2) realización de todas las tareas conjuntamente
- ☐ 3) realización de todas las tareas individualmente

5 -

Elige la palabra que completa la siguiente afirmación:

El anfitrión siempre es \_\_\_\_\_ en el orden de preferencia, y su esposa \_\_\_\_\_ entre las mujeres.

- ☐ 1) el primero / la última
- ☐ 2) el primero / la primera
- ☐ 3) el último / la última
- ☐ 4) el último / la primera

6 -Respecto a la hoja de reclamaciones, ¿cuál de los siguientes puntos sobre la legislación que recoge el Real Decreto 2199/1976 es el verdadero?

- ☐ 1) Las hojas de reclamaciones están compuestas por un juego de impresos, compuesto de un original en blanco y una copia en rosa.
- ☐ 2) El cliente no debe consignar sus datos personales o la fecha.
- ☐ 3) Se sancionará con todo rigor la inexistencia de las hojas de reclamaciones, o la negativa de facilitarlas.

7 -¿Cuál de las siguientes opciones no es un factor a tener en cuenta en el ofrecimiento relacionado con la dietética?

- ☐ 1) Tener en cuenta lo asociado a lo "natural", considerar los conceptos de fresco, ecológico, sano, sin aditivos, artesanal, procedente de agricultura y ganadería sostenibles, recién hecho.
- ☐ 2) Salsas y acompañamientos menos calóricos.
- ☐ 3) Equilibrio nutricional entre los platos demandados.
- ☐ 4) Productos y sabores novedosos.

8 -

¿Cuál de los siguientes factores se debe tener en cuenta en el ofrecimiento en relación a la diversidad de la clientela?

- ☐ 1) Creatividad.
- ☐ 2) Nuevos tratamientos de recetas tradicionales, nuevas presentaciones.
- ☐ 3) Planifique alternativas que puedan satisfacer las necesidades nutricionales de los clientes en función de su tipología y del momento.
- ☐ 4) Productos y sabores novedosos.

9 -

Respecto a la técnica de la pregunta, ¿qué es una pregunta abierta?

- ☐ 1) Buscan obtener información a través de iniciar al cliente a realizar comentarios que nos orienten hacia sus necesidades o preferencias; la respuesta que se espera suele ser amplia.
- ☐ 2) Tienen como respuesta los monosílabos sí o no, o bien, puede o quizás. Su objetivo es obtener información concreta y breve sobre gustos o motivaciones del cliente.
- ☐ 3) Son las preguntas en las que incitamos al cliente a concretar lo que piensa.

10 -

Indica qué representa el siguiente esquema:



- ☐ 1) Proceso de la acción de venta.
- ☐ 2) Elementos posteriores a la acción de venta.
- ☐ 3) Componentes del proceso comunicativo de la acción de venta.

11 -

¿Qué representa la siguiente imagen?



- ☐ 1) Transporte de las bebidas en la bandeja.
- ☐ 2) Colocación de la mano en la bandeja.
- ☐ 3) Colocación de las bebidas en la bandeja.

12 -

¿Qué tipo de comanda representa la siguiente imagen?

		12/10/2015
3	4	
SIGUE		
1 Ensalada César		
1 Lubina bilbaína		
 39662		

- ☐ 1) Comanda de desayunos
- ☐ 2) Comanda de sigue
- ☐ 3) Comanda de bar
- ☐ 4) Comanda de retour

13 -

Elige la palabra que completa la siguiente afirmación:

La comanda es el soporte documental (vale), donde \_\_\_\_\_ anota la demanda que realiza el cliente de los productos que componen la oferta del establecimiento.

- ☐ 1) el cliente
- ☐ 2) el camarero, con la supervisión del cocinero,
- ☐ 3) la persona encargada, normalmente el metre,

14 -

Elige la palabra que completa la siguiente afirmación respecto del servicio a la francesa:

En primer lugar, el personal de sala coloca, por la \_\_\_\_\_ del cliente, el plato donde se van a servir los alimentos. Desde la cocina salen los alimentos en fuentes, legumbreras, etc. Se le presentan por la izquierda al cliente para que se sirva él mismo utilizando unas pinzas.

- ☐ 1) derecha
- ☐ 2) izquierda

15 -

Elige la palabra que completa la siguiente afirmación respecto al manejo de las pinzas:

La pinza está formada por \_\_\_\_\_. El conjunto de estos dos cubiertos se utiliza en una infinidad de operaciones durante el servicio.

- ☐ 1) una cuchara sopera y un tenedor de pescado
- ☐ 2) dos cucharas soperas
- ☐ 3) una cuchara sopera y un tenedor trincherero

16 -

¿Cuál de los siguientes datos no forma parte de una comanda?

