

**PRUEBAS PARA LA OBTENCIÓN DE TÍTULOS DE TÉCNICO Y TÉCNICO SUPERIOR**  
**Convocatoria correspondiente al curso académico 2023-2024**

(RESOLUCIÓN de 29 de diciembre de 2023, de la Dirección General de Educación Secundaria, Formación Profesional y Régimen Especial, por la que se convocan, en el curso 2023-2024, las pruebas para la obtención de los títulos de Técnico y Técnico Superior de Formación Profesional.)

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

Código del ciclo: <b>HOTS05</b>	Denominación completa del ciclo formativo: <b>Técnico Superior en Dirección de Servicios de Restauración</b>
Clave del módulo: <b>0509</b>	Denominación completa del módulo profesional: <b>Procesos de Servicios en bar-cafetería</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 10 preguntas, con un valor de 0,5 Los errores restan 0,25.
- Las preguntas de desarrollo tienen un valor de 5 puntos, 1,25 puntos por pregunta.
- Hay que obtener al menos 2 puntos en cada una de las dos partes (test y desarrollo) para aprobar.

**CALIFICACIÓN**

.....



CENTRO EDUCATIVO: <b>IES Hotel Escuela de la Comunidad de Madrid</b>		LOCALIDAD: <b>Madrid</b>
Código del ciclo: <b>HOTS05</b>	Denominación completa del ciclo formativo: <b>Técnico Superior en Dirección de Servicios de Restauración</b>	
Clave del módulo: <b>0509</b>	Denominación completa del módulo profesional: <b>Procesos de Servicios en bar-cafetería</b>	

## CONTENIDO DE LA PRUEBA:

### TEST

- ¿Cuáles son las categorías de las cafeterías?
  - Especial, primera y segunda.
  - Lujo, primera y segunda.
  - Especial, lujo, primera y segunda.
- ¿Cuáles son las dimensiones de altura y anchura que debe tener la barra o mostrador?
  - De 1,30 a 1,45 m y 1 m.
  - De 1 a 1,20 m y 0,80 m.
  - De 1,20 a 1,30 m y 0,5 m.
- ¿En qué real decreto se establecen las normas de seguridad e higiene?
  - RD 650/2006 de 15 de enero.
  - RD 680/2006 de 25 de diciembre.
  - RD 640/2006 de 26 de mayo.
- ¿Cuál es la especie de café que se adapta a terrenos llanos, entre 100 y 700 metros sobre el nivel del mar, y que es más resistente a plagas?
  - Arábica.
  - Robusta.
  - Libérica.
- ¿Cómo se llama el café solo al que se añade leche condensada, brandi quemado, Licor 43 y canela?
  - Belmonte.
  - Trifásico.
  - Asiático.
- ¿Qué debe suceder para considerar que un café es de especialidad?
  - Debe superar 80 puntos y tener 0 defectos.
  - Debe superar 90 puntos y tener 0 defectos.
  - Debe superar 90 puntos y no tener más de 2 defectos.

7. ¿Cómo se llama también la variedad de cacao forastero?
  - a. Fino.
  - b. Deltano.
  - c. Amazónico.
8. ¿Qué es el *nib*?
  - a. El haba de cacao tostada y triturada.
  - b. El haba de cacao triturada.
  - c. El haba de cacao tostada y fundida.
9. ¿Cuál es el té acompañado de rodaja y piel de naranja?
  - a. Té Everest.
  - b. Té Shalimar.
  - c. Té Himalaya.
10. ¿Qué maquinaria se utiliza para la elaboración de batidos de frutas o verduras?
  - a. Vaso americano.
  - b. Batidora túrmix.
  - c. Batidora de brazo.

## **PREGUNTAS DE DESARROLLO**

1. Define mixología molecular.
2. Indica cuáles son los pasos para la elaboración de cerveza y explícalos brevemente.
3. Indica las funciones del Consejo Regulador de Brandy de Jerez y explica la clasificación que establece para esta bebida.
4. Define brevemente los cuatro grupos en los que clasifica el café la Organización Internacional del Café.