

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)

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

Código del ciclo: HOTS05	Denominación completa del ciclo formativo: Técnico Superior en Servicios de Restauración
Clave del módulo: 0503	Denominación completa del módulo profesional: GESTIÓN ADMINISTRATIVA Y COMERCIAL EN RESTAURACIÓN

INSTRUCCIONES GENERALES PARA LA REALIZACIÓN DE LA PRUEBA

- Mantenga el documento de identificación en lugar visible durante la realización del ejercicio
- No se permite el uso de calculadoras programables, teléfonos móviles o dispositivos de telecomunicación
- Resuelva las preguntas y ejercicios utilizando bolígrafo de tinta indeleble (que no sea roja); dispone de un folio para notas y cálculos, en el que sí se podrá utilizar lapicero
- Cuide la presentación y escriba la respuesta o el proceso de forma ordenada y con grafía clara
- Si ha de rectificar una respuesta, trace un aspa o tache con una línea horizontal. No utilice líquido corrector
- Cumplimente sus datos antes del examen y firme en todas las hojas que se entreguen.
- Utilice solamente el papel facilitado por el examinador (con el sello y formato correspondiente).

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 20 preguntas, con un valor total de **2 puntos**: 0,1 si la respuesta es correcta y -0,05 si no lo es.
- Los ejercicios prácticos constarán de 3 puntos, con un valor total de **8 puntos**, debiendo incluir las fórmulas escritas antes de aplicar los números que les correspondan para que se puedan calificar completamente.
 - Escandallo: 4 puntos (1 por respuesta contestada)
 - Hoja de costes: 1 punto
 - Menú engineering: 3 puntos (1 por respuesta contestada)

CALIFICACIÓN
.....

HOJA DE RESPUESTAS

1. **RESPONDE:** que opción es la correcta. Sólo hay una opción válida.

(2 puntos +0,1 correcta -0,05 incorrecta)

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17	18	19	20

2. **RESUELVE** La parte práctica. (8 puntos)

a. Escandallo (4 puntos)

A	B	C	D
Coste Pieza	Coste pieza mercado	Coste ración	Coeficiente multiplicador

b. Hoja de costes (1 puntos)

PVP

c. Menú engieneering (3 puntos)

MBE	IP	FINAL

Código del ciclo: HOTS05	Denominación completa del ciclo formativo: Técnico Superior en Servicios de Restauración
Clave del módulo: 0503	Denominación completa del módulo profesional: GESTIÓN ADMINISTRATIVA Y COMERCIAL EN RESTAURACIÓN

CONTENIDO DE LA PRUEBA:

1. Selecciona la respuesta correcta en cada caso (2 puntos; correcta = 0,1; incorrecta = - 0,05)

- 1) ¿Dónde surgió el catering?:
 - a) España
 - b) Norteamérica
 - c) Alemania
 - d) Austria
- 2) ¿Cuál de las siguientes herramientas son útiles en la planificación de un proyecto?:
 - a) El diagrama de Gantt
 - b) El diagrama de PERT
 - c) Las respuestas a y b son correctas
 - d) Ninguna de las respuestas es correcta
- 3) ¿Cuál de las siguientes afirmaciones es incorrecta?:
 - a) La planificación es un proceso a corto plazo
 - b) La planificación es un proceso dinámico
 - c) La planificación analiza información presente y futura
- 4) Cuando utilizamos el diagrama de PERT ¿cómo se denomina al conjunto de actividades que no pueden retrasarse?:
 - a) Tiempo early
 - b) Tiempo last
 - c) Camino crítico
 - d) Camino directo
- 5) Qué es el conjunto de bienes y servicios que la empresa posee y los derechos de cobro por operaciones que se han realizado:
 - a) Activo
 - b) Pasivo
 - c) Patrimonio Neto

- 6) Cuando el inicio de una actividad se retrasa hasta el último momento, estamos hablando de:
- a) Ley de Parkinson
 - b) Método de la cadena crítica
 - c) Síndrome del estudiante
 - d) Ninguna de las respuestas es correcta
- 7) La misión de una empresa es:
- a) Los valores que tiene una empresa para llegar a objetivos.
 - b) El dinero que gasta la empresa, su presupuesto.
 - c) Su señal de identidad, es la razón de ser de la empresa.
- 8) La estructura piramidal en la que cada jefe recibe y transmite lo que sucede y da órdenes a sus subordinados se denomina:
- a) Estructura funcional
 - b) Estructura jerárquica
 - c) Estructura matricial
- 9) Cuando en un restaurante la oferta se basa en un tema determinado y todos sus elementos giran en torno al mismo, se denomina:
- a) Restaurante monoproducción
 - b) Restaurante temático
 - c) Restaurante convencional
- 10) La herramienta utilizada para describir el entorno en que se desenvuelve la empresa:
- a) PERT
 - b) Gantt
 - c) PESTEL
- 11) El análisis DAFO:
- a) Estudia la situación interna y externa de la empresa
 - b) Agrupa los elementos favorables y desfavorables de la empresa
 - c) Todas las respuestas anteriores son correctas
- 12) ¿Qué establece el primer principio de Omnes?
- a) El número de productos con precios comprendidos en la franja media debe ser igual a la suma de los que se encuentren en las otras dos franjas
 - b) Las diferencias de precios deben reflejar con exactitud las diferencias de calidad y coste de los productos.
 - c) Los precios que se deben aplicar deben ser similares a los de la competencia.
 - d) Los precios de los diferentes productos no deben tener una marcada diferencia entre unos y otros.
- 13) El albarán es:
- a) El documento de solicitud de compra de materia prima
 - b) El documento que acompaña las mercancías y acredita la entrega de un pedido.
 - c) Es un documento de uso interno

