

El siguiente SUPUESTO, unifica las posibilidades establecidas como ejercicio práctico en el ANEXO VIII de la resolución en la que se establece que la prueba consistirá en: Realización de un supuesto práctico de administración de un establecimiento del sector de hostelería o de un plan de marketing turístico. A partir de un supuesto práctico de elaboraciones culinarias, describir las técnicas más significativas, las fases del proceso de elaboración y de servicio más importantes y los resultados que deben obtenerse.

El supuesto siguiente SE DIVIDE EN 5 PARTES CADA UNA CON UNA VALORACIÓN ESPECÍFICA.

PARTE A

PUNTUACIÓN TOTAL DE LA PARTE A :2 PUNTOS.

Imagine que trabaja para una DMC, como agente senior.

1. ¿Qué significa este acrónimo? Complete con MAYÚSCULAS. 0,10 puntos.

D
M
C

Y una gran empresa le está pidiendo asesoramiento para la organización de 2 eventos.

2. El primero lo definen como “Una cita de carácter privado organizada por una empresa y que está enfocada a generar negocio. Los asistentes son los propios empleados de la empresa y la duración de esta clase de eventos empresariales suelen ser de una media de dos días.”

¿De qué evento se trata? 0,10 puntos.

3. El segundo lo definen como una técnica formal de sesiones cerradas en la cual un compendio de especialistas expone sobre un tema en específico desde distintos enfoques mediante cada una de sus intervenciones individuales. El propósito de estas reuniones expositivas consiste en dar respuestas a los asistentes para la resolución de problemas a modo de capacitación o con el objetivo de aclarar dudas con respecto a determinado tema tratado.

¿De qué evento se trata? 0,10 puntos.

4. El cliente, ha comentado que le gustaría que los destinos donde se celebrarán los eventos estuviesen alineados con sus valores como empresa, donde la sostenibilidad es importante. Ante esta petición, usted ha decidido preparar varias opciones para que puedan elegir, en relación con los planes de desarrollo turístico, su marca y su claim/eslogan. **Complete la tabla siguiente EN LETRAS MAYÚSCULAS con el destino correspondiente a cada eslogan.**

N.º	ESLOGAN TURÍSTICO	CCAA/PAIS (COMPLETA)	PUNTOS
1	“Es vida”		0,05 puntos.
2	...Infinita”		0,05 puntos.
3	“About you”		0,05 puntos.
4	“En un lugar de tu vida”		0,05 puntos.
5	“Donde lo imposible es posible”		0,05 puntos.
6	“Essential”		0,05 puntos.



5. Para presentar estas propuestas al cliente ha decidido hacerlo acompañado de un mapa, para mostrar la ubicación de manera más visual. **Coloque el número de la tabla correspondiente a cada destino en el lugar correcto del mapa.** Cada ubicación correcta **0,05puntos**



6. Fruto de esa preparación de asesoramiento al cliente, usted ha querido investigar más a fondo estos destinos y sus planes de desarrollo turístico, especialmente del que quiere recomendar como primera opción, y ha encontrado este documento desordenado. Clasifique en clave de DAFO, las siguientes afirmaciones. **Marque con una X en la letra a la que corresponde la afirmación.**

N.º	AFIRMACIONES.	D	A	F	O	PUNTOS
EJ.	DELICIOSA GASTRONOMÍA			X		
1	Estancia media reducida					0,10
2	Previsión de desaceleración económica a nivel mundial para el período de ejecución del próximo PET					0,10
3	Demanda turística con menor fidelidad a los destinos turísticos					0,10
4	Menor componente estacional de la demanda respecto competidores					0,10
5	Alta conectividad de transporte en la Región					0,10
6	Excesiva dependencia del mercado nacional en general y de Madrid en particular					0,10
7	Desarrollo sostenible de la actividad turística					0,10
8	Digitalización del sector turístico					0,10
9	Calidad de la oferta de alojamiento					0,10
10	Mayor sensibilidad y atracción hacia la autenticidad por la demanda					0,10
11	Baja rentabilidad del sector de alojamiento					0,10
		TOTAL				

PARTE B

PUNTUACIÓN TOTAL DE LA PARTE B. 2 PUNTOS.

