

## **PRUEBAS LIBRES DIRECCIÓN DE SERVICIOS DE RESTAURACIÓN 2023**

- 1. Marcaje de “Milhojas de Hojaldre rellenas de Crema y Coulis de Frambuesa”.**
  - a. Cuchara de postre a la derecha y tenedor de postre a la izquierda.
  - b. Cuchillo de postre a la derecha y tenedor de postre a la izquierda.
  - c. Tenedor de postre a la izquierda, cuchillo de postre a la derecha y cuchara de postre a la derecha del cuchillo.
- 2. Marcaje de “Calabacines rellenos”.**
  - a. Cuchara sopera derecha y tenedor trincherero a la izquierda.
  - b. Cuchillo trincherero derecha y tenedor trincherero izquierda.
  - c. Cuchillo trincherero derecha, tenedor trincherero izquierda y cuchara sopera derecha del cuchillo.
- 3. Marcaje de “Almejas en Salsa Marinera”.**
  - a. Cuchara sopera a la derecha.
  - b. Cuchara sopera a la derecha y tenedor de pescado a la izquierda.
  - c. Pala de pescado a la derecha, tenedor de pescado a la izquierda y cuchara sopera a la derecha de la pala de pescado.
- 4. Ingredientes de la salsa “Bilbaína”.**
  - a. Aceite de oliva, ajo y guindilla.
  - b. Aceite de oliva, ajo y vinagre.
  - c. Aceite de oliva, ajo, guindilla y vinagre.
- 5. Marcaje de los “Espaguetis al Pesto”.**
  - a. Cuchara de postre a la derecha y tenedor trincherero a la izquierda.
  - b. Cuchara sopera a la izquierda y tenedor trincherero a la derecha.
  - c. Cuchara de postre a la izquierda y tenedor de postre a la derecha.
- 6. En la elaboración de un pescado a la sal, cuyo peso es de 1 kg, ¿en cuanto tiempo estará cocinado?**
  - a. 15 minutos.
  - b. 20 minutos.
  - c. 25 minutos.
- 7. En el servicio a la inglesa se realiza :**
  - a. Izquierda del cliente.
  - b. Derecha del cliente.
  - c. El cliente se sirve y se presenta el plato por la izquierda.
- 8. En la “Salsa Pesto” , que dos ingredientes son característicos.**
  - a. Los piñones y la albahaca.
  - b. La albahaca y el ajo.
  - c. Los piñones y la rúcula.
- 9. En la elaboración del “Solomillo Strogonoff” , la nata que se adiciona es :**
  - a. Nata de montar.
  - b. Nata salada.
  - c. Nata agria.
- 10. Al filete de pescado plano, enrollado y relleno normalmente se denomina:**
  - a. Goujons.
  - b. Poupieta.
  - c. Emincés.

**11. Marcaje de “Huevos revueltos y patatas paja”.**

- a. Tenedor trincherero a la derecha.
- b. Cuchillo trincherero a la derecha y tenedor trincherero a la izquierda.
- c. Tenedor de postre izquierda y cuchillo de postre a la derecha.

**12. En el proceso de elaboración del queso, entre la coagulación y el prensado y moldeado, ¿qué paso se realiza?**

- a. Desuerado.
- b. Salado.
- c. Acidificación.

**13. En el proceso de elaboración del queso, además de la coagulación ácida, está la:**

- a. Coagulación ácida.
- b. Coagulación enzimática.
- c. Coagulación láctica.

**14. Que fruto seco se utiliza en la elaboración del “Pollo en Pepitoria”.**

- a. Nueces.
- b. Avellanas.
- c. Almendras.

**15. Para la elaboración de los “Crepes Suzzette”; antes de añadir los zumos que se hace.**

- a. Fundir la mantequilla.
- b. Poner el azúcar con el licor.
- c. Caramelizar el azúcar con la mantequilla.

**16. Que encurtido no forma parte del “Steak Tartare”.**

- a. Cebollita en vinagre.
- b. Alcaparra,
- c. Pepinillo.

