

## 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: 0151	Denominación completa del módulo profesional: OPERACIONES BÁSICAS EN RESTAURANTE		

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 las respuestas elegidas, 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>



Comunidad  
de Madrid



CALIFICACIÓN
.....

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

**CONTENIDO DE LA PRUEBA:**

**OPERACIONES BÁSICAS EN RESTAURANTE 1º**

**1 -**

**España tiene la cifra más alta de Europa de establecimientos de restauración por habitante, en concreto:**

- ☐ 1) Un establecimiento cada 100 habitantes.
- ☐ 2) Dos establecimientos cada 200 habitantes.
- ☐ 3) Un establecimiento por cada 186 habitantes.

**2 -**

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

**La franquicia es una licencia o derecho que cede una empresa (franquiciador) a otra empresa (franquiciado) para que esta pueda prestar los mismos servicios con la \_\_\_\_\_ del franquiciador.**

- ☐ 1) marca
- ☐ 2) comida
- ☐ 3) publicidad

3 -

Observa el siguiente esquema e indica a qué corresponde:



- ☐ 1) Al organigrama del personal de un restaurante de comida rápida.
- ☐ 2) Al organigrama de una empresa de “catering”.
- ☐ 3) Al organigrama del personal de un restaurante tradicional.

4 -

El sector de la hostelería (restauración) en España es un sector en continuo y progresivo crecimiento, debido principalmente a estos factores:

- ☐ 1) Crecimiento progresivo de la facilidad para viajar.
- ☐ 2) Mayor demanda de servicios fuera del hogar por motivos de ocio.
- ☐ 3) Mayor capacidad de ahorro de la población.

5 -

Observa la siguiente imagen e indica con qué tipo de restauración la relacionas:



- ☐ 1) Restauración comercial.
- ☐ 2) Restauración colectiva.
- ☐ 3) Restauración infantil.

6 -

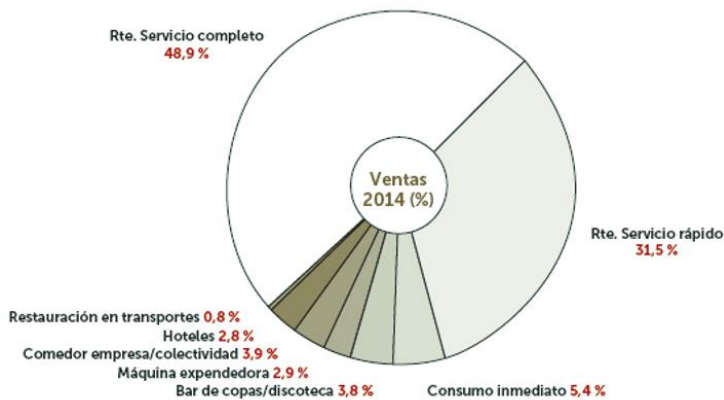
Observa la siguiente imagen e indica a qué tipo de restauración corresponde.



- ☐ 1) Restauración sanitaria.
- ☐ 2) Restauración comercial.
- ☐ 3) Restauración social.

7 -

Presta atención al siguiente gráfico y di qué representa.



- ☐ 1) Canales de alimentación fuera del hogar.
- ☐ 2) Canales principales de ocio.
- ☐ 3) Canales de comidas rápidas.

8 -

**El sector de la hostelería (restauración) en España muestra una marcada temporalidad, debido principalmente al incremento de producción en...**

- ☐ 1) el primer trimestre del año.
- ☐ 2) los periodos vacacionales.
- ☐ 3) Navidades.

9 -

**Cuales de estas instalaciones o centros donde se prestan servicios de restauración no son colectivas:**

- ☐ 1) Empresas.
- ☐ 2) Centros de enseñanza.
- ☐ 3) Centros penitenciarios.
- ☐ 4) Centros sanitarios.
- ☐ 5) Cuarteles.
- ☐ 6) Instalaciones deportivas.

10 -

**El grado de concentración empresarial en los segmentos de “catering” para colectividades y transportes es...**

- ☐ 1) alto.
- ☐ 2) bajo.
- ☐ 3) relativamente alto.

11 -

**El carro de postres contiene una o varias superficies situadas a diferentes alturas.**

- ☐ Verdadero
- ☐ Falso



12 -

El carro de quesos lleva incorporado en su interior uno o varios infiernillos, un compartimento donde colocar las botellas utilizadas en la preparación del plato y un ala abatible que aumenta la superficie de trabajo.

☐ Verdadero

☐ Falso

13 -

La limpieza y el mantenimiento no son parámetros decisivos para decidir un tipo de suelo u otro.

☐ Verdadero

☐ Falso

14 -

Llamamos comedor al espacio físico en el que se ubica la clientela y donde se presta el servicio directo de alimentos y bebidas.