- ☐ 1) Nombre de los clientes
- ☐ 2) Número de mesa que ocupan los clientes.
- ☐ 3) Fecha del día en que se presta el servicio.
- ☐ 4) Cantidad de cada producto que se haya solicitado.

17 -

¿Qué representa la siguiente imagen?



- ☐ 1) Decantación de un vino.
- ☐ 2) Descorche de un vino.
- ☐ 3) Servicio de un vino.

**18 - Respecto de la temperatura del servicio de los vinos, ¿cuál de las siguientes opciones es la correcta?**

- ☐ 1) Menor temperatura, mayor sensación dulce.
- ☐ 2) Mayor temperatura, menor sensación alcohólica.
- ☐ 3) Mayor temperatura, mayor evaporación de sustancias volátiles olorosas.
- ☐ 4) Mayor temperatura, mayor sensación amarga.

**19 -**

**Respecto al servicio de aguardientes y licores, ¿cuál de las siguientes opciones no es verdadera?**

- ☐ 1) Se debe servir por la derecha del cliente.
- ☐ 2) Realizar el servicio delante del cliente.
- ☐ 3) Mostrar la botella al cliente antes de proceder a servir la bebida.
- ☐ 4) Traer servido el hielo en la copa o vaso.

**20 -**



¿Qué tipo de comanda representa la siguiente imagen?



3 4 12/10/2015

CAMBIO

1 Ensalada César (2)

POR

1 Ajo blanco

39662

- ☐ 1) Comanda de sigue
- ☐ 2) Comanda con símbolos según el grado de cocinado de la carne
- ☐ 3) Comanda de bar
- ☐ 4) Comanda de retour

21 -

En un banquete, los cubiertos para el postre se situarán en la parte superior del plato, con el mango orientado hacia su lugar de utilización.

- ☐ Verdadero
- ☐ Falso

22 -

En un banquete, la servilleta se sitúa, generalmente, a la derecha del plato base, debajo de la cubertería.

- ☐ Verdadero
- ☐ Falso

23 -

Elige la palabra que completa la siguiente afirmación:

\_\_\_\_\_ es un servicio basado en una presentación conjunta de una oferta de alimentos, generalmente platos fríos, más o menos decorados, expuestos sobre una superficie adecuada, y distribuidos de forma armónica y racional.

- ☐ 1) El bufé
- ☐ 2) El catering
- ☐ 3) El banquete
- ☐ 4) El cóctel

**24 - ¿Cuál es el tamaño del montaje del banquete en U?**

- ☐ 1) Banquetes grandes.
- ☐ 2) Banquetes pequeños. Máximo 40-50 pax.
- ☐ 3) Banquetes medianos. 70-80 pax.
- ☐ 4) Banquetes pequeños. Máximo 100-130 pax.

**25 - En cuanto a los sistemas de colocación de los comensales en la mesa de un banquete, ¿cuál es el sistema cartesiano?**

- ☐ 1) Es el que sigue el movimiento de un triángulo.
- ☐ 2) Es el que sigue el movimiento de una equis.
- ☐ 3) Es el que sigue el movimiento de las agujas del reloj.
- ☐ 4) Es el que sigue el movimiento contrario a las agujas del reloj.

¿Qué muestra la siguiente imagen?

Nº ORDEN: 0000

## TIPO DE EVENTO

FECHA: 00/00/2000

DATOS DEL CLIENTE

NOMBRE: PEPITO PÉREZ PINTÓN
DIRECCIÓN: C/ MEDALENGUA, Nº 13º -B 28000 (MADRID).
TELÉFONO: 91.696.96.96.
CORREO ELECTRÓNICO: pepito.perez@3564070600.es

SERVICIO	SALÓN	HORA	CANTIDAD
CÓCTEL	ARANJUEZ	20:30	220
CENA	ALCALÁ	21:00	220
DISCOTECA	GALAPAGAR	24:00	1
BARRA LIBRE	GALAPAGAR	24:00	150

### MENÚ

*BISQUET DE CARABINEROS*  
*PIMIENTOS DEL PIQUILLO RELLENOS DE BACALAO*  
*SOLOMILLO A LA PIMIENTA*  
*Patatas panadera y setas plancha*  
*TARTA DE FRAMBUESAS*  
*CAFÉ DE COLOMBIA*  
*LICORES*

BEBIDAS

VINOS  
 Uv Blanco, Uv Negro, Cordon Negro, Uv Negro  
 Uv Negro, Uv Negro, Uv Negro, Uv Negro  
 Uv Negro, Uv Negro, Uv Negro, Uv Negro

LICORES  
 Orujo Blanco y de Uv Negro  
 Pastis  
 Uv Negro

ATT. DTO. SALA

HAY DOS MENÚS VEGETARIANOS EN LA MESA Nº 8, QUE LLEVARÁN:

- SURTIDO DE VERDURAS PLANCHA
- PASTEL DE PUERROS

OBSERVACIONES:

- ☐ 1) Una factura de un banquete.
- ☐ 2) Un menú de un banquete.
- ☐ 3) Una orden de servicio.