**17. Por donde se empieza a cortar el salmón ahumado o marinado.**

- a. Por la cola.
- b. Por el centro si es muy ancho.
- c. Por la parte de la cabeza.

**18. El primer paso para comenzar a cortar el jamón , es :**

- a. Colocar correctamente el jamón.
- b. Tener los cuchillos preparados.
- c. Comenzar a retirar el tocino.

**19. Nombre que recibe la parte opuesta a la babilla del jamón.**

- a. Maza.
- b. Jarrete.
- c. Contra maza.

**20. Que longitud aproximada debe de tener las lonchas de jamón que cortemos.**

- a. 7 cm.
- b. 5 cm.
- c. 10 cm.

**21. La etiqueta roja en un jamón, nos indica que es un jamón :**

- a. Ibérico de cebo.
- b. Bellota Ibérico.
- c. Bellota 100% ibérico.

- 22. Según la raza de cerdo : si hay un cruce de macho Ibérico/ Duroc con una hembra 100% raza ibérica , nos dará un porcentaje de raza ibérica de :**
- a. 25%.
  - b. 75%.
  - c. 50%.
- 23. La etiqueta verde en un jamón, nos indica que es un jamón :**
- a. Ibérico cebo.
  - b. Ibérico cebo de campo.
  - c. Bellota 100% ibérico.
- 24. La Denominación de origen del “Jamón de Guijuelo”; está enclavada en la zona de:**
- a. León.
  - b. Ávila.
  - c. Salamanca.
- 25. La recolección de la aceituna para la posterior obtención del aceite, se realiza :**
- a. Entre Diciembre y Marzo.
  - b. Noviembre y Enero.
  - c. Septiembre y Octubre.
- 26. Cambio de color de la aceituna, de verde a negro ( punto óptimo de madurez ), se denomina :**
- a. Sobremaduración.
  - b. Inversión olivera.
  - c. Envero.
- 27. El proceso de molturación de la aceituna se debe realizar :**
- a. Durante el día.
  - b. Durante la noche.
  - c. A media tarde.
- 28. Como se llama la variedad de aceituna predominante en Cataluña.**
- a. Empeltre.
  - b. Aloreña.
  - c. Arbequina.
- 29. La aceituna cornicabra, es una variedad predominante en la D.O de:**
- a. Siurana.
  - b. Montes de Toledo.
  - c. Bajo Aragón.
- 30. Que variedad de aceituna es la más extendida tanto en España como en el resto del mundo.**
- a. Manzanilla.
  - b. Picual.
  - c. Lechín de Sevilla.
- 31. Que nombre recibe el impreso o documento donde viene reflejado los datos necesarios de un banquete o evento contratado.**
- a. Estadillo.
  - b. Rack de banquetes.
  - c. Memorándum.

- 32. En el montaje de un banquete “a la americana” la mesa deben de tener un máximo de clientes. Cuantos.**
- a. 16.
  - b. 12.
  - c. 14.
- 33. Antes de colocar los platos base en el montaje de un banquete que tenemos que hacer.**
- a. Poner el mantel.
  - b. Colocar las sillas.
  - c. Planchar el mantel.
- 34. Tipos de protocolo.**
- a. Ordinario y Extraordinario.
  - b. Protocolo de iglesia y de onomásticas.
  - c. Ordinario y Oficial.
- 35. En qué situación no se hace distinción de sexo y edad a la hora de aplicar el protocolo en una mesa y por tanto se le sirve el primero.**
- a. En una boda.
  - b. En caso de que en la mesa haya un homenajeado.
  - c. Hay un anfitrión.
- 36. Las presidencias a la francesa, donde están situadas en la mesa.**
- a. En las puntas de la mesa.
  - b. Siempre mirando a la entrada del salón.
  - c. En el centro de la mesa
- 37. En las presidencias a la inglesa donde se sitúan :**
- a. En centro de la mesa.
  - b. En las puntas de la mesa.
  - c. Ninguna de las dos es correcta
- 38. El cliente interno es :**
- a. El que integra una empresa.
  - b. El que están hospedados en un hotel.
  - c. Los clientes que recibimos en el restaurante.
- 39. En nuestra misión como vendedores, ¿cuando finaliza la venta de un producto en nuestro establecimiento?**
- a. Cuando pasamos la factura.
  - b. Cuando han tomado postre y café.
  - c. Cuando el cliente abandona el establecimiento.
- 40. La queja de un cliente, supone :**
- a. Una oportunidad de mejora.
  - b. Que soliciten la hoja de reclamaciones.
  - c. Que no abonen la factura.
- 41. Al corte empleado en pescados cilíndricos, con piel y espina se denomina.**
- a. Trancha.
  - b. Poupieta.
  - c. Rodaja.