☐ Verdadero

☐ Falso

15 -

Elige las palabras que completan la siguiente afirmación:

Deberá estar situado en un lugar lo más próximo a la cocina, para evitar demoras en el servicio, y separado de esta por \_\_\_\_\_, consiguiendo así crear una cámara que cumpla las funciones de aislamiento térmico, acústico y de humos y olores.

☐ 1) Una pared.

☐ 2) Dobles puertas batientes.

☐ 3) Una doble pared.

16 -

¿En cuántas áreas se divide el departamento de cocina?

☐ 1) En cuatro áreas.

☐ 2) En cinco áreas.

☐ 3) En seis áreas.

17 -

Observa la siguiente imagen e indica a qué tipo de mobiliario corresponde.



- ☐ 1) A mobiliario modular para bufé.
- ☐ 2) A aparadores.
- ☐ 3) A neveras.

18 -

Observa la siguiente imagen e indica a qué corresponde.



- ☐ 1) A un calentafuentes.
- ☐ 2) A un horno.
- ☐ 3) A un calentaplatos.

**19 -El mobiliario y la maquinaria básicos del *office* consisten en los siguientes elementos:**

- ☐ 1) Mesa de desbarasado, fregadero, máquina de lavado, estanterías, carros, cestas y secadora y abrillantadora de cubiertos.
- ☐ 2) Mesa de desbarasado, fregadero, máquina de lavado, carros y secadora y abrillantadora de cubiertos.
- ☐ 3) Mesa de desbarasado, fregadero, secadora y abrillantadora de cubiertos.



20 -

Indica cuáles de las siguientes prendas no forman parte de la lencería del comedor.

- ☐ 1) Muletón.
- ☐ 2) Mantel.
- ☐ 3) Tiras.
- ☐ 4) Delantal.
- ☐ 5) Cubremanteles.
- ☐ 6) Camino de mesa.
- ☐ 7) Mantel individual.
- ☐ 8) Servilletas.
- ☐ 9) Servilletas de té.
- ☐ 10) Servilletas de cóctel.
- ☐ 11) Cubrebandejas.

21 -

Elige la palabra que completa la siguiente afirmación:

La \_\_\_\_\_ es el conjunto de prendas de tela empleadas en vestir, montar y realizar el servicio de las mesas.

- ☐ 1) Mantelería.
- ☐ 2) Lencería.
- ☐ 3) Ropa de mesa.

22 -

Elige el término que completa la siguiente afirmación:

\_\_\_\_\_ es el área destinada a la limpieza y al mantenimiento del material propio de comedor.

- ☐ 1) El economato.
- ☐ 2) La cocina.
- ☐ 3) El office.

23 -

Observa la siguiente imagen e indica a qué tipo de mobiliario corresponde.



- ☐ 1) A una cajonera.
- ☐ 2) A un aparador.
- ☐ 3) A un armario para vinos.

24 -

La distribución de espacios, elección e instalación de equipos, así como la decoración de las zonas en contacto con el cliente en un restaurante, serán establecidas con base en los siguientes factores:

- ☐ 1) Tipo de establecimiento (sistemas de producción, oferta gastronómica, tipo de servicio).
- ☐ 2) Características del cliente (poder adquisitivo y nivel social).

25 -

Observa la siguiente imagen e indica a qué corresponde.



- ☐ 1) A un calentaplatos.
- ☐ 2) A un calienta fuentes.
- ☐ 3) A un carro de postres.

26 -

**La preparación del servicio o puesta a punto es una fase de suma importancia, pues, si lleva a cabo de manera correcta, conseguimos:**

- ☐ 1) Prestar mayor tiempo y servicio a nuestros clientes; este hecho redundará en la satisfacción final del cliente, con el consiguiente aumento de las ventas.
- ☐ 2) Reducir el estrés y mejorar nuestra imagen ante el cliente.
- ☐ 3) Reducir el margen de fallos a la hora de prestar el servicio.

27 -

**La comanda predeterminada está diseñada de forma que los nombres de todos los productos que componen la oferta del establecimiento ya están impresos en la comanda.**

- ☐ Verdadero
- ☐ Falso

28 -

**El marcaje recomendado para las sopas y los potajes es una cuchara de consomé a la derecha.**

- ☐ Verdadero
- ☐ Falso

**29 - La tetera donde se sirven las infusiones no debe de ser la misma donde se preparan.**

- ☐ Verdadero
- ☐ Falso

30 -

**El marcaje más adecuado para los arroces caldosos es una cuchara sopera a la derecha.**

- ☐ Verdadero
- ☐ Falso

31 -

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.

32 -

¿Qué tipo de comanda representa la siguiente imagen?



3 4 12/10/2015

SIGUE

1 Ensalada César

1 Lubina bilbaína

39662

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

33 -

¿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.

34 -

¿Qué tipo de comanda representa la siguiente imagen?



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

35 -

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,

36 - 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.

37 -

¿Qué representa la siguiente imagen?



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

38 -

¿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.



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

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

[illegible]