27 -

Elige la palabra que completa la siguiente afirmación:

\_\_\_\_\_ es un servicio más o menos informal en el que el cliente permanece de pie, moviéndose libremente por la sala o zona destinada a la prestación de este servicio, mientras se le ofrecen desde bandejas tanto bebidas como alimentos que se hayan contratado.

- ☐ 1) El banquete
- ☐ 2) El bufé
- ☐ 3) El catering
- ☐ 4) El cóctel

28 -

Elige la palabra que completa la siguiente afirmación:

La distribución de un catering en cadena fría permite diferir hasta en \_\_\_\_\_ días el momento del consumo. Como ventaja tiene el hecho de que se puede controlar el ritmo de producción, consiguiéndose mayores rendimientos o mayor productividad.

- ☐ 1) seis
- ☐ 2) veinte
- ☐ 3) dos
- ☐ 4) once

29 -

Elige la palabra que completa la siguiente afirmación:

Denominamos \_\_\_\_\_ a los servicios de comidas que se ofrecen a un número más o menos alto de comensales, generalmente con motivo de la celebración de un evento como, por ejemplo, una boda, una entrega de premios o una comida de empresa, y cuyo menú ha sido previamente concertado.

- ☐ 1) Bufés
- ☐ 2) Catering
- ☐ 3) Banquetes
- ☐ 4) Cócteles

30 -

**¿Qué características tiene un desayuno americano?**

- ☐ 1) Consta de todos los productos ofrecidos en el desayuno inglés, menos las salchichas.
- ☐ 2) Es el más fuerte y completo, consta de todos los productos ofrecidos en un desayuno inglés más cereales, incluso hamburguesa y tortitas con nata y sirope.
- ☐ 3) Consta de todos los productos ofrecidos en un desayuno continental más cereales.
- ☐ 4) Es el más ligero, consta de café, té o chocolate, pan tostado y un zumo de fruta.

**31 -**

**Durante el proceso de salazón, los perniles se colocan cubiertos de sal, unos encima de otros, en unos recipientes llamados pilones, hasta una altura de aproximadamente un metro para que vayan soltando agua.**

- ☐ Verdadero
- ☐ Falso

**32 -**

**Elige la palabra que completa la siguiente afirmación:**

\_\_\_\_\_ es una sustancia que proviene del estómago de un ternero, cordero o cabrito.

**Contiene la enzima llamada quimosina, cuya función es separar la caseína (el 80 % del total de proteínas) del suero.**

- ☐ 1) La leche
- ☐ 2) La coagulación
- ☐ 3) El cuajo

**33 -¿Qué representa la siguiente imagen?**



- ☐ 1) Elaboración de un solomillo Strogonoff.
- ☐ 2) Elaboración de un turnedó a la pimienta.
- ☐ 3) Elaboración de un steak tartare.

**34 -Elige la palabra que completa la siguiente afirmación:**

La \_\_\_\_\_ contiene poca caseína, lo que produce una cuajada más desmenuzable.

- ☐ 1) leche de vaca
- ☐ 2) leche de oveja y búfala
- ☐ 3) leche de cabra

35 -

Elige la palabra que completa la siguiente afirmación:

\_\_\_\_\_ es un pequeño fuego con las mismas funciones que el carro de flambear, más manejable; se coloca encima de un gueridón, y puede ser de gas o alcohol.

- ☐ 1) El sartén o sauté
- ☐ 2) El infiernillo o rechaud
- ☐ 3) El calientafuentes

36 -

Elige la palabra que completa la siguiente afirmación:

\_\_\_\_\_ son pequeñas superficies móviles de madera o metacrilato. Su función es servir de apoyo a la hora de racionar, trinchar y filetear distintos géneros como carnes, aves, etc. Algunas tienen formas decorativas, como la del salmón.

- ☐ 1) Las tablas de trinchar
- ☐ 2) Las tablas de presentación
- ☐ 3) Las sartenes

37 -

¿Qué representa la siguiente imagen?



- ☐ 1) Infiernillo.
- ☐ 2) Carro de flambear.
- ☐ 3) Calientafuentes.

38 -

¿Qué representa la siguiente imagen?



- ☐ 1) Desespinado de un lenguado.
- ☐ 2) Racionado de un salmón.
- ☐ 3) Elaboración de un lenguado.

39 -

Elige la palabra que completa la siguiente afirmación:

La \_\_\_\_\_ presenta contenidos altos de grasa y proteínas que dan lugar a quesos con más sustancia.

- ☐ 1) leche de oveja y búfala
- ☐ 2) leche de cabra
- ☐ 3) leche de vaca

40 -





- [illegible]