- 42. Corte de pescados semi planos, incluyendo piel y espinas se denomina.**
- a. Darné.
  - b. Suprema.
  - c. Trancha.
- 43. Corte que se obtiene del lomo, con o sin piel y sin espina se denomina :**
- a. Suprema.
  - b. Quenelle.
  - c. Filete.
- 44. Los Goujons de pescado son :**
- a. Fritura de pescado.
  - b. Tiras de pescado.
  - c. Bolitas de pescado.
- 45. Que operación se realiza antes de proceder al tratamiento culinario del pescado debemos :**
- a. Vaciar o eviscerar.
  - b. Desescamar.
  - c. Desbarbar.
- 46. Como se denominan las elaboraciones de pescados crudos :**
- a. Tartar y Carpaccio.
  - b. Crudites.
  - c. Crutons.
- 47. Cuanta sal hay que añadir por litro de agua, si queremos cocer marisco.**
- a. 50 gr x litro.
  - b. 35 gr x litro.
  - c. 100 gr x litro.
- 48. De que parte del solomillo se obtienen el Chateaubriand.**
- a. Punta.
  - b. Cabeza.
  - c. Centro
- 49. El Villagodio se obtiene de :**
- a. La cadera del vacuno.
  - b. Lomo alto del vacuno.
  - c. Solomillo del vacuno.
- 50. El redondo se cocina por regla general :**
- a. Braseado.
  - b. A la plancha.
  - c. Salteado.
- 51. El ossobuco se obtiene de :**
- a. Contra.
  - b. Tapa.
  - c. Morcillo.
- 52. Que chuletas se obtienen de la parte del lomo bajo del carré de cerdo :**
- a. Riñonada y palo.
  - b. Aguja.
  - c. Riñonada y aguja.

**53. Al carré de de cerdo deshuesado se le denomina :**

- a. Cinta de lomo.
- b. Látigo de cerdo.
- c. Secreto ibérico.

**54. Cual de las siguientes piezas con nombre propio se obtiene del cordero.**

- a. Corona.
- b. Chop.
- c. Rablé.

**55. La aguja del vacuno se encuentra situada en :**

- a. Cuarto trasero.
- b. Cuarto delantero.
- c. Debajo del redondo.

**56. El color de la carne de caza se caracteriza por tener :**

- a. Color rojo más oscuro que las especies domésticas.
- b. Color más claro que la del vacuno.
- c. Color rosáceo.

**57. Que nombre recibía la antigua técnica de madurar las carnes de caza prohibida en la actualidad.**

- a. Faisangdé.
- b. Osmosis.
- c. Impregnación por olor.

**58. Que ingrediente de los siguientes integran el Civet de caza.**

- a. Cabeza.
- b. Sangre.
- c. Hígado.

**59. En el adobo de las carnes de caza, el vinagre tiene como misión básica :**

- a. Saborizar la carne.
- b. Endurecer la carne.
- c. Ablandar la carne.

**60. El objeto de mechar la carne de caza es :**

- a. Aportar sabor.
- b. Que no se deformen las piezas enteras.
- c. Aportar grasa o jugosidad.

**61. La carne de caza debido a su fuerte sabor, conviene ser servidas con guarniciones.**

- a. Ácidas.
- b. Dulces.
- c. Amargas.

**62. Cual de las siguientes especies no se considera caza menor de pluma :**

- a. Tordo.
- b. Cerceta.
- c. Avutarda.

**63. El queso Afuega'l Pitu está elaborado con leche de :**

- a. Cabra.
- b. Mezcla de oveja y cabra.
- c. Vaca.

**64. El queso Idiazábal es un queso de pasta :**

- a. No prensada y cocida.
- b. Pasta prensada y no cocida.
- c. Pasta blanda.

**65. El queso Majorero, de donde proviene y de que leche está elaborado :**

- a. Islas baleares y leche de oveja.
- b. Islas canarias y leche de cabra.
- c. Extremadura y mezcla de cabra y oveja.

**66.Cuál es la pieza con la que se elabora el “ Zancarrón de cordero” :**

- a. Del carré.
- b. De la falda.
- c. De la pierna.

**67. La “Tarta San Marcos” se marca con :**

- a. Cuchara de postre a la derecha y tenedor de postre a la izquierda.
- b. Cuchillo de postre a la derecha y cuchara de postre a la izquierda.
- c. Cuchillo trinchero a la derecha y tenedor trinchero a la izquierda.

**68. En los pescados a la sal que no se debe hacer :**

- a. Quitar las escamas del pescado.
- b. Utilizar sal gorda o marina.
- c. Cocer a horno fuerte.

**69. En el aceite de oliva virgen de los Montes de Toledo, predomina la variedad :**

- a. Picudo.
- b. Cornicabra.
- c. Hojiblanca.

**70. A la variedad de aceituna Picudo, con que otro nombre se la conoce :**

- a. Lechín de Sevilla.
- b. Carrasqueña de Córdoba.
- c. Manzanilla Cacereña.

**71. ¿Cuál de las siguientes elaboraciones no se realiza a la vista del cliente?**

- a. Escalopines al oporto
- b. Espaguetis a la carbonara
- c. Marmitako de atún flambeado

**72. ¿Cuál de los siguientes ingredientes no forma parte de los espaguetis a la carbonara?**

- a. Beicon
- b. Cebolla
- c. Nata

**73. ¿Cuál de los siguientes ingredientes forma parte de los escalopines al Oporto?**

- a. Caldo de ave
- b. Orujo
- c. Brandy

**74. ¿Cuál es uno de los objetivos de un flambeado?**

- a. Trabajar la salsa
- b. Aromatizar la elaboración
- c. Sorprender al cliente

- 75. ¿Cuál de las siguientes guarniciones se compone de una brunoise de alcaparra, clara y yema de huevo duro, cebolla, pepinillo y perejil?**
- a. Guarnición mimosa
  - b. Guarnición Ceviche
  - c. Guarnición del tartar
- 76. La cocina utilizada para elaboraciones a la vista del cliente se llama:**
- a. Infiernillo
  - b. Estufa
  - c. Candela
- 77. Una de las características de los banquetes sería:**
- a. La no llegada de los clientes al mismo tiempo
  - b. La oferta gastronómica está pactada de antemano.
  - c. Los clientes llegan todos juntos y les facilitamos la carta para que elijan que van a comer.
- 78. Para un servicio de 12 pax. ¿Qué tipo de mesa utilizarías?**
- a. Mesa en I
  - b. Cabaret
  - c. Mesa en T
- 79. Tenemos una conferencia en nuestro establecimiento y queremos que los clientes tomen notas y realicen alguna elaboración a modo de práctica. ¿Qué tipo de montaje recomendarías?**
- a. Teatro
  - b. Escuela
  - c. Imperial
- 80. El Informe de banquete es un documento que se realiza:**
- a. Al principio de la contratación
  - b. Durante la contratación
  - c. No se realiza este documento en un banquete
- 81. En el libro de banquetes, se anota una reserva:**
- a. Si es definitiva
  - b. Si es definitiva o tentativa
  - c. Si es tentativa
- 82. La contratación de banquetes se puede realizar por:**
- a. Teléfono, carta o personificación en el establecimiento.
  - b. Teléfono, web o personificación en el establecimiento.
  - c. Teléfono, Whatsapp o personificación en el establecimiento.
- 83. Los catering para actos sociales pueden ser:**
- a. Cautivos o públicos
  - b. Particulares o colectivos.
  - c. Públicos o particulares.
- 84. Dentro del catering comercial-social se encuentra:**
- a. El catering en empresas de transporte.
  - b. El catering en centros penitenciarios.
  - c. El catering en sociedad.