Finalmente, la empresa se ha decidido por desarrollar cada uno de los dos eventos en una comunidad autónoma distinta, y han elegido la 1 y la 4 (de la tabla de los slogans). Lo primero que desean conocer es la diversidad de oferta que tiene cada destino para la realización de un programa de actividades complementarias, durante el desarrollo de los eventos. Para ir preparándoles ese dossier de información debe completar la siguiente tabla con un recurso de cada categoría. **(COMPLETA EN LETRAS MAYÚSCULAS)**

Tipo de recurso	CCAA 1:	PUNTOS	CCAA4:	PUNTOS
PATRIMONIO MATERIAL DE LA HUMANIDAD		0,10		0,10
PARQUE NACIONAL		0,10		0,10
RESERVA DE LA BIOSFERA		0,10		0,10
MONUMENTO NATURAL DE INTERÉS NACIONAL		0,10		0,10
RESERVA NATURAL		0,10		0,10
PATRIMONIO NACIONAL		0,10		0,10
I.G.P.		0,10		0,10
MUSEO NACIONAL		0,10		0,10
YACIMIENTO ARQUEOLÓGICO		0,10		0,10
ESTACIÓN DE ESQUÍ		0,10		0,10

PARTE C

PUNTUACIÓN TOTAL DE LA PARTE C: 2,5 PUNTOS.

El primer evento se va a celebrar en la Ciudad Patrimonio Mundial de la comunidad autónoma nº 4, desde el día 5 al 7 de noviembre del 2023 y debe cotizarse una estancia en hotel de 4* con servicio de alojamiento y desayuno para 185 personas, que se distribuirán *en 80 habitaciones dobles y 25 DUI*

Necesitarán un salón de reuniones con capacidad para 185 personas ½ jornada el primer día y día completo el segundo día de estancia.

Se pide presupuesto a dos hoteles diferentes, ofreciendo así dos opciones de alojamiento al cliente.

Calcula el presupuesto, atendiendo a los apartados solicitados **que debe anotar en la hoja de respuesta incluyendo 2 decimales.**

El hotel **FORUM** confecciona sus tarifas para grupos aplicando un descuento del 18 % sobre las tarifas oficiales del precio del alojamiento y de un 7 % sobre los servicios de restauración.

Para ofrecer este hotel a nuestro cliente, calcule la tarifa para **grupos**, por persona neto (no comisionable), IVA incluido en AD para las habitaciones dobles y DUI requeridas, más el servicio de alquiler de salones que requiere el evento, sobre los que no se aplica descuento alguno.

Tarifas oficiales HOTEL FORUM:

HOTEL FORUM	TARIFA (IVA NO INCLUIDO)
PERSONA EN HABITACIÓN DOBLE	84,20 €
DESAYUNO	6,45 €
SUPLEMENTO DUI	21 €
ALQUILER DE SALONES ½ DÍA	549,55€

El **PARADOR** presenta las siguientes tarifas (IVA incluido):

PARADOR	TARIFAS OFICIALES (IVA INCLUIDO)
HABITACIÓN DOBLE	110€
SUPLEMENTO DUI	25 % s. P.V.P.
DESAYUNO	7,5€
ALQUILER DE SALÓN ½ JORNADA	629,12€
ALQUILER DE SALÓN DÍA COMPLETO	1.999€
Las gratuidades se calculan 1 por cada 40 pax de pago en el mismo régimen del grupo y habitación doble.	

Se pide:

*PVP POR PERSONA Y NOCHE EN DOBLE AD

*PVP TOTAL DE LOS CLIENTES ALOJADOS EN DUI AD

*PVP TOTAL DEL SERVICIO DE ALOJAMIENTO, MANUTENCIÓN Y SALONES DEL GRUPO

En el caso del PARADOR, además: Calcula el importe que el hotel facturará a nuestra DMC sabiendo que la comisión que recibe la agencia es de un 10 % + IVA sobre los precios netos. Queda excluida de esta comisión el alquiler de salones de reuniones.

HOJA DE RESPUESTAS PARTE C

Recuerde que debe anotar los resultados en la hoja de respuesta incluyendo 2 decimales

CADA APARTADO SERÁ VALORADO INDEPENDIENTEMENTE. LOS RESULTADOS ERRÓNEOS Y LOS NO CONTESTADOS NO TIENEN PENALIZACIÓN.

	HOTEL FORUM	RESULTADOS	PUNTOS
1	PVP POR PERSONA Y NOCHE EN DOBLE AD		0,25
2	PVP TOTAL DE LOS CLIENTES ALOJADOS EN DUI AD		0,25
3	PVP TOTAL DEL SERVICIO DE ALOJAMIENTO, MANUTENCIÓN Y SALONES DEL GRUPO		0,25
		TOTAL	

	HOTEL B	RESULTADO	PUNTOS
4	PVP POR PERSONA Y NOCHE EN DOBLE AD		0,20
5	PVP TOTAL DE LOS CLIENTES ALOJADOS EN DUI AD		0,20
6	PVP TOTAL DEL SERVICIO DE ALOJAMIENTO, MANUTENCIÓN Y SALONES DEL GRUPO		0,20
7	PVP TOTAL DEL SERVICIO DEL SALON DE REUNIONES		0,20
8	IMPORTE DE LAS GRATUIDADES A DESCONTAR		0,20
9	COSTE TOTAL DEL SERVICIO PARA EL GRUPO INCLUYENDO ALOJAMIENTO, RÉGIMEN Y SALONES Y APLICANDO LAS GRATUIDADES		0,20
10	IMPORTE DEL IVA DE LA COMISIÓN		0,25
11	IMPORTE TOTAL QUE EL HOTEL FACTURARÁ A NUESTRA AGENCIA DE VIAJES, SABIENDO QUE LA COMISIÓN RECIBIDA ES DE UN 10% + IVA SOBRE LOS PRECIOS NETOS		0,30
		TOTAL	



PARTE D

PUNTUACIÓN TOTAL DE LA PARTE D: 2,5 PUNTOS.

En el caso del segundo evento, finalmente les facilitan el “venue” sin coste por una colaboración estrecha que tienen con la diputación de la capital de la Comunidad Autónoma. Y solo necesitarán el CÁTERING que consistirá en un cóctel que quieren coticemos y del que nos han pedido algunos datos nutricionales y también el personal de servicio.

- 1) Para la oferta gastronómica se ofrece un cóctel que consta de las siguientes elaboraciones y bebidas:

APERITIVOS	
- Jamón de bellota con picos de Jerez	
- Timbal de tortillita de patata con pisto manchego	
- Hogaza de chistorritas de Navarra	
- Rollito de setas con membrillo y queso de cabra	
- Foie sobre melvas con mermelada de higo	
- Fondue de quesos	
- Hamburguesitas con foie y cebolla caramelizada al Bourbon	
- Pastelitos variados.	
- Delicia de limón con virutas de chocolate	
BEBIDAS	
- Agua mineral 75 cl.	
- Cerveza con/sin alcohol.	
- Refrescos.	
- Vino DO Monterrei.	
- Vino DO Alella.	
- Vino DO Arlanza.	
- Vino DO Pla i Llevant	

Los datos para calcular el coste del consumo por persona de los aperitivos son los siguientes:

* Costes con IVA incluido

- Coste plato jamón de bellota con picos de Jerez: 10 €/pax
- Coste timbal de tortillita: 2,40 € para 10 pax. Cada invitado consume 4 unidades de timbal.
- Coste hogaza de chistorra: el paquete de 8 hogazas cuesta 1,25 € y cada chistorra cuesta 3 € y salen de cada una de ellas 12 raciones. Cada invitado consume 2 unidades.
- Coste rollito de setas: el paquete de 6 rollitos cuesta 1,50 € y cada invitado consume 3 unidades.
- Coste fondue: cada paquete de queso de 250 gr cuesta 12 € y cada invitado consume 200 gr.
- Coste hamburguesitas: 2 €/unidad. Cada invitado consume 2 unidades.
- Coste pastelitos: La bandeja de 20 unidades para 10 personas cuesta 19,75 €.
- Coste delicia de limón: 0,21 €/pax

- a) Con estos datos, calcula el coste de los aperitivos por persona (anote tus datos en la hoja de respuestas)

Los datos para calcular el coste del consumo por persona de las bebidas son los siguientes:

* *Costes con IVA incluido*

- Coste agua: La botella de 75 cl. cuesta 1,41 € y se estima que cada invitado va a consumir medio litro de agua.
- Cada cliente consume 2 copas de cerveza (0,33 cl. cada una). El barril de cerveza de 30 litros cuesta 87 €.
- Cada cliente consume 2 refrescos. Cada refresco cuesta 0,85 €.
- El cliente elige el vino de Cataluña. Cada cliente consume 2 copas de vino. De cada botella se sirven 150 ml/copa.
 - * Coste botella de vino D.O. Monterrei – 24,97 €/botella Magnum de 1,5 L.
 - * Coste botella de vino D.O. Alella - 30 €/botella Magnum de 1,5 L.
 - * Coste botella de vino D.O. Arlanza - 31 €/botella Magnum de 1,5 L.
 - * Coste botella de vino D.O. Pla i Llevant – 20 €/botella Magnum de 1,5 L.

b) Con estos datos, calcule el coste de las bebidas por persona (anote los resultados en la hoja de respuestas)

Además de estas materias primas, se necesitará el siguiente personal:

- 7 cocineros que trabajarán 4 horas. Tienen una nómina de 1.580 € mensuales con dos pagas extra y trabajan 35 horas a la semana.
- 1 camarero para cada 20 personas que trabajarán 3,5 horas. Hay 6 camareros en plantilla del hotel con un salario anual entre todos ellos de 130.200 €. Trabajan 35 horas a la semana. El coste por hora de los camareros extras es de 10,5 €.

c) Con estos datos, calcula el coste de personal por persona (anote los resultados en la hoja de respuestas)

Los gastos generales del cóctel se estiman en 360 €. * *Costes con IVA incluido*

d) Con estos datos, calcula el coste de los gastos generales por persona

e) Con todos los datos anteriores, calcula ahora el beneficio neto por persona que asiste al cóctel en euros y % si decide establecerse un precio, IVA incluido, de 69 €. Anota tus respuestas en los siguientes cuadros. ** *Coge, para el cálculo de cada resultado parcial, 2 decimales sin redondear.*

2) Como habíamos explicado al inicio de esta **parte D**. El cliente solicita conocer el aporte calórico de las hamburguesitas con foie y cebolla caramelizada al bourbon. Teniendo en cuenta la siguiente ficha técnica de la elaboración y la siguiente tabla de composición de alimentos:

FICHA TÉCNICA DE LA ELABORACIÓN

Pan (base y tapa): 12,5 gr cada una.
 Carne de ternera: 35 gr.
 Cebolla: 12,5 gr
 Azúcar 10 gr
 Aceite: 3 ml
 Foie: 20 gr
 Bourbon (40% vol.): 0,8 cl.

TABLA DE COMPOSICIÓN DE ALIMENTOS

Alimento	Hidratos de carbono	Lípidos	Proteínas
Pan	38	1	7,8
Carne ternera	0	5,4	20,7
Cebolla	4	0	1
Azúcar	99,5	0	0
Aceite	0	99,9	0
Foie	4,7	43,8	11,4

* *Valores en gramos estimados para cada 100 gr de alimento.*

Elabora una tabla que permita conocer el total de kcal de cada macronutriente y el aporte calórico total de la elaboración. Indica tu respuesta la hoja de respuestas.

HOJA DE RESPUESTAS PARTE D

Recuerde que debe anotar los resultados en la hoja de respuesta incluyendo 2 decimales

PARTE C

PUNTUACIÓN TOTAL DEL EJERCICIO 2,5 PUNTOS. SIEMPRE SE HAN DE UTILIZAR DOS DECIMALES

CADA APARTADO SERÁ VALORADO INDEPENDIENTEMENTE. LOS RESULTADOS ERRÓNEOS Y LOS NO CONTESTADOS NO TIENEN PENALIZACIÓN

1)

Conceptos por calcular	resultados	Puntos.
A) Con estos datos, calcula el coste de los aperitivos por persona	€	0,20
B) Con estos datos, calcule el coste de las bebidas por persona	€	0,30
C) Con estos datos, calcula el coste de personal por persona	€	0,30
D) Con estos datos, calcula el coste de los gastos generales por persona	€	0,30
E) Con todos los datos anteriores, calcula ahora el beneficio neto por persona que asiste al cóctel en euros y % si decide establecerse un precio, IVA incluido, de 69 €. Anota tus respuestas en los siguientes cuadros	€	0,30
	%	0,30

2)

Elabora una tabla que permita conocer el total de kcal de cada macronutriente y el aporte calórico total de la elaboración. Indica tu respuesta en los siguientes cuadros:

Carbohidratos	Lípidos	Proteínas	Total, kcal
0,20 puntos	0,20 puntos	0,20 puntos	0,20 puntos



PARTE E

PUNTUACIÓN TOTAL DE LA PARTE E: 1 PUNTO.

Por último, te piden que les ayudes a descifrar que son cada uno de los sellos de calidad que el hotel elegido tiene, porque no son capaces de entender que les aportan esos sellos de calidad. (0,25 puntos cada sello de calidad completo)

LOGOTIPO	NOMBRE CERTIFICACIÓN (ESPAÑOL E INGLÉS, SI PROCEDE)	TIPO (AUTOEVALUABLE / CERTIFICABLE)	ORGANISMO RESPONSABLE	ÁMBITO DE ACTUACIÓN (CALIDAD / SOSTENIBILIDAD)
				
				
				
				