- 14) El prime cost o coste de producción es:
- a) Coste de materia prima + gastos generales
 - b) Margen bruto de explotación + coste de materia prima
 - c) Coste de materia prima + coste de personal
- 15) El marketing mix supone acciones sobre cuatro variables. Marca la respuesta incorrecta:
- a) Precio
 - b) Producto
 - c) Venta
 - d) Promoción
 - e) Distribución
- 16) Si en un hotel se diferencian tres turnos, mañana, tarde y noche, ¿de qué tipo de departamentalización estamos hablando?:
- a) Territorial
 - b) Por tiempo
 - c) Por números simples
- 17) Completa la siguiente frase: "El _____ surge en los hoteles que cuentan con servicio de eventos:
- a) Director de hotel
 - b) Director de alimentación y bebidas
 - c) Director de restaurante
 - d) Director de banquetes
- 18) Señala la respuesta incorrecta. las funciones del sumiller son:
- a) Responsabilidad sobre vinos, licores, y otras bebidas.
 - b) Ofrecer la carta de vinos.
 - c) Supervisar el proceso de facturación
 - d) Aconsejar a los clientes sobre vinos.
- 19) En una franquicia, la persona que cede el derecho a otra a la explotación de un negocio se llama:
- a) Franquiciador
 - b) Franquiciado
 - c) Dueño del negocio
 - d) Jefe de departamento
- 20) Marca la opción correcta:
- a) La Ley 1/1999 de Turismo de la Comunidad de Madrid establece la clasificación de los establecimientos de restauración
 - b) Los establecimientos no tienen una clasificación concreta en la Comunidad de Madrid.
 - c) La Ley 4/2008 de Turismo de la Comunidad de Madrid establece la clasificación de los establecimientos de restauración

2. Parte práctica:

- a) El restaurante Aderezo ha comprado una merluza de 3,00 Kg en el mercado de la Zarza. Le ha salido a 11,00€/Kg. El chef del establecimiento quiere realizar un escandallo para elaborar y extraer filetes de lomo de merluza, y con ello, aprovechar al máximo posible esa pieza.

Realiza el escandallo respondiendo las siguientes preguntas:

- ¿Cuánto le ha costado el total de la pieza al restaurante? (1 punto)
- Calcula los precios del despiece a precio de mercado. ¿Cuánto sería el coste total de la pieza si la hubiéramos comprado en el mercado (1 punto)
- ¿Cuál es el coste por ración de los filetes de merluza? (1 punto)
- Obtén el coeficiente multiplicador. (1 punto)

ESCANDALLO	
Producto	Merluza
Peso (Kg)	3,00
Precio €/kg	11,00
Raciones del lomo (Kg)	0,120
Merma	25%

Coste total de la pieza

PRECIOS DEL MERCADO				
Despiece	Porcentaje	Peso (Kg)	Coste (€/Kg)	Coste total (€)
Lomo		1,800	18	
Cocochas	5%		27	
Cola			11	
Merma	25%			
Total	100%	3,00		

Precios de nuestro despiece			
Precio REAL			
Precio mercado			
Factor de proporcionalidad			
Ahorro (%)			
Despiece	Coste (€/Kg) mercado	F. Proporcionalidad	Coste (€/Kg)
Lomo	18		
Cocochas	27		
Cola	11		

Coste neto de la ración	
Peso total de los filetes de merluza	1,800
Peso de la ración	
N.º raciones	
Precio filete de lomo de merluza (€/Kg)	
Coste neto de la ración	

Coeficiente multiplicador	
Coste neto de la ración	
Precio €/Kg del PRECIO BRUTO	
Coeficiente multiplicador	

TEST DE RENDIMIENTO				
Nombre producto:	Merluza		Peso (Kg):	3,000
N.º piezas:	1		Precio por Kg:	11,00 €
	Peso despiece (Kg)	%	Coste (€)	
			Por Kilo	Total (€)
Carne cruda. Peso inicial	3,000	100		
Filetes (lomo)				
Cocochas				
Cola				
Merma				
COSTE RACIÓN				
Nombre de la preparación	Peso ración (Kg)	N.º raciones	Coste ración (€)	Coef. multiplicador
Merluza (lomo)				

- b) Una vez hemos obtenido el coste por ración de los filetes de lomo, calcula la Hoja de Coste para elaborar el plato de “Merluza fresca sobre brotes de ensalada verde” (1 punto):

HOJA DE COSTE				
Nombre del establecimiento:	Restaurante EL ADEREZO			
Nombre del plato:	Merluza fresca sobre brotes de ensalada verde			
Tipo de servicio:	Cena			
Receta para:	6			
Margen bruto (%):	75	_		
Fecha:	25/05/2022			
Productos utilizados	Unidad	Cantidad	Precio u (€/Kg o L)	Coste total (€)
Filetes de lomo de merluza	Kg	0,8		
Lechuga romana		0,300	1,90	
Rúcula		0,100	2,40	
Espinacas		0,020	1,30	
Zanahorias		0,200	0,90	
Tomate cherry		0,200	2,90	
Cebolla		0,200	0,80	
Pimiento		0,100	1,40	
Aceite	L	0,100	4,55	
Vinagre		0,050	1,25	
Sal	Kg	0,010	0,50	
Coste total				
Coste por ración (25%)				
Margen bruto (75%)				
PVP				€

c) Analiza la siguiente gama de alimentos según la ingeniería del menú. (3 puntos)

Nombre	UV	I Pop %	PVP	coste MP	MBE	Ingresos	Costes Tot	Rendim	Clas-MBE	Clas-I Pop	Clas-Final
1	134		21	6							
2	159		23	16							
3	237		19	14							
4	173		17,5	13							
5	257		21,5	6,5							
6	311		14,5	11							
7	120		16,5	6							
Total	1391	100%									