

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: 0150	Denominación completa del módulo profesional: OPERACIONES BÁSICAS EN BAR -CAFETERÍA		

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.• No se permite el uso de teléfonos móviles ni otros dispositivos durante la prueba.• Utilizar solamente el papel facilitado por el examinador (con el sello y formato correspondiente).• Esta prueba tendrá una duración de 2:00 horas.• Es necesario el siguiente material:<ul style="list-style-type: none">- Uniforma completo de la especialidad.- Sacacorchos y abrebotellas.- Bolígrafo.
CRITERIOS DE CALIFICACIÓN Y VALORACIÓN
<ul style="list-style-type: none">• Esta prueba consiste en 4 ejercicios prácticos.• Cada ejercicio estará valorado en 2,5 puntos• Para poder superar la prueba será necesario alcanzar una puntuación igual o superior a 5.• El aspirante deberá realizar las pruebas correctamente, superando las cuestiones de la rúbrica para la prueba.• Dicha prueba tiene un valor del 40% de la nota final• Una vez comenzada la prueba no se admitirá la entrada a la misma.• Los ejercicios se realizarán dentro del tiempo máximo estipulado para cada prueba.



Comunidad
de Madrid



CALIFICACIÓN
.....

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

EJERCICIOS PRÁCTICOS:

1. -Elaboración de un café cappuccino.	SI	NO
Valoración de la prueba 2,5 puntos.		
Valoración de cada ítem 0,25.		
Tiempo de preparación: 2 minutos.		
Tiempo de realización de la prueba. 7 minutos.		
A) Realiza la "Mise en place" de cafetera.		
B) Realiza la puesta a punto de géneros a utilizar.		
C) Utiliza correctamente el molinillo de café y prensa.		
D) Coloca correctamente el portacacillos en la cafetera.		
E) Utiliza la erogación correcta en la cafetera.		
F) Hace crema de leche?		
G) Coloca correctamente el platillo ,cucharilla y azúcar en la barra?		
H) Sirve la crema correctamente.		
I) Respeta las normas higiénicas y sanitarias?		
J) Realiza las tareas de postservicio?.		

TOTAL	
-------	--

<p>2º - Servicio de cerveza desde tirador.</p> <p>Valoración de la prueba 2,5 puntos.</p> <p>Valoración de cada ítem 0,25.</p> <p>Tiempo de preparación: 2 minutos.</p> <p>Tiempo de realización de la prueba. 7 minutos.</p>	SI	NO
A. A -Realiza la “ Mise en place” del grifo de cerveza.		
B. Realiza la “ Mise en place” de material y útiles.		
C. Utiliza la copa adecuada.		
D. Enfría la copa.		
E. Sirve correctamente.		
F. E- Deja reposar la cerveza		
G. Coloca posavasos.		
H. Coloca la copa de forma correcta.		
I. Respeta las normas higiénicas y sanitarias?		
J. Realiza las tareas de postservicio?.		
TOTAL:		

<p>3º- ELABORACIÓN DEL SÁNDWICH MIXTO.</p> <p>Valoración de la prueba 2,5 puntos.</p> <p>Valoración de cada ítem 0,25.</p> <p>Tiempo de preparación: 2 minutos.</p> <p>Tiempo de realización de la prueba. 10 minutos.</p>	SI	NO
A. Realiza la “ Mise en place” de la plancha.		
B. Realiza la “Mise en place” de material y útiles.		
C. Empoma la mantequilla y unta adecuadamente		
D. Tuesta el pan		
E. Coloca una loncha de queso y otra de jamón york		
F. Coloca el jamón york		
G. Tuesta adecuadamente		
H. Corta en triángulo para emplatar.		
I. Utiliza plato de postre con servilleta para emplatar		
J. Realiza las tareas de postservicio?.		
TOTAL:		

<p>4. - SERVICIO DE LIMONADA O SERVICIO EN BANDEJA (Servicio de un café con leche , un refresco y un vino)</p> <p>Valoración prueba 2,5 puntos.</p> <p>Valoración de cada ítem 0,25.</p> <p>Tiempo de preparación: 2 minutos.</p> <p>Tiempo de realización de la prueba. 8 minutos.</p>	SI	NO
A. Mise en place del servicio		
B. Coloca el café adecuadamente en la bandeja		
C. Usa el vaso adecuado para el servicio del refresco y utiliza hielo		
D. Sirve el refresco al vaso en la mesa		
E. Utiliza la decoración adecuada para el refresco.		
F. Utiliza copa adecuada para el servicio del vino		
G. Lleva la botella en la bandeja , sirve en la copa en la mesa		
H. Sirve el café adecuadamente, ofreciendo leche caliente y fría.		
I. Respeta las normas higiénicas y sanitarias?		
J. Realiza las tareas de postservicio?.		
TOTAL:		

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: 0150	Denominación completa del módulo profesional: OPERACIONES BÁSICAS EN BAR -CAFETERÍA		

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.

CALIFICACIÓN
.....

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

CONTENIDO DE LA PRUEBA:

Operaciones básicas en bar y cafetería 1º

1 -

Indica qué tipo de bebidas se muestran en la imagen:



- ☐ 1) Vermús.
- ☐ 2) Amargos o bitters.
- ☐ 3) Aperitivos anisados.

2 -

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

- ☐ 1) El recipiente debe estar rayado.
- ☐ 2) El recipiente debe estar bien limpio y aclarado.
- ☐ 3) El recipiente debe estar congelado.
- ☐ 4) El recipiente debe estar caliente.
- ☐ 5) El recipiente debe estar usado para que el sabor sea más intenso, como en el caso de las cafeteras.



3 -

¿Qué características aporta el lúpulo a la cerveza?

- ☐ 1) Amargor.
- ☐ 2) Sabor y aroma.
- ☐ 3) Las dos respuestas anteriores son correctas.

4 -

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.

5 -

¿Cómo se denomina también la cerveza artesanal?

- ☐ 1) Lambic.
- ☐ 2) Kriek.
- ☐ 3) Craft beer.

6 -

Elige la palabra que completa la siguiente afirmación:

Las _____ son microorganismos que realizan el proceso de la fermentación descomponiendo el azúcar del mosto (maltosa) en alcohol y gas carbónico.

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

7 -

Señala cuáles de los siguientes son tipos de cervezas.

- ☐ 1) Fermentación baja o pilsen.
- ☐ 2) Fermentación alta o lager.
- ☐ 3) Craft beer
- ☐ 4) Sidra
- ☐ 5) Alambique

8 -

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.

9 -

Indica qué tipo de bebidas se muestran en la imagen:



- ☐ 1) Spritz.
- ☐ 2) Aperitivo anisado.
- ☐ 3) Sidra.

10 -

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

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

11 -

Indica qué documento se muestra en la imagen:

Datos del vendedor:		Albarán número:	
		Fecha:	
		Cliente:	
Transportista:		Pedido n.º:	
Portes:		Fecha pedido:	
Bultos:		Ref.:	
Ref./cód.	Descripción	Cantidad	Precio unid.
Observaciones:		Recibí:	

- ☐ 1) Ficha de especificación técnica de producto.
- ☐ 2) Vale de pedido.
- ☐ 3) Albarán.

12 -

Señala cuál de la siguientes informaciones no es obligatoria en las etiquetas de los alimentos muy perecederos

- ☐ 1) El plazo de inicio para consumo.
- ☐ 2) Las condiciones especiales de conservación y uso.
- ☐ 3) El nombre o la razón social y la dirección del fabricante, el envasador o un vendedor establecido en la comunidad autónoma.
- ☐ 4) El lugar de origen o de procedencia.

13 -

Señala cuáles de los siguientes son tipos de almacén.

- ☐ 1) Bodega.
- ☐ 2) Taquilla para la ropa del personal.
- ☐ 3) Cámaras de refrigeración
- ☐ 4) Aparador
- ☐ 5) Armario para la documentación.

14 -

Señala cuál de la siguiente es información no obligatoria en las etiquetas de los alimentos.

- ☐ 1) Tipo de envase.
- ☐ 2) Lista de ingredientes.
- ☐ 3) Ingredientes o coadyuvantes tecnológicos causantes de alergias o intolerancias.
- ☐ 4) Cantidad de determinados ingredientes o de determinadas categorías de ingredientes.
- ☐ 5) Cantidad neta y fecha de duración mínima o fecha de caducidad.

15 -

Indica qué documento se muestra en la imagen:

Familia:	Frutas y verduras	Código art.:	005433
Subfamilia:	Fruta		
Artículo:	Pera de agua		
Características técnicas		Origen:	España
Enteras			
Sanas. Se excluye cualquier alteración			
Limpias. Sin materias extrañas externas			
Clasificación	Calibre	Peso	Temperatura
Categoría extra	55 mm	200 g	Recepción:
			Ambiente
Acondicionamiento:	Caja de cartón de 24 frutos en una sola capa		Tolerancia:
			5 % en peso y número de frutos

- ☐ 1) Ficha de especificación técnica de producto.
- ☐ 2) Vale de pedido.
- ☐ 3) Ficha de control de recepción de materias primas.

16 -

¿Qué señala el manómetro en la cafetera?

- ☐ 1) El estado de la presión de la leche en la cafetera.
- ☐ 2) El estado de la presión del vapor en la cafetera.
- ☐ 3) El estado de la presión de agua en la cafetera.

17 -

¿Dónde se coloca siempre el molinillo de café?

- ☐ 1) Al lado de la cafetera.
- ☐ 2) Al lado de la plancha.
- ☐ 3) Al lado de donde guardemos el café.

18 -

Señala qué elementos no podemos encontrar en el “office”.

- ☐ 1) Plancha y el material específico para trabajar en ella.
- ☐ 2) Barra para clientes.
- ☐ 3) Frigoríficos para guardar los géneros.
- ☐ 4) Freidora.
- ☐ 5) Estanterías.

19 -

Elige la palabra que completa la siguiente afirmación:

Aquellas botellas que por ser reservas de “whisky”, brandy, etc., o por ser bebidas “premium” se colocarán en las estanterías_____. Además de servir de decoración dan categoría al establecimiento

- ☐ 1) De mayor visibilidad.
- ☐ 2) Más escondidas.
- ☐ 3) Del almacén.

20 -

Señala los equipos y maquinaria que no usamos habitualmente en el bar.

- ☐ 1) Cámaras o botelleros.
- ☐ 2) Lavavajillas.
- ☐ 3) Máquina de fabricar hielo.
- ☐ 4) Expendedor de cerveza y cafetera.
- ☐ 5) Calentafuentes.

21 -

Elige la palabra que completa la siguiente afirmación:

Los vasos y copas utilizados en el servicio de café se colocarán cerca de _____.

- ☐ 1) La cafetera.
- ☐ 2) La barra.
- ☐ 3) La plancha.

22 -

Elige la palabra que completa la siguiente afirmación:

En hostelería se denomina puesta a punto o _____ al conjunto de operaciones previas a la apertura del establecimiento o a los momentos de mayor actividad.

- ☐ 1) "Mise en place".
- ☐ 2) "Place colocateur".
- ☐ 3) "Stand on".

23 -

¿Para qué se utilizan los siguientes utensilios?



- ☐ 1) Bar.
- ☐ 2) Plancha.
- ☐ 3) Servicio.

24 -

Indica a qué tipo de bebida corresponde la composición de la etiqueta que se muestra en la imagen:

Análisis químico marzo 2012 (mg/l)	
residuo seco	260
bicarbonatos	284
sulfatos	21,3
cloruros	7,4
fluoruros	<0,2
calcio	59,4
magnesio	25,6
sodio	5,1
potasio	1,1
silice	7,2
relación calcio-magnesio = 2,3	

- ☐ 1) Batido.
- ☐ 2) Agua.
- ☐ 3) Zumo natural.

