

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: HOTS05	Denominación completa del ciclo formativo: Técnico Superior en Dirección de Servicios de Restauración
Clave del módulo: 0510	Denominación completa del módulo profesional: Procesos de Servicios en restaurante

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.
- El examen es tipo test y se compone de 20 preguntas, con un valor de 0,5 puntos cada una. Los errores restan 0,25 puntos.

CALIFICACIÓN

.....



CENTRO EDUCATIVO: IES Hotel Escuela de la Comunidad de Madrid		LOCALIDAD: Madrid
Código del ciclo: HOTS05	Denominación completa del ciclo formativo: Técnico Superior en Dirección de Servicios de Restauración	
Clave del módulo: 0510	Denominación completa del módulo profesional: Procesos de Servicios en restaurante	

CONTENIDO DE LA PRUEBA:

1. En lo relativo a la evolución y las tendencias de la gastronomía, ¿a quién se le considera abanderado e impulsor de la nueva cocina en España?
 - a. Karlos Arguiñano.
 - b. Ferrán Adrià.
 - c. Juan Mari Arzak.
 - d. Pedro Subijana.
2. En cuanto a la restauración colectiva, señala la respuesta correcta.
 - a. La gestión empresarial está dirigida a una economía de ingresos.
 - b. Gran parte de la clientela es cautiva.
 - c. Los horarios de funcionamiento son libres y amplios.
 - d. Suele tener libertad para la fijación de precios, que pueden fluctuar varias veces al año.
3. La temperatura ideal de la reproducción bacteriana es:
 - a. 14-15° C.
 - b. 24-25° C.
 - c. 36-37° C.
 - d. 46-47° C.
4. El enranciamiento de las grasas está provocado por:
 - a. Pérdida de humedad.
 - b. Procesos de autólisis.
 - c. Cambios químicos.
 - d. Acciones físicas.

5. La salmonela es una toxiinfección alimentaria producida por:
 - a. Mohos.
 - b. Virus.
 - c. Bacterias.
 - d. Parásitos.
6. El Códex Alimentarius:
 - a. Es el primer tratado sobre alimentación escrito en latín.
 - b. Es un organismo a nivel internacional en materia alimentaria.
 - c. Son las normas que establece cada país en materia de alimentación.
 - d. Es un tratado sobre dietas alimentarias.
7. Aproximadamente el espacio del restaurante destinado a comedor con respecto a la cocina es de:
 - a. 1/2.
 - b. 1/3.
 - c. 2/3.
 - d. 3/4.
8. ¿Cuál de los siguientes carros debe presentar un sistema de frío?
 - a. Carro de bebidas.
 - b. Carro de postres.
 - c. Carro de habitaciones.
 - d. Carro de quesos.
9. Las medidas más comunes y utilizadas en tableros redondos son:
 - a. 100 y 125 cm de diámetro.
 - b. 150 y 180 cm de diámetro.
 - c. 60 y 140 cm de diámetro.
 - d. 100 y 200 cm de diámetro.
10. Existe una pieza de cubertería fabricada en madera que es:
 - a. El tenedor de angulas.
 - b. El cuchillo de carne.
 - c. La cuchara de consomé.
 - d. La pinza de caracoles.
11. El utensilio diseñado para mantener alimentos calientes en la sala mediante el sistema de baño maría recibe el nombre de:
 - a. Rechaud.
 - b. Chanfindish.
 - c. Sauté.
 - d. Calientafuentes.

12. Una de las condiciones que debe cumplir el local destinado a economato es:
- a. Las paredes deben estar pintadas con pintura plástica para favorecer su limpieza.
 - b. Evitar en lo posible la luz artificial.
 - c. Paredes sin alicatar.
 - d. Temperatura constante todo el año de alrededor de 20° C.
13. Podemos clasificar a los clientes según su carácter en:
- a. Tímidos, alegres y prácticos.
 - b. Exigentes, caprichosos e indecisos.
 - c. Prácticos, responsables y divertidos.
 - d. Protestones, tímidos y responsables.
14. Atendiéndonos al protocolo de actuación en una mesa de turistas, señala la respuesta correcta:
- a. Moderar la confianza.
 - b. Ofrecerles mesas no centrales.
 - c. Esforzarse en que se encuentren cómodos.
 - d. Estar pendientes pero sin que se note.
15. ¿Cuál de los siguientes alimentos es difícil de armonizar con los vinos?
- a. Espárragos.
 - b. Nueces.
 - c. Quesos frescos.
 - d. Pescados fritos.
16. En cuanto al método de servicio americano, indica la respuesta correcta:
- a. Servicio muy esmerado y vistoso.
 - b. Es bastante rentable para la empresa.
 - c. Requiere personal cualificado.
 - d. El cliente participa en el servicio.
17. Se denomina *suite* a la comanda que se realiza:
- a. Cuando un comensal cambia un plato por otro.
 - b. Cuando un cliente devuelve un plato.
 - c. Cuando se solicitan nuevos platos en una mesa.
 - d. Ninguna de las respuestas anteriores es correcta.
18. En el servicio de un banquete cuyo menú incluye un entrante, pescado, carne, y postre acompañado de agua, vino blanco, vino tinto y vino de postre, ¿qué paso o acción debes realizar después de haber servido el pescado?
- a. Desbarasar el pescado.
 - b. Servir vino tinto.
 - c. Servir la carne.
 - d. Repasar vino blanco.

19. En el mismo supuesto que en la pregunta anterior, ¿qué paso o acción debes realizar después de haber servido el postre?

- a. Servir el vino de postre.
- b. Servir el café.
- c. Retirar los platos de pan.
- d. Retirar las copas de vino tinto.

20. ¿Qué porcentaje de peso pierde un jamón durante el proceso de curación:

- a. 15-20%.
- b. 20-25%.
- c. 25-30%.
- d. 30-35%.