

PRUEBA A

ENUNCIADO

Ante la necesidad de atender la demanda de nuestros clientes en un restaurante, en el que se nos solicita un menú para un grupo de 112 personas, necesitamos confeccionar una oferta acorde a sus necesidades y petición.

SE SOLICITA

1. PREGUNTA

- 1.1. Cite todos los alérgenos que el REGLAMENTO (UE) DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO, en vigor, nos obliga a especificar en las distintas ofertas gastronómicas.
- 1.2. Cite el REGLAMENTO (UE) DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO sobre alérgenos en vigor.
- 1.3. Elija cinco primeros platos, teniendo en cuenta que cada uno debe contener uno de los alérgenos que se detallan en el reglamento citado en el punto 1.2.
- 1.4. Elija seis segundos platos, que contengan cada uno un alérgeno distinto a los que haya nombrado en el punto 1.3, de los alérgenos que se detallan en el reglamento citado en el punto 1.2.
- 1.5. Elija tres postres, que contengan cada uno un alérgeno distinto a los que haya nombrado en puntos 1.3 y 1.4, de los alérgenos que se detallan en el reglamento citado en el punto 1.2.
- 1.6. Incluir en el menú pan y bebida por persona.

2. PREGUNTA

- 2.1. Número de platos consumidos por selección.
- 2.2. Coste de materia prima promedio por grupos.
- 2.3. Coste de materia prima general del menú.

3. PREGUNTA

- 3.1. El porcentaje sobre el total de ventas que representa la partida de personal.
- 3.2. El porcentaje sobre el total de ventas que representa la partida de gastos generales.
- 3.3. Precio de venta al público del menú, para conseguir 343,42 € de margen de beneficio sobre el total de venta sin I.V.A.

4. PREGUNTA

- 4.1. Desarrollo de cuenta de resultados detallando partidas y porcentajes.
- 4.2. Indicar el precio de venta individual del menú sin I.V.A., para conseguir el punto de equilibrio en este servicio.

5. PREGUNTA

- 5.1. Especifique el importe de ventas en cada una de las franjas horarias del servicio con I.V.A.
- 5.2. Calcule el porcentaje sobre el total de ventas de cada una de estas franjas con I.V.A.

PRUEBA PRÁCTICA ESCRITA – TRIBUNAL NÚMERO 1
DE LA ESPECIALIDAD: SERVICIO DE RESTAURACIÓN
MADRID, JUNIO DE 2018

PRUEBA A

DATOS

DATOS	
Días de apertura	1
Franjas horarias	Número de comensales por franja horaria
13:30 - 14:00	39
14:00 - 14:30	53
14:30 - 15:00	20

		% DE COSTE SOBRE VENTA SIN I.V.A	PORCENTUAL CONSUMIDO SOBRE TOTAL GRUPO
GRUPOS	PRIMEROS PLATOS		
	1 - P	9%	18%
	2 - P	12%	22%
	3 - P	10%	21%
	4 - P	11%	20%
	5 - P	12%	19%
GRUPOS	SEGUNDOS PLATOS		
	1 - S	19%	18%
	2 - S	18%	22%
	3 - S	17%	15%
	4 - S	21%	18%
	5 - S	20%	15%
	6 - S	21%	12%
GRUPOS	POSTRES		
	1 - P	2%	45%
	2 - P	3%	30%
	3 - P	2%	25%
GRUPOS	OTROS		
	Pan	2%	100%
	Bebida	2%	100%

Concepto	Importe
Salarios	620,00 €
Fluidos	50,00 €
Limpieza y lavandería	30,00 €
Floristería	20,00 €
Seguridad Social empresa (32,45%)	201,19 €
Reposición	30,00 €
Otros gastos generales	25,00 €
Absentismo (1%)	8,21 €

- MARGEN: 343,42 € de Margen de beneficio sobre el total de ventas sin I. V. A.

PRUEBA A

PROCEDIMIENTOS SELECTIVOS PARA INGRESO Y ACCESO AL CUERPO DE PROFESOR TÉCNICO DE FP.

SERVICIOS DE RESTAURACIÓN.

PLAN A

CALIFICACIÓN: Cada respuesta correcta tiene una puntuación de 0,095 puntos.

Cada respuesta incorrecta tiene una penalización de 0,0475 puntos. Las respuestas en blanco no penalizan.

La justificación didáctica tiene una puntuación de 0,5 puntos.

TIEMPO: Dispone de 120 minutos.

