

NÚMERO DE PLICA:

PRUEBA PRÁCTICA Nº 1:

IDENTIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA, MAQUINARIA Y UTILLAJE PROPIO DEL SECTOR DE LA RESTAURACIÓN

INSTRUCCIONES

Usted dispone de 17 minutos donde se proyectará una presentación que contiene 50 imágenes de materias primas, maquinaria y útiles propios del sector de la restauración.

Cada diapositiva se proyectará durante 20 segundos.

Cada opositor debe escribir el nombre exacto de cada elemento en la hoja de respuestas, sin errores ortográficos ni ambigüedades, con letra clara y legible.

OBSERVACIONES

La presentación se proyectará en una segunda ocasión.

Y se dejarán 5 minutos al final de esta segunda proyección para que ustedes puedan terminar de rellenar la hoja de respuestas.

Respuesta correcta = + 0.2 puntos

Respuestas incorrectas = - 0,1 puntos

Respuestas no contestadas = 0 puntos

1.	26.
2.	27.
3.	28.
4.	29.
5.	30.
6.	31.
7.	32.
8.	33.
9.	34.
10.	35.
11.	36.
12.	37.
13.	38.
14.	39.
15.	40.
16.	41.
17.	42.
18.	43.
19.	44.
20.	45.
21.	46.
22.	47.
23.	48.
24.	49.
25.	50.

Prueba nº 2:

La empresa de catering “Hierbabuena” realiza un evento en la Finca “El Bienestar”. Se trata de una celebración de jubilación con 200 invitados. (Por seguridad, se considera añadir un 10% más). Para la 3ª fase se considera una asistencia del 70%.

Se considera que cada pieza de Jamón Ibérico tiene un peso de 7Kg. Se sabe que del Jamón Ibérico se obtendrán unas mermas del 60%.

Se propone un Bº Neto del 13%.

Para este evento la empresa “Hierbabuena” ha presupuestado unos ingresos (Ventas) de 26.000€ brutos y un coste de MP de 10.380€.

El evento consta de 3 fases:

Fase 1: Cóctel de bienvenida

- Mini croquetas de calamares en su tinta
- Vasito de gazpacho andaluz
- Brocheta de pollo al curry
- Cucharita de tartar de atún
- Jamón Ibérico al corte (30 gr/pax)
- Bebidas.

Fase 2: Cena sentada

- Entrante: Timbal de verduras asadas con queso de cabra y vinagreta de mostaza a la antigua.
- Principal: Solomillo de vaca madurada sobre arroz meloso.
- Postre: *Coulant de chocolate negro con helado de vainilla de Madagascar*
- Bebida, café e infusiones.

Fase 3: Barra Libre y Recena

- Pan bao al vapor con pollo teriyaki
- Mini wraps calientes de vegetales
- Chocolate caliente
- Churros
- Barra libre

CONCEPTO	IMPORTES sin IVA
Floristería	750€
Limpieza y Lavandería	690€
Alquiler finca	1.400€
Bodega	1.680€
Luz, agua	350€
Alquiler furgoneta	60€
Alquiler mobiliario	800€
Regalos personalizados	4€/pax
Alquiler de autobús para los invitados.	1.200€
Coste de Mano de Obra Directa (C.M.O.D.)	4.400€
Cortador de Jamón	500€
DJ	400€

Aportación a Gastos Generales (G.G.)	420€
C.M.P.	42% del PVP
Precio Unitario del Jamón Ibérico	75€/Kg.

Se pide:

1.
 - 1.A. Aplique los principios básicos del sistema de APPCC.
 - 1.B. Cite el Reglamento (CE) del Parlamento Europeo y del Consejo donde se recoge el sistema de APPCC.

2.
 - 2.A. Organigrama del personal de Sala necesario para este evento, en formato jerárquico, con todos los puestos necesarios, número total de trabajadores y sus funciones.
 - 2.B. Realice el PROFESIOGRAMA (PERFIL PSICOPROFESIOGRÁFICO) del Jefe de Rango para este evento.

3.
 - 3.A. Coste por comensal del Jamón Ibérico en el cóctel de bienvenida.
 - 3.B. ¿Cuántos jamones se van a necesitar para este evento?

4.
 - 4.A PVP del evento.
 - 4.B. PVP del menú por comensal.

5.
 - 5.A. % del Coste de Fabricación o Producción. (Prime Cost) ¿Es ÓPTIMO para la empresa?
 - 5.B. Coste estimado de la Materia Prima de la 3ª Fase: barra libre y recena.

6.
 - 6.A. Margen de Contribución del evento y su índice.
 - 6.B. % Desviaciones en PVP y en coste de MP.

7. Justificación didáctica del ejercicio.

NOTA: solo se utilizarán 2 decimales, redondeando con el tercer decimal:

0-5: el segundo decimal se queda como aparece.

6-9: el segundo decimal aumenta 1 dígito.



Prueba nº 3

Plica:

3 PRUEBAS PRÁCTICAS (BAR-CAFETERÍA) (tiempo 12 minutos):

1. En esta prueba usted tiene que realizar la toma de comanda. En cada uno de los puestos encontrará lo que desea tomar cada comensal.
Tiempo: 3 minutos máximo.
2. Usted debe realizar el servicio de la comanda anterior.
Tiempo: 6 minutos máximo.
3. Justifique didácticamente esta prueba.
Tiempo: 3 minutos máximo.

Prueba nº 4

Plica:

3 PRUEBAS PRÁCTICAS (COCTELERÍA) (tiempo máximo 18 minutos):

DESCRIPCIÓN: ELABORACIÓN DE DOS CÓCTELES POR SORTEO EN UN CONTEXTO PROFESIONAL REAL.

1. Usted debe realizar dos fichas técnicas.
Ha de elegir 1 opción de las 4 que se le están presentando.
Esta ficha ha de comprender cristalería, método, garnish, ingredientes y sus cantidades en **mililitros**.
Ajustados a la página web <https://iba-world.com/>
Tiempo: 5 minutos máximo.
Esta parte es excluyente de la segunda parte de esta prueba, es decir, si usted no realiza correctamente la ficha técnica no podrá realizar el cóctail.
2. Justificación didáctica en la parte posterior de esta hoja.
Tiempo: 3 minutos máximo.
3. Elabore, de manera simultánea, los 2 cócteles anteriormente elaborados en la Ficha Técnica.
Tiempo: 10 minutos máximo.

Plica:

Prueba nº 5:

4 PRUEBAS PRÁCTICAS (RESTAURANTE) (tiempo máximo 11 minutos):

4. En esta prueba usted tiene que realizar el cambio de cubremantel con clientes en mesa.
Tiempo: 2 minutos máximo.
5. Apertura de una botella de vino con sacacorchos de láminas, al mismo tiempo se le realizarán unas preguntas relacionadas con el mundo del vino.
Tiempo: 3 minutos máximo.
6. Corte de 70 gramos de salmón.
Tiempo: 3 minutos máximo.
7. Justifique didácticamente esta prueba. (en la parte posterior de este enunciado).
Tiempo: 3 minutos máximo.

Preguntas del mundo del vino:

1. Según DO CAVA, un cava de paraje calificado, ¿Cuántos meses mínimos de crianza tiene que tener?
2. Significado y clasificación de VCPRD.
3. Significado de estos símbolos:

