

Criterios de valoración de la presente prueba:

- La duración de la prueba será de 45 minutos.
- Traslade a la plantilla adjunta, la respuesta correspondiente a cada una de las preguntas.
- Señale con una **X** la respuesta (**sólo una**) correcta de entre las propuestas. En caso de 2 o más respuestas señaladas, se dará la respuesta como errónea.
- **IMPORTANTE.** Observe las instrucciones para contestar en la hoja de respuestas, en el reverso de la misma.
- Todas las respuestas acertadas se puntuarán con 0,1 puntos.
- Las respuestas erróneas, descontarán 0.025 puntos del total, cada una.
- Existen 3 preguntas reserva (101, 102, 103). En caso necesario, ocuparán, por este orden, las posibles preguntas anuladas. Se recomienda contestar también éstas.
- La puntuación máxima será un 10.
- Terminada la prueba, el opositor levantará la mano para ser recogida las hojas, de preguntas y respuestas.
- El opositor, no podrá abandonar la sala hasta pasados al menos 30 minutos del comienzo de la misma.
- Se observarán las instrucciones publicadas en los criterios del presente Tribunal.

1. El tirabeque es una hortaliza de:
 - A. Grano.
 - B. Fruto.
 - C. Vaina.
 - D. Bulbo.

2. ¿Qué información nos indica el dato de “lote de fabricación” que aparece en una etiqueta?:
 - A. Indica el conjunto de unidades de un producto fabricado y envasado en condiciones homogéneas, a efectos de su posible retirada por las autoridades en caso de algún riesgo.
 - B. Indica el conjunto de unidades de un producto fabricado, a efectos de su posible retirada por las autoridades en caso de algún riesgo.
 - C. Indica el conjunto de unidades de un producto fabricado y envasado en condiciones homogéneas, a efectos de controlar las unidades de venta y el beneficio de la misma.
 - D. Indica el conjunto de unidades de un producto fabricado y envasado en condiciones homogéneas, a efectos de controlar las caducidades.

3. El jamón serrano es una:
 - A. Indicación Geográfica Protegida.
 - B. Especialidad Tradicional Garantizada.
 - C. Denominación de Origen Protegida.
 - D. Ninguna de las tres es correcta.

4. El “Chosco de Tineo” es:
 - A. Un embutido.
 - B. Un queso.
 - C. Una carne.
 - D. Un tipo de pan.

5. El queso "Camerano" está elaborado a base de leche:
- A. Vaca.
 - B. Vaca y Oveja.
 - C. Cabra.
 - D. Cabra, oveja y vaca.
6. Un escabeche:
- A. Se añade en crudo al producto a escabechar.
 - B. Ideal para la conservación de carnes de cordero.
 - C. Debe de cocer y añadirse al producto a escabechar.
 - D. El producto a escabechar debe estar crudo
7. Las proteínas tienen como función principal:
- A. Aportar energía inmediata.
 - B. La reconstrucción de las estructuras de los tejidos corporales.
 - C. Producir y regenerar el tejido corporal y sintetizar encimas.
 - D. Mejorar el metabolismo de los principios inmediatos.
- 8.Cuál de los siguientes minerales es un microelemento:
- A. Cobre.
 - B. Calcio.
 - C. Potasio.
 - D. Hierro.

- 9.** Una de las siguientes afirmaciones corresponde con los arroces de grano corto variedad japónica:
- A. Mayor contenido en proteínas y menor almidón.
 - B. Absorbe poco líquido.
 - C. Debido al almidón, el arroz absorbe los sabores del resto de los ingredientes con los que se ha cocinado.
 - D. Requiere mayor tiempo de cocción.
- 10.**Cuál de los siguientes crustáceos pertenecen al grupo de los branquiuros:
- A. Cigala.
 - B. Bogavante.
 - C. Nécora.
 - D. Carabinero.
- 11.** Los Goujones de pescado son:
- A. Tiras de pescado.
 - B. Brochetas de pescado.
 - C. Quenelles de pescado.
 - D. Filetes de pescado.
- 12.** El Rumpsteak se obtiene de:
- A. Cadera o tapilla.
 - B. De la babilla.
 - C. De la contra.
 - D. De la llana.

- 13.** A la guarnición de patata, a base de un puré Duquesa y pasta choux se le denomina:
- A. Patatas macaire.
 - B. Patatas Loreto.
 - C. Patatas delfín.
 - D. Patatas Ana.
- 14.** Una de las siguientes salsas es una derivada de la salsa Holandesa:
- A. Foyot.
 - B. Maltesa.
 - C. Soubise.
 - D. Bercy.
- 15.** La leche de soja, se engloba dentro de las bebidas alcohólicas como:
- A. Bebida de leche
 - B. Bebida de disgregados de tubérculos, semillas o granos
 - C. Bebida energética
 - D. Bebida de desayuno
- 16.** Un restaurante sostenible sirve y ofrece a la sociedad una visión culinaria siguiendo las reglas del FLOSS, ¿qué criterios sigue?
- A. Fresco, local, orgánico, estacional y sostenible
 - B. Fresco, local, orgánico, solidario y sostenible
 - C. Fresco, internacional, orgánico, solidario y sostenible
 - D. Ninguna es correcta
- 17.** Los negocios denominados “dark kitchen”:
- A. Ofrecen un servicio de alta calidad en el local
 - B. Una estrategia de delivery
 - C. Potencian un bien estar y desarrollo de la comunidad
 - D. Todas son falsas

- 18.** En la destilación discontinua
- A. Es una destilación por cargas o de flujo indirecto
 - B. Es una destilación por cargas o de flujo directo
 - C. Es una destilación de flujo inverso
 - D. Todas son falsas
- 19.** El alambique pot still también se denomina
- A. Ferver sauté
 - B. Capitel de destilación
 - C. Charentais
 - D. Alambique simple
- 20.** El responsable de colocar varios alambiques uno sobre otro y diseñando un cilindro con compartimentos en su interior para la evaporación y condensación del alcohol fue:
- A. Robert Stein
 - B. Château Lafitte
 - C. Arnau Villanova
 - D. Aldenotti
- 21.** Su aroma y sabor suaves y redondos son muy indicados en aderezos y sobre todo para sustituir los “refinados”:
- A. Picual y cornicabra.
 - B. Hojiblanca y picudo
 - C. Empeltre y arbequina
 - D. Todas son verdaderas
- 22.** La etiqueta blanca de un jamón ibérico nos indica:
- A. Jamón de cebo de campo
 - B. Jamón bellota 100% ibérico
 - C. Jamón de cebo ibérico
 - D. Jamón serrano

- 23.** A menudo o en ocasiones, los barriles de bebidas espirituosas están elaborados de los siguientes materiales:
- A. Roble americano y europeo
 - B. Castaño italiano
 - C. Bosques nativos brasileños
 - D. Todo lo anterior
- 24.** Un cliente solicita un schnapps
- A. Vodka
 - B. Whisky
 - C. A y B son verdaderas
 - D. A y B son falsas
- 25.** Esta bebida se obtiene a partir de un de alcohol de grano llamado “vino de malta” mediante una doble destilación en alambique de pot:
- A. Genever holandesa
 - B. Vodka
 - C. London Gin
 - D. Plymouth Gin
- 26.** Los aguardientes de residuos de uva llamado marcs se elaboran en:
- A. Las D.Os italianas
 - B. Las D.Os francesas
 - C. Las D.Os portuguesas
 - D. No se elaboran en ninguna D.O
- 27.** El brandy con mayor porcentaje de destilado de vino que de Holanda envejecida con un envejecimiento medio de un año, se denomina:
- A. Brandy de Jerez criadera
 - B. Brandy de Jerez criadera reserva
 - C. Brandy de Jerez solera reserva
 - D. Brandy de Jerez solera

- 28.** Evolución de la uva en la maduración
- A. Engrosamiento de la baya, acumulación de compuestos fenólicos y aromáticos.
 - B. Acumulación de azúcares.
 - C. Disminución de la acidez.
 - D. Todas las anteriores son correctas
- 29.** ¿Qué es lo que ocurre sobre el mes de marzo aproximadamente con respecto al ciclo vegetativo de la vid?
- A. El desborre
 - B. El brote
 - C. El lloro
 - D. La poda
- 30.** Las subzonas de la DOP Ca de Rioja son:
- A. Rioja occidental, baja y Alavesa.
 - B. Alavesa, oriental y central.
 - C. Es supra autonómica, no está dividida en subzonas.
 - D. Ninguna de las anteriores es correctora.
- 31.** Tanto la Finca el Terrerazo como los Balagueses son
- A. Vinos de pago de Navarra.
 - B. Vinos Singulares de rioja.
 - C. Productores de barricas de roble.
 - D. Vinos de pago valencianos.
- 32.** Las subzonas de O'Rosal y condado do Tea corresponden a la DOP
- A. Valdeorras
 - B. El Priorat
 - C. Terra alta
 - D. Ninguna de ellas es correcta
- 33.** En cuanto al género Vitis ¿Cuáles de las siguientes especies son americanas?
- A. Vinífera
 - B. Berlandieri y Rupestris
 - C. Amurensis
 - D. Todas al anteriores son correctas

- 34.** ¿Es utilizada la madera de pino en la crianza o paso por madera en vinos españoles?
- A. Los vinos de Tea en la Palma.
 - B. Los fondillón Alicantinos.
 - C. Para los vinos dulces naturales de Botrytis Cirinea.
 - D. Para los vinos blancos de Albillo Madrileños.
- 35.** Fermentación en Barrica.
- A. Se realiza con vinos generalmente blancos con baja acidez.
 - B. Es un proceso muy económico.
 - C. Produce vinos con más volumen en boca y complejidad aromática.
 - D. Proceso no valido en vinos blancos
- 36.** En la operación de tostado de la madera da lugar a compuestos con caracteres aromáticos identificables en el vino, El metil-Octo-Lactona sustancia de impregnación, es uno de ellos, que también existe en la madera sin tostar ¿Cómo lo identificamos?
- A. Sabor a roble a coco
 - B. Eugenol-especiado
 - C. Almendra tostada
 - D. Vainilla
- 37.** ¿Cómo se llama el proceso que hace único al vino de Madeira?
- A. Técnica Canteiros
 - B. Solera extrema
 - C. Refractometrosis
 - D. Estufagem o calentamiento del vino
- 38.** La técnica más común para fortificar el vino de jerez se llama:
- A. Crianza en flor
 - B. Solera
 - C. Velo de flor
 - D. Encabezado

- 39.** ¿A cuántas botellas de vino estándar de 75cl equivale un Mathusalen?
- A. 2
 - B. 10
 - C. 20
 - D. 6
- 40.** ¿A qué nos referimos con Cerveza verde?
- A. Es un estilo de cerveza muy Lupulizada
 - B. Es el periodo donde el ESP es eliminado
 - C. Una cerveza destinada al periodo de guarda para su finalización.
 - D. Es aquella que presenta ligero color verdoso, propio de las raíces y plantas añadidas durante el proceso de decocción.
- 41.** Los componentes de la cerveza.
- A. La clase de levadura influirá en el tipo de fermentación.
 - B. El tipo de agua influye en la calidad final de la cerveza.
 - C. Además de la cebada se puede elaborar cerveza con otros cereales (trigo, centeno, maíz).
 - D. Todas las anteriores son correctas
- 42.** Un correcto café expreso se realiza con una presión de extracción de:
- A. 1,5 bar
 - B. 7 bar
 - C. 9 bar
 - D. 11 bar
- 43.** ¿Cómo se debe guardar la molienda de café que queda en el molinillo al finalizar la jornada?
- A. Tarro de cristal en sitio seco y oscuro.
 - B. Recipiente de plástico en el frigorífico.
 - C. En recipiente metálico en el frigorífico.
 - D. Se deja en el depósito de molienda cerrado.

- 44.** Documento donde se relaciona todos los detalles de un evento, dirigido a los departamentos afectados...
- A. Comanda
 - B. Orden de servicio
 - C. Planning de servicio
 - D. Plantilla de evento
- 45.** ¿Especialmente indicadas para su uso en crudo?
- A. Picual y cornicabra.
 - B. Hojiblanca y picudo.
 - C. Empeltre y arbequina
 - D. Todas son verdaderas
- 46.** Protocolo ordinario. En primer lugar...
- A. Edad
 - B. Sexo
 - C. Anfitrión
 - D. Homenajeado
- 47.** Protocolo ordinario. En segundo lugar...
- A. Edad
 - B. Sexo
 - C. Anfitrión
 - D. Homenajeado
- 48.** Protocolo ordinario. En tercer lugar...
- A. Edad
 - B. Sexo
 - C. Anfitrión
 - D. Homenajeado

- 49.** Protocolo ordinario. En cuarto lugar...
- A. Edad
 - B. Sexo
 - C. Anfitrión
 - D. Homenajeado
- 50.** Discursos, han de comenzar....
- A. Después del servicio de café
 - B. A los postres
 - C. Terminado el servicio
 - D. Al comienzo del servicio
- 51.** Ostentan los cargos de anfitriones y homenajeados al unísono...
- A. El presidente y su pareja
 - B. El de mayor cargo y su pareja
 - C. En un enlace, los novios
 - D. En un acto de jubilación, el matrimonio
- 52.** Protocolo francés en mesa imperial. Colocación de presidencias...
- A A ambos extremos de la misma
 - B En ambos centros de la mesa
 - C Junto a la entrada principal
 - D Todas las respuestas son correctas
- 53.** Protocolo inglés en mesa imperial. Colocación de presidencias...
- A A ambos extremos de la misma
 - B En ambos centros de la mesa
 - C Frente a la entrada principal
 - D Todas las respuestas son correctas
- 54.** Colocación de comensales, en protocolo...
- A Sistema de agujas inverso
 - B Sistema cartesiano
 - C Sistema algebraico
 - D Sistema lineal

- 55.** Tarjetas con el menú de almuerzo o cena. Si el invitado es extranjero, ¿dónde debe figurar el menú en su propio idioma?
- A En la parte interior derecha
 - B En la parte interior izquierda
 - C En la portada
 - D Figurará exclusivamente el idioma del organizador
- 56.** Información a la prensa con preguntas...
- A Nota de prensa
 - B Mesas para firmas
 - C Conferencia de prensa
 - D Rueda de prensa
- 57.** Vexilología. Mirando el espectador de frente, en qué posición se coloca la bandera de la administración local (España, autonómica, local, U.E.)
- A La primera por la izquierda
 - B La segunda por la izquierda
 - C La tercera por la izquierda
 - D La cuarta por la izquierda
- 58.** En la Empresa, I.V.A. que ingresamos en cada una de nuestras operaciones
- A Super reducido
 - B Soportado
 - C General
 - D Repercutido
- 59.** Método de seguimiento de las ventas de diferentes platos. Visualiza 14 diferentes columnas:
- A Menú de Costes
 - B Principio de Omnes
 - C Menú Engineering
 - D Todas las respuestas son correctas

60. Gestión. Plato con alta popularidad, alto Margen de Contribución, ¿se denomina?

- A Malo
- B Estrella
- C Batalla
- D Enigma

61. Gestión. Plato con alta popularidad, bajo Margen de Contribución, ¿se denomina?

- A Malo
- B Estrella
- C Batalla
- D Enigma

62. Gestión. Plato con baja popularidad, alto Margen de Contribución, ¿se denomina?

- A Malo
- B Estrella
- C Batalla
- D Enigma

63. Gestión. Plato con baja popularidad, bajo Margen de Contribución, ¿se denomina?

- A Malo
- B Estrella
- C Batalla
- D Enigma

64. Método de fijación de precios en la Carta...

- A Menú de Costes
- B Principio de Omnes
- C Menú Engineering
- D Todas las respuestas son correctas

65. Una parte de jarabe de azúcar, una parte de zumo de limón y/o lima...

- A Sour mix
- B Almíbar ácido
- C Drink mix
- D Lemon shake

66. Método de agitado en cocktailera sin hielo...

- A Warm shake
- B Dry shake
- C Simple shake
- D Less shake

67. ¿En cocktailería, dónde está el decanter?

- A En la cocktailera clásica
- B En la cocktailera Boston
- C En el vaso mezclador
- D En el colador o gusanillo

68. Inicio de la cocktailería. Bebidas de ron u otro alcohol, movidas con una cuchara de metal...

- A Tumblers
- B Grogs
- C Daiseis
- D Dracs

69. Sirve para escarchar o realizar crusta en las copas en cocktailería...

- A Glass rimmer
- B Bar Caddy
- C Muddler
- D Rack bar

70. Bar mat

- A Set de utensilios para cocktailería
- B Útiles de cocktailería en contra barra
- C Alfombrilla de goma
- D Majador de cocktails

- 71.** Entre sus ingredientes se encuentra el consomé clarificado...
- A Stinger
 - B Bull shoot
 - C Rusty nail
 - D Presidente
- 72.** 1/3 de gin, 1/3 apricot brandy, 1/3 calvados. Será...
- A Singapore sling
 - B Golden cadillac
 - C Angel face
 - D Horse neck
- 73.** Vermouth italiano y vermouth francés...
- A Manhattan
 - B Dry Manhattan
 - C Manhattan perfect
 - D Sweet Manhattan
- 74.** Ingrediente fundamental para conseguir "aires" en cocktelería...
- A Nata grasa
 - B Clara de huevo
 - C Óxido nitroso
 - D Lecitina de soja
- 75.** Tipo de aperitivo utilizado sobre todo para presentaciones, finales de reuniones o actos, se compone por refrescos, vinos, zumos, aperitivos variados, tortilla, frutos secos, pequeñas frituras, (*frivolidades*), etc.
- A Aperitivo
 - B Aperitivo cócktail
 - C Brunch
 - D Vino español
- 76.** Café o infusiones servidos en la propia mesa de trabajo.
- A Coffee
 - B Coffee break
 - C Desayuno de trabajo
 - D Coffee in

77. En este tipo de servicio, se sirve el típico “taco” ...

- A Cacería
- B Montería
- C Mexicano
- D Picnic

78. El Free Flow lo asociamos a...

- A Medios de transporte
- B Catering
- C Restauración tradicional
- D Buffet

79. ¿Cuándo es recomendable decorar antes?

- A En mesas imperiales
- B En mesas en I
- C En montajes en espiga
- D En montajes en cabaret o americano

80. Altura máxima recomendable de las decoraciones en mesas...

- A 40cm
- B 10cm
- C 25cm
- D Altura de las cabezas de los invitados

81. Absolutamente necesario en cocina en línea fría...

- A Baño María
- B Abatidor
- C Envasadora al vacío
- D Termosellado

82. En Buffet, se conocen como “*crudités*” ...

- A Primeros platos “poco hechos”
- B Crujientes de alguna masa rellena
- C Ensaladas y verduras sin cocinar
- D Chips de diferentes bulbos

83. ¿Cómo hallaremos el consumo de materia prima en un local?

- A Inventario inicial – inventario final + compras
- B Compras – gasto de materia prima
- C Inventario inicial + compras
- D Compras – inventario final

84. Restauración cautiva...

- A Hoteles
- B Cafeterías
- C Cantinas
- D Mesones

85. Las ventas de mayo de un restaurante ascienden a 154000€; El consumo, 50400€. ¿Cuál será el % de coste de materia prima?

- A 30%
- B 32.7%
- C 36%
- D 50.4%

86. Umbral de rentabilidad....

- A Cuando los costes fijos más los costes variables son iguales a las ventas
- B Cuando las ventas nos permiten que el resultado sea beneficioso
- C Las ventas son iguales a los gastos directos
- D Llegado a este punto la empresa alcanza los objetivos de beneficios

87. Determinación del rendimiento de un producto en sucio...

- A Ficha técnica
- B Ficha receta
- C Análisis de coste
- D Escandallo

88. Señale el coste fijo en restauración, entre los siguientes...

- A Coste de materia prima
- B Arrendamiento
- C Coste de mano de obra directa
- D Lavandería

- 89.** ¿Dónde se solían (y suelen) utilizar los llamados “No Shows”?
- A Vino español
 - B Brunch
 - C Catering
 - D Aperitivo cócktail
- 90.** Ocupación recomendada en banquetes por pax...
- A 0.8 a 1m²
 - B 1.3 a 1.5m²
 - C 1.5 a 1.8m²
 - D 1.8 a 2m²
- 91.** El agua para su elaboración, se obtiene de la Patagonia...
- A Me
 - B Indi
 - C Fever tree
 - D 1724
- 92.** En buffets mixtos (fríos y calientes), ¿cuál es el porcentaje aconsejado?
- A 20%fríos, 80% calientes
 - B 80% fríos, 20% calientes
 - C 50% fríos y calientes
 - D 40% fríos, 60% calientes
- 93.** Técnica japonesa de agitado de cocktelera...
- A Dry shake
 - B Cool shake
 - C Hard shake
 - D Parisian shake
- 94.** Oferta de entrega de comida y/o bebida, así como muchos otros productos a casa...
- A Delivery food
 - B Take away
 - C Self Service
 - D Fast food

95. El té Martinica se prepara

- A Ron añejo, rama de canela, azúcar moreno, té caliente.
- B Ron añejo, rama de canela, azúcar moreno, té bien frío.
- C Ron de barbados, rama de canela, té bien frío.
- D Ninguna de las anteriores es correcta.

96. Para la extracción de un perfecto expresso es imprescindible la temperatura del agua y los gramos sean:

- A De 92° a 95° y entre 5 a 7 gramos.
- B De 90° a 92° y entre 5 a 7 gramos.
- C De 92° a 95° y entre 7 a 9 gramos.
- D De 90° a 92° y entre 8 a 10 gramos.

97. Para la extracción de un perfecto expresso es imprescindible los siguientes parámetros

- A Agua limpia y filtrada, 25 kg de presión tamper, 15 a 25 segundos de extracción de agua.
- B Agua limpia y filtrada, 25 kg de presión tamper, 20 a 30 segundos de extracción de agua.
- C Agua limpia y filtrada, entre 9 y 10 bares de presión, 20 a 30 segundos de extracción de agua.
- D Las respuestas B y C son correctas.

98. El prince of Wales es:

- A. Un té procedente de la india
- B. Una mezcla de infusiones de Sri Lanka
- C. Mezcla de té negros procedentes de China
- D. Mezcla de té negro con adición de aceite bergamota

99. Existen tres formas de recogida del grano de café:

- A. Picking, ordeño, shaking.
- B. Uno a uno, ordeño, por vibración.
- C. Picking, shaking, striping
- D. Todas son verdaderas

100. ¿Desde el punto de vista culinario, las variedades de aceite con mayor fuerza y estabilidad?

- A. Picual y cornicabra.
- B. Hojiblanca y picudo.
- C. Empeltre y arbequina
- D. Todas son verdaderas

RESERVAS:

101. Un café Serrupe se prepara con:

- A. Café frío, whisky irlandés, helado de vainilla y miel.
- B. Café frío, whisky irlandés, helado de nata y miel.
- C. Café edulcorado, whisky escoces, helado de vainilla.
- D. Ninguna de las anteriores es correcta.

102. Las medidas estándar para las servilletas de almuerzo serán:

- A. 20x20 cm
- B. 30x30 cm
- C. 40x40 cm
- D. 50x50 cm

103. La poda se realiza para

- A. Eliminación exclusiva de la acumulación de zarcillos.
- B. Eliminar todas las yemas.
- C. Para controlar el número de pulgares, varas y yemas controlados o no por los consejos reguladores.
- D. Ninguna de las anteriores es correcta

PROCEDIMIENTOS SELECTIVOS JUNIO 21; TRIBUNAL 0591226
PRUEBA A PRÁCTICA; 1 IDENTIFICACIÓN DE BEBIDAS

1. INTRODUCCIÓN:

La siguiente prueba práctica constará de dos partes, que puntuarán de forma independiente:

A. Identificación de dos tipos de vinos:

B. Identificación de dos destilados:

2. DESARROLLO:

El tiempo de duración de cada parte será de 15 minutos, es decir, **30** minutos en total.

Cada una de las pruebas se desarrollarán de la siguiente manera:

A. Identificación de dos tipos de vinos:

El participante se encontrará con dos copas tipo "AFNOR" o cata vinos, para el servicio de dos tipos de vino.

Mediante sus conocimientos organolépticos, tendrá que identificar estos ítems:

- Tipo de vino: ejemplo "*Tinto reserva o Blanco fermentado en barrica*", etc. La respuesta será incorrecta si sólo se señala, blanco, rosado, tinto, etc.
- Uva o uvas que componen su coupage.
- Zona vitivinícola (lo más acotada posible, es decir no sería correcto señalar "*norte de España*" o *zona mediterránea*", etc. o Denominación de Origen, en su caso.
- Bodega y nombre comercial del vino.

B. Identificación de dos destilados:

En otras dos diferentes copas tipo "AFNOR" o cata vinos, se servirá, pasados los primeros 15 minutos, una cantidad de dos destilados.

Mediante sus conocimientos organolépticos, tendrá que identificar estos ítems:

- Tipo de destilado: ejemplo "*licor de naranjas, Pisco, Aguardiente vínico*", etc.
- Especificidad o zona de elaboración: ejemplo "*Curaçao, isla de su nombre o Perú, Armagnac Francia*", etc.

3. CRITERIOS VALORACIÓN DE LA PRUEBA: cada prueba, A y B, tendrá un peso en el total de las pruebas prácticas de 1,5 y 1 puntos respectivamente, de un total de 10.

Se tendrá en cuenta en todo momento, lo señalado en el Anexo VIII de la convocatoria.

PROCEDIMIENTOS SELECTIVOS JUNIO 21; TRIBUNAL 0591226
PRUEBA A PRÁCTICA; 1 IDENTIFICACIÓN DE BEBIDAS

PROCEDIMIENTOS SELECTIVOS JUNIO 21; TRIBUNAL 0591226
PRUEBA A PRÁCTICA; 1 IDENTIFICACIÓN DE BEBIDAS

Nombre:.....

RESPUESTAS:

A. Identificación de dos tipos de vinos:

	Tipo de vino	Coupage	Zona/D.O.	Bodega y nombre
Copa 1, primera por la izquierda				

	Tipo de vino	Coupage	Zona/D.O.	Bodega y nombre
Copa , segunda por la izquierda				

Justificación didáctica:

PROCEDIMIENTOS SELECTIVOS JUNIO 21; TRIBUNAL 0591226
PRUEBA A PRÁCTICA; 1 IDENTIFICACIÓN DE BEBIDAS

B. Identificación de dos destilados:

	Tipo de destilado	Especificidad, zona
Copa 3, tercera por la izquierda		

	Tipo de destilado	Especificidad, zona
Copa 4, cuarta por la izquierda		

Justificación didáctica:

Firma:.....

PROCEDIMIENTOS SELECTIVOS JUNIO 21; TRIBUNAL 0591226
PRUEBA A PRÁCTICA; 2 IDENTIFICACIÓN DE MATERIAS PRIMAS

1. INTRODUCCIÓN:

La siguiente prueba práctica consistirá en la identificación de diferentes materias primas.

2. DESARROLLO:

El tiempo de duración será de 5 minutos.

Mediante sus conocimientos y, utilizando sólo el sentido visual, tendrá que identificar el producto en cuestión más su variedad, que deberá plasmar en la plantilla que encontrará en el reverso de esta hoja, según va pasando por cada una de ellas.

Se observará lo descrito en la convocatoria en cuanto a caligrafía (legible) y ortografía.

3. CRITERIOS VALORACIÓN DE LA PRUEBA: la presente prueba, tendrá un peso en el total de las pruebas prácticas de 1 punto, de un total de 10.

Se tendrá en cuenta en todo momento, lo señalado en el Anexo VIII de la convocatoria.

PROCEDIMIENTOS SELECTIVOS JUNIO 21; TRIBUNAL 0591226
PRUEBA A PRÁCTICA; 2 IDENTIFICACIÓN DE MATERIAS PRIMAS

Nombre:.....

RESPUESTAS:

Nº	NOMBRE	VARIEDAD
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8		
9		
10		

Justificación didáctica:

Firma:.....

CRITERIOS DE VALORACIÓN DE LA SIGUIENTE PRUEBA

- La duración de la prueba será de 120 minutos.
- Las respuestas correctas en su totalidad, tendrán la siguiente calificación:
 - ✓ Respuesta A, tendrá una valoración de 2 puntos.
 - ✓ Respuesta B, tendrá una valoración de 4 puntos.
 - ✓ Respuesta C, tendrá una valoración de 4 puntos.
- Para la valoración de cada una de las respuestas, además se tendrá en cuenta:
 - ✓ Organización de los datos (cuadros, esquemas, etc.)
 - ✓ Sin tachaduras, borrones, etc.
 - ✓ Se contemplará como para el resto de ejercicios escritos, lo dispuesto en el anexo VIII de la convocatoria.
- Se podrán utilizar bolígrafos azul y negro, calculadora.
- Las respuestas se realizarán en hojas aparte, debidamente numeradas en el borde inferior derecho de cada hoja, debidamente selladas por el tribunal. Se entregarán **TODAS** las hojas utilizadas, también aquellas con las operaciones.
- La puntuación máxima será un 10.
- Este ejercicio tendrá un peso, en el total de la parte práctica, de 2,0 puntos.
- Terminada la prueba, el opositor levantará la mano para ser recogida las hojas, de preguntas y respuestas.
- El opositor, no podrá abandonar la sala hasta pasados al menos 30 minutos del comienzo de la misma.
- Se observarán las instrucciones publicadas en los criterios del presente Tribunal.

1.- EJERCICIO

Nos encontramos en el Hotel Alfonso X de Madrid.

o Evento:

Próximamente, desde el departamento de Banquetes nos informan de la contratación de un evento.

Será un servicio de almuerzo para un enlace con 400 invitados. Nos comprometemos en asegurar un 10% más de comensales.

- Menú.

El menú elegido por los contrayentes es el siguiente:

Vichyssoise, lubina bilbaína (media) con tomate grillé, solomillo de cebón parrilla con patatas soufflé. Tarta Sacher, café y licores servidos en chupitos.

Como bebida, Palacio de Bornos verdejo, Abadía Retuerta Rívola, Cava Juve&Camps reserva de la familia, aguas, refrescos, cervezas, etc.

Además, se les ofrecerá a la entrada un Spritz. Se servirá en copa tipo burdeos de capacidad TOTAL de 250ml.

- Fichas receta:

Las fichas recetas tanto de la vichyssoise, lubina, como del solomillo son las siguientes (no tienen por qué coincidir ni cantidades ni precio con la realidad, son sólo estimaciones). La ficha receta del cócktail se basará en las indicaciones de la I.B.A. Todos los precios, **salvo que figure lo contrario son SIN IVA.**

Los pesos se entienden en *sucio*.

• Vichyssoise (receta para 10 raciones):

- Caldo de ave 2.5 litros
- Cebollas..... 0.2 kg
- Puerros 0.5 kg
- Patatas 0.3 kg
- Sal 0.002 kg

PROCEDIMIENTOS SELECTIVOS JUNIO 21; TRIBUNAL 0591226
PRUEBA A PRÁCTICA; SUPUESTO

- Sal de apio..... 0.001 kg
- Pimienta blanca 0.001 kg
- Nata líquida 0.01 Litros

- **Caldo de Ave (5 litros):**
 - Apio 0.02 kg
 - Cebollas..... 0.05 kg
 - Puerros 0.05 kg
 - Laurel..... 0.002 kg
 - Tomates..... 0.04 kg
 - Despojos de pollo 2 kg

- **Lubina bilbaína:**
 - Lubina..... 0.5 Unidad
 - Aceite de oliva 0.005 litros
 - Ajos..... 0.005 kg
 - Guindillas..... 0.001 kg
 - Vinagre 0.002 litros
 - Sal 0.001 kg
 - Tomate 0.150 kg
 - Queso parmesano 0.025 kg

- **Solomillo de cebón parrilla con patatas soufflé:**
 - Tournedó 0.285 kg
 - Sal gorda 0.001 kg
 - Patatas 0.05 kg
 - Sal 0.001 kg

- **Escandallo de solomillo:**

Hemos comprado un solomillo de vacuno de 3,2 kg. Una vez despiezado debidamente, hemos obtenido los siguientes subproductos:

 - Cordón..... 0.1 kg
 - Cabeza 1.2 kg
 - Cola 0.4 kg

PROCEDIMIENTOS SELECTIVOS JUNIO 21; TRIBUNAL 0591226
PRUEBA A PRÁCTICA; SUPUESTO

- Tronco 1.18 kg
- Caída 0.320 kg

• **Tarta Sacher:**

Cada tarta de 10 raciones nos cuesta 12€.

• **Café con leche:**

- Café grano 0.007 kg
- Leche 0.01 litros
- Azucarillos 1 ud

Asignaremos al menú, el coste de un café con leche. Prevemos que lo tomará sólo el 75% del total de pax.

- **Otros datos necesarios. Precios:**

Adjunto al menú, nos facilitan las siguientes informaciones en cuanto a precios:

CARNES: Artículo	Precio sin IVA
Desperdicios solomillo	0€/Kg
Chateaubriand	18€/Kg
Rosario	0€/Kg
Fillet mignon	17 €/Kg
Solomillo entero de vacuno	19€/Kg
Rosario	0€/Kg
Carcasas de pollo	0.90€/kg
VERDURAS Y FRUTAS: Artículo	Precio sin IVA
Cebollas	0.80€/Kg
Puerros	1.2€/Kg

PROCEDIMIENTOS SELECTIVOS JUNIO 21; TRIBUNAL 0591226
PRUEBA A PRÁCTICA; SUPUESTO

Patatas	0.80€/Kg
Apio	1.40€/Kg
Laurel	0.90€/Kg
Tomates	1.20€/Kg
Ajos	4€/Kg
Guindillas	10€/Kg
PASTELERÍA: Artículo	Precio sin IVA
Pan	0'19€/Ud
Tarta Sacher	12€/Ud
PASTELERÍA: Artículo	Precio sin IVA
Palacio de Bornos	5€/Bot
Abadía Retuerta Rívola	11€/Bot
Cava Juve & Camps	11€/Bot
Sifón, soda (litro)	1.40€/Bot
Aguas Minerales	0'60€/Bot
Martini rojo (litro)	7.26€/Bot
Martini blanco dulce (litro)	7.19€/Bot
Martini dry (litro)	7.79€/Bot
Aperol (0.75 litro)	8.92€/Bot
Zumo de naranja exprimido (litro)	1€/Brick
Zumo de melocotón (litro)	0.80€/Brick
Zumo de limón (litro)	1.20€/Brick
Zumo de arándanos (litro)	1.40€/Brick
Ginebra (0.75 litro)	9.90€/Bot

PROCEDIMIENTOS SELECTIVOS JUNIO 21; TRIBUNAL 0591226
PRUEBA A PRÁCTICA; SUPUESTO

Ron (0.75 litro)	8.50€/Bot
Triple sec (0.75 litro)	9.60€/Bot
Espumoso seco (0.75 litro)	5.89€/Bot
Vodka (0.75 litro)	9.70€/Bot
Tequila blanco (0.75 litro)	13.95€/Bot
PESCADERÍA: Artículo	Precio sin IVA
Lubina	4€/Ud
RESTO DE ARTÍCULOS: Artículo	Precio sin IVA
Sal	0.60€/kg
Sal de apio	1€/kg
Pimienta blanca	5€/kg
Aceite de oliva	2.70€/Litro
Vinagre	1€/Litro
Sal gorda	0.50€/kg
Nata líquida	2.40€/Litro
Queso parmesano	24€/kg
Leche hostelería	0.90€/litro
Café grano	10.70€/kg
Azucarillos, caja de 1000 uds	50€/caja

PROCEDIMIENTOS SELECTIVOS JUNIO 21; TRIBUNAL 0591226
PRUEBA A PRÁCTICA; SUPUESTO

El consumo en bebida estimamos será:

Artículo	Consumo por botella
Vino blanco	4 pax.
Vino tinto	6 pax.
Cava	8 pax.
Aguas	3 pax.

No tendremos en cuenta el consumo de refrescos y cervezas.

El cóctail de bienvenida, prevemos que lo tomará el 75% de los asistentes.

El consumo de licor se ajusta a los siguientes términos: de cada botella obtenemos 15 raciones y lo consume el 85% de los Clientes.

- o **Respuestas** : (en los cálculos matemáticos, utilizaremos 3 decimales, redondeando al alza a partir de 5. Eje: 0.1245=0.125)

Atendiendo a los datos anteriores se pide:

- A. Detalles de recepción y de seguridad e higiene alimentaria de la lubina.
- B. Realizar el P.V.P. del menú, teniendo en cuenta que la Empresa pretende que el C.M.P. sea del 29%.
- C. Sabiendo que el C.M.O.D. del banquete es de 3820€ y que la aportación del departamento a gastos generales es de 250€,
 - Hallar el prime cost y beneficio bruto del evento (**tendremos en cuenta que acuden 400 pax.**).
 - ¿Qué porcentaje representa el C.M.O.D. en el total del precio del menú?