- 1- Qué vino característico es el que se elabora en Sanlúcar de Barrameda:
 - a- Mistela
 - b- Manzanilla
 - c- Amontillado
- 2- A qué provincia corresponde la D.O. SOMONTANO:
 - a- Valencia
 - b- Zaragoza
 - c- Huesca
- 3- Cuánto tiempo marca la D.O.C. Rioja para que un vino pueda ser denominado RESERVA:
 - a- Mínimo dos años en barrica y tres en botella
 - b- Mínimo tres años entre barrica y botella, al menos uno en botella
 - c- Ninguna de las dos anteriores es correcta
- 4- En qué proporción se permite la adición de agua en pequeñas dosis a un determinados vinos:
 - a- Entre un 2% y un 4%
 - b- Entre un 0,5% y un 1%
 - c- No se permite
- 5- Qué distintivo llevan en el corcho los CAVAS:
 - a- Un rectángulo
 - b- Una estrella de cuatro puntas
 - c- Un triángulo
- 6- Qué distintivo llevan en el corcho los VINOS GASIFICADOS:
 - a- Una estrella de tres puntas
 - b- Un triángulo
 - c- Un círculo

PRUEBA A

- 7- Qué distintivo llevan en el corcho los vinos elaborados en grandes envases:
- a- Un círculo
 - b- Un rectángulo
 - c- Una estrella de cuatro puntas
- 8- Qué graduación alcohólica máxima debe tener un vino licoroso:
- a- 18%
 - b- 23%
 - c- 20%
- 9- Qué graduación mínima deben tener los vinos generosos:
- a- 14%
 - b- 16%
 - c- 18%
- 10-Qué tipos de vino deben servirse a más de 20° :
- a- Gran Reserva
 - b- Olorosos y Creams
 - c- Ninguno
- 11-Qué variedad de uva se utiliza para elaborar el Champagne:
- a- Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay
 - b- Chardonnay
 - c- Las dos anteriores son correctas
- 12-Cuándo un vino contiene carbónico procedente de su propia fermentación y desprende burbujas sin llegar a formar espuma se le denomina:
- a- Desequilibrado
 - b- Oxidado
 - c- De aguja
- 13-El Tâstevin se utiliza para:
- a- Introducirlo en la botella para saber la temperatura del vino
 - b- Facturar los vinos de forma informática
 - c- Catar el vino el Sumiller
- 14-A la hora de hacer un CORRECTO servicio de vino blanco ¿se debe dejar la botella en la mesa?:
- a- Nunca
 - b- Sí, dependiendo de la categoría del establecimiento
 - c- Sí, con una base y sirviéndoselo la persona encargada de su servicio
- 15-Con qué debemos complementar el servicio de un zumo de tomate:
- a- Sal y pimienta
 - b- Sal, pimienta y nuez moscada
 - c- Sal y limón
- 16-Cuál es el tipo de cerveza más característico que sigue su proceso de fermentación en el lugar de consumo:

PRUEBA A

- a- Ale
 - b- Stout
 - c- Lager
- 17-Cuál es un aguardiente de orujo:
- a- Brandy
 - b- Grappa
 - c- Ninguno de los dos
- 18-Qué licor está elaborado con Whisky, miel y hierbas aromáticas:
- a- Grand Marnier
 - b- Curaçao
 - c- Dambrie
- 19- Cuáles son los ingredientes PRINCIPALES de un café Mazagrán:
- a- Ron, café y limón
 - b- Licor de café, limón y café
 - c- Vodka, café y nata
- 20-A un ice tea o té con hielo qué elemento aromatizante es el más común ponerle:
- a- Rodaja de limón
 - b- Ramita de menta o hierbabuena
 - c- Canela en rama
- 21-Cuando a una nata se le adiciona aire o gases inocuos se la denomina:
- a- Nata acidificada
 - b- Nata aromatizada
 - c- Nata montada
- 22-Cuando en el chocolate se sustituye en parte o en su totalidad la manteca de cacao por otras grasas vegetales se le denomina:
- a- Chocolate
 - b- Sucedáneo de chocolate
 - c- Preparados de cacao
- 23-El té sin el proceso de fermentación y sin disminución de sus principios activos se denomina:
- a- Té verde
 - b- Té negro
 - c- Té rojo
- 24-El café cappuccino lleva en su elaboración:
- a- Café y nata semimontada
 - b- Café y leche
 - c- Café y espuma de leche

PRUEBