



**PRUEBAS PARA LA OBTENCIÓN DE TÍTULOS DE TÉCNICO Y TÉCNICO SUPERIOR**  
**Convocatoria correspondiente al curso académico 2021-2022**

(Orden 3299/2020, de 15 de diciembre, de la Consejería de Educación y Juventud)

DATOS DEL ASPIRANTE			FIRMA
APELLIDOS:			
Nombre:	D.N.I. N.I.E. o Pasaporte:	Fecha:	

Código del ciclo: <b>HOTS04</b>	Denominación completa del ciclo formativo: <b>Técnico Superior en Dirección de Cocina</b>
Clave del módulo: <b>0504</b>	Denominación completa del módulo profesional: <b>Recursos humanos y dirección de equipos en restauración</b>

**INSTRUCCIONES GENERALES PARA LA REALIZACIÓN DE LA PRUEBA**

- Mantener el documento de identificación en lugar visible durante la realización del ejercicio
- No está permitido el uso de calculadoras programables, teléfonos móviles o cualquier otro dispositivo de telecomunicación.
- Las preguntas y ejercicios se resolverán utilizando bolígrafo azul o negro.
- Todas las respuestas deberán ser contestadas en la hoja habilitada para ello al final de la prueba.
- Cuide la presentación y escriba la respuesta o el proceso de forma ordenada y con grafía clara
- En los cálculos se redondeará siempre a dos decimales al alza a partir de 5 o más en el tercer decimal.

**CRITERIOS DE CALIFICACIÓN Y VALORACIÓN**

- La valoración de la prueba es entre 0 y 10.
- Se valorará la comprensión de las cuestiones planteadas, así como la buena presentación.
- El ejercicio tipo test se compone de 32 preguntas, con un valor de 0,25 Los errores restan. Por cada 2 respuestas erróneas se descuenta una válida.
- El ejercicio práctico tiene un valor de 2 puntos, debiendo incluir las fórmulas escritas antes de aplicar los números que les corresponden para que se puedan calificar completamente.

**CALIFICACIÓN**

.....

## HOJA DE RESPUESTAS

**1. RESPONDE:** que opción es la correcta **A / B / C**. Sólo hay una opción válida. (8 puntos +0,25 correcta)

[illegible]

**2. RESUELVE** el ejercicio de cálculo de personal. (2 puntos)

MAÎTRE	JEFE DE SECTOR	CAMAREROS



CENTRO EDUCATIVO: <b>IES Hotel Escuela de la Comunidad de Madrid</b>		LOCALIDAD: <b>Madrid</b>
Código del ciclo: <b>HOTS04</b>	Denominación completa del ciclo formativo: <b>Técnico Superior en Dirección de Cocina</b>	
Clave del módulo: <b>0504</b>	Denominación completa del módulo profesional: <b>Recursos humanos y dirección de equipos en restauración</b>	

**CONTENIDO DE LA PRUEBA:**

**1. Indica que opción es la correcta. Sólo hay una opción válida. (8 puntos)**

- 1- La planificación de los recursos humanos trata de :
  - a) Determinar las necesidades de personal
  - b) Determinar las competencias y cualificaciones necesarias de los trabajadores
  - c) a y b son correctas
  
- 2- Las reuniones de expertos para determinar la oferta y demanda necesaria de Recursos Humanos se denominan:
  - a) Técnicas Delphy.
  - b) Técnicas de grupo nominal
  - c) Análisis de tendencias
  
- 3- La jornada laboral máxima anual ordinaria es de:
  - a) 1.800 horas
  - b) 2.080 horas
  - c) 1.920 horas
  
- 4- La aplicación de técnicas para determinar el tiempo que invierte un trabajador cualificado en realizar una determinada tarea nos proporciona:
  - a) Un tiempo estándar para la realización de un trabajo
  - b) Un tiempo estándar al que hay que sumarle un suplemento de fatiga y necesidades personales
  - c) A y b son falsas
  
- 5- Cuando hablamos de reclutamiento, nos referimos a:
  - a) La atracción de personas que puedan ser potenciales trabajadores
  - b) A la selección de candidatos que puedan adaptarse al cargo ofrecido
  - c) A y b son verdadera
  
- 6- Todo proceso de selección debe partir de
  - a) Un análisis del puesto de trabajo y la determinación de las características del candidato
  - b) La determinación de las técnicas a emplear para llevar a cabo el reclutamiento
  - c) Una previsión de las necesidades de Recursos Humanos

- 7- La secuencia seguida en un proceso de selección es:
- a) Reclutamiento, pruebas de selección, preselección, decisión final, contratación
  - b) Reclutamiento, preselección, pruebas de selección, decisión final, contratación
  - c) Reclutamiento, pruebas de selección, decisión final, preselección, contratación
- 8- El Assessment Center es una técnica de selección de personal:
- a) Está compuesta por pruebas como el role-playing
  - b) Dirigida a categorías profesionales jerárquicamente elevadas de la empresa
  - c) Todas las respuestas anteriores son correctas
- 9- Las entrevistas como herramienta de selección según "la técnica utilizada" se dividen en:
- a) Individuales, colectivas o de grupo
  - b) Libre, estandarizada o mixta
  - c) Relajada y duradera
- 10- La secuencia seguida de las fases de una entrevista son:
- a) Preparación de la entrevista- inicio de la entrevista- desarrollo de la entrevista- valoración de los resultados- despedida de la entrevista
  - b) Preparación de la entrevista- inicio de la entrevista- desarrollo de la entrevista- despedida de la entrevista- valoración de los resultados
  - c) Inicio de la entrevista- preparación de la entrevista- desarrollo de la entrevista- despedida de la entrevista- valoración de los resultados
- 11- La entrevista que sigue una guía para obtener datos objetivos sobre las características de los candidatos se denominan:
- a) Ansiógena
  - b) Estandarizada
  - c) Relajada
- 12- El documento que tiene como objetivo planificar la incorporación, la sociabilización y el seguimiento de los nuevos profesionales que se incorporan a una organización es:
- a) El manual de bienvenida
  - b) El plan de acogida
  - c) El plan de formación
- 13- El manual de bienvenida:
- a) Es un apoyo al plan de acogida
  - b) Como la información es veraz, tiene carácter contractual.
  - c) A y b son correctas
- 14- El plan de acogida es:
- a) Rígido, el mismo para todas las empresas
  - b) Debe adaptarse a la filosofía de cada empresa
  - c) Lo decide el Mentor del nuevo trabajador
- 15- Todos los trabajadores de una empresa deben estar:
- a) Incluidos en un plan de formación
  - b) En un plan de formación específica denominada plan de carrera
  - c) a y b son ciertas
- 16- Dentro de los diferentes tipos de formación que nos encontramos en una empresa está la formación para la promoción que consisten en:
- a) Formación que recibe el nuevo personal con la finalidad de enseñarle a realizar de forma eficiente su trabajo

- b) Formación que recibe el empleado para afrontar las responsabilidades del nuevo puesto al producirse una ascenso
  - c) a y b son correctas
- 17- El seguimiento, control y análisis de resultados de la formación pretende:
- a) Elaborar un documento que incluya todo los gastos
  - b) Conseguir mejoras continuas en el proceso de formación
  - c) a y b son falsas
- 18- Un plan de carrera es un método que:
- a) Ofrece al empleado ayuda para establecer sus metas
  - b) Sirve para planear las necesidades en el momento presente de la empresa
  - c) a y b son verdaderas
- 19- La tendencia actual en el mercado de la restauración es que el plan de carrera está enfocado a:
- a) A cada uno de los trabajadores de la empresa
  - b) A los key talents destinados a sustituir los puestos de mayor relevancia en la empresa.
  - c) a y b son falsas
- 20- Dentro del plan de carrera cuando hablamos de Techo nos estamos refiriendo a:
- a) Al nivel máximo al que puede llegar un empleado dentro de su trayectoria
  - b) El número de puestos que componen una ruta determinada
  - c) El calendario de cada uno de los pasos
- 21- Podemos clasificar la motivación en función de su origen como:
- a) Motivación positiva y negativa
  - b) Motivación intrínseca y extrínseca
  - c) a y b son ciertas
- 22- La motivación provocada por recompensas e incentivos independientemente de la actitud que tenga un trabajador para conseguirlos:
- a) Motivación intrínseca
  - b) Motivación extrínseca
  - c) Motivación negativa
- 23- El castigo, el miedo o la humillación es:
- a) No es una motivación
  - b) Es una motivación positiva
  - c) Es una motivación negativa
- 24- A Antonio le han ofrecido dos puestos en el restaurante, uno de ayudante de camarero y otro de ayudante de economato y ha elegido la opción de camarero por las propinas; esto es por :
- a) Una motivación intrínseca
  - b) Una motivación extrínseca
  - c) Una motivación negativa
- 25- La teoría de Maslow :
- a) Considera que los motivadores del comportamiento son las necesidades
  - b) Ordena las necesidades de forma jerárquica, sin necesidad de pasar por la de nivel inferior para sentirse motivado por el incentivo que hace referencia al resto de necesidades
  - c) A y b son falsas

- 26- Podemos detectar que un trabajador está desmotivado cuando:
- a) Cuando se aburre o ausenta
  - b) Cuando muestra resistencia a los cambios
  - c) Todas son correctas
- 27- De todas las funciones que realizan los directores éstas se pueden clasificar en:
- a) Planificación, decisión y liderazgo
  - b) Planificación, control y liderazgo
  - c) Organización, control y análisis
- 28- El principio de unidad de mando quiere decir:
- a) Que se han de dar órdenes para que se hagan las cosas
  - b) Que cada subordinado depende de un jefe
  - c) Que todos van a un único objetivo
- 29- En un sistema compuesto por varios subsistemas entrelazados y dependientes, la capacidad de trabajo máxima será la del último o menos eficiente de sus componentes. Este argumento corresponde a:
- a) La ley de los objetivos
  - b) La ley de la velocidad del convoy
  - c) La ley del cambio
- 30- El líder que involucra a sus subordinados en la toma de decisiones, por lo que las tareas se discuten y se determinan en el grupo, sigue una dirección:
- a) Liberal
  - b) Democrática
  - c) Todas las respuestas anteriores son incorrectas
- 31- Dentro del reclutamiento interno no existe el traslado o promoción:
- a) Lineal
  - b) Horizontal
  - c) Diagonal
- 32- Son factores de motivación para los trabajadores:
- a) La retribución, recompensas y reconocimiento
  - b) La responsabilidad, castigos y sanciones
  - c) Todas las respuestas anteriores son correctas

## **2. Resuelve el siguiente ejercicio de personal. (2 puntos)**

Calcula en nº de empleados necesarios por categoría profesional para poder atender con calidad a nuestros clientes Si en un establecimiento de restauración de comida fusión con 48 mesas necesitamos:

- Un maître tanto por la mañana como por la tarde
- Un jefe de sector por cada 12 mesas tanto por la mañana como por la tarde
- 2 camareros por cada jefe de sector de turno

En condiciones normales de 30 días de vacaciones, 14 festivos, 2 días de libre disposición ,40 horas semanales y dos días de libranza a la semana.