**85. Los bufés se clasifican en:**

- a. De exposición, general y de apoyo al servicio o parcial.
- b. De exposición general, de venta y de apoyo al servicio o parcial.
- c. Caliente, frío y templado.

**86. El self service:**

- a. Es un autoservicio lineal
- b. No está dividido en subzonas
- c. Se paga antes de coger los productos.

**87. El delivery food:**

- a. Es una opción de ir a un establecimiento a recoger la comida
- b. Es la fórmula de servicio en las que un repartidor lleve un pedido gastronómico a casa
- c. Es una empresa de comida

**88. 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. Repasar el vino blanco

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

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

**90. ¿Cuál es el porcentaje estimado de elaboraciones frías y elaboraciones en un bufé mixto frío- caliente?**

- a. 60% frías, 40% calientes.
- b. 80% frías, 20 % calientes.
- c. 40% frías, 60% calientes.

**91. ¿Cuál son los colores primarios?**

- a. Rojo, amarillo y azul
- b. Verde, rojo y azul
- c. Azul, verde y naranja

**92. En el servicio de una mesa ¿qué puesto ocupa el anfitrión en el orden de servicio?**

- a. El primero
- b. El primero de los hombres
- c. El último

**93. Cuantos niveles se diferencian en la presentación de un bufe?**

- a. 2
- b. 3
- c. 4

**94. ¿Cuánto tiempo debe durar un coffe break?**

- a. De 15 a 20 minutos
- b. Alrededor de media hora.
- c. Una hora, aproximadamente

**95. Cual de las siguientes afirmaciones es la correcta respecto a las partes del jamón**

- a. La maza o tapa es más estrecha y con menor proporción de grasa que la babilla
- b. La babilla se considera la parte más delicada y aromática
- c. La carne del codillo o jarrete es fibrosa, entreverada y de sabor más dulce

**96. Qué aguardiente se utiliza para flambear la tortilla Alaska**

- a. Kirsch
- b. Vodka
- c. Anís del mono.

**97. Al elaborar los langostinos Newburg cuál es el orden de los ingredientes:**

- a. Mantequilla, Chalota, langostinos, sal, pimienta, brandy, oporto y flambeamos, nata
- b. Mantequilla, chalota, sal, pimienta, langostinos, brandy, flambeamos, oporto y nata.
- c. Mantequilla, chalota, flambeamos, sal, pimienta, langostinos, oporto y nata

**98. ¿Cómo se marca una tortilla francesa?**

- a. Cuchillo trincherero a la izquierda y tenedor trincherero a la derecha.
- b. tenedor trincherero a la derecha
- c. Cuchillo trincherero a la derecha y tenedor trincherero a la izquierda.

**99. ¿Cómo se marca una paella ciega?**

- a. Cuchara sopera a la derecha y tenedor trincherero a la a la izquierda.
- b. Tenedor de pescado a la derecha
- c. Cuchillo trincherero a la derecha y tenedor trincherero a la izquierda.

**100. ¿Cómo se marcan unas creppes normanda?**

- a. Cuchara y cuchillo de postre a la derecha y tenedor de postre a la izquierda.
- b. Cuchillo de postre a la derecha y cuchara de postre a la izquierda.
- c. Cuchillo trincherero a la derecha y tenedor trincherero a la izquierda.