25 -

¿Qué porcentaje de zumo de fruta llevan los néctares?

- ☐ 1) Menos de un 10 %.
- ☐ 2) Entre un 10 y un 25 %.
- ☐ 3) Entre un 20 y un 40 %.

26 -

Indica qué tipo de bebidas se muestran en la imagen:



- ☐ 1) Isotónicas.
- ☐ 2) Energéticas.
- ☐ 3) Gaseosas.

27 -

¿Qué porcentaje como mínimo de zumo de fruta llevan los llamados refrescos de zumo de fruta?

- ☐ 1) Menos de un 5 %.
- ☐ 2) Entre un 5 y un 15 %.
- ☐ 3) Más de un 25 %.

28 -

Elige la palabra que completa la siguiente afirmación:

Las aguas _____, son las que se toman por prescripción facultativa, y vinculadas a balnearios y centros termales.

- ☐ 1) Medicinales.
- ☐ 2) Premium.
- ☐ 3) Gaseosas.

29 -

Elige la palabra que completa la siguiente afirmación:

El principal objetivo de las bebidas isotónicas es reponer _____ que se eliminan a través del sudor en la práctica del ejercicio físico.

- ☐ 1) Minerales.
- ☐ 2) Agua y vitaminas.
- ☐ 3) Agua y sales.

30 -

Elige la palabra que completa la siguiente afirmación:

En algunos casos, el agua presenta minerales que en ciertas dosis no son nada aconsejables (son las llamadas _____, características de localidades costeras), ricas en calcio y magnesio, y responsables entre otras de la mala cocción de las legumbres y los depósitos de cal.

- ☐ 1) Aguas Premium.
- ☐ 2) Aguas duras.
- ☐ 3) Aguas calcificadas.

31 -

¿Qué significa el término anglosajón “smoothie”?

- ☐ 1) Suave, cremoso.
- ☐ 2) Granizado.
- ☐ 3) Zumo con leche.

32 -

Indica a qué café corresponde la composición que se muestra en la imagen:



- ☐ 1) Doble.
- ☐ 2) Con leche.
- ☐ 3) Cortado.

33 -

Indica a qué café corresponde la composición que se muestra en la imagen:



- ☐ 1) Hawaiano.
- ☐ 2) Vienés.
- ☐ 3) Caribeño.

34 -

¿Qué es la torrefacción?

- ☐ 1) El proceso de tueste del grano de café con la adición de 15 kg de sal máximo por cada 100 kg de café.
- ☐ 2) El proceso de tueste del grano de café con la adición de 15 kg de azúcar máximo por cada 100 kg de café.
- ☐ 3) El proceso de tueste del grano de café.

35 -

¿Qué es el capuchino?

- ☐ 1) Un café americano con mucha leche.
- ☐ 2) Un café solo con nata en espray.
- ☐ 3) Un café expreso con crema o espuma de leche.

36 -

Elige la palabra que completa la siguiente afirmación:

Existen tres variedades de cacao: el criollo, el trinitario y el _____.

- ☐ 1) Forastero.
- ☐ 2) Extranjero.
- ☐ 3) Outsider.

37 -

Desde el punto de vista del consumidor, ¿cuántas variedades de café existen?

- ☐ 1) Dos.
- ☐ 2) Diez.
- ☐ 3) Más de diez.

38 -

¿De qué continente es originario el café?

- ☐ 1) África.
- ☐ 2) América.
- ☐ 3) Asia.

39 -

¿Qué es un puchero?

- ☐ 1) Un tipo de cafetera.
- ☐ 2) Un tipo de café.
- ☐ 3) El lugar donde se muele el café.



- ☐ 1) Té amarillo
- ☐ 2) Té negro.
- ☐ 3) Té verde o sin fermentar.
- ☐ 4) Té blanco.
- ☐ 5) Té rojo o “pu-erh”.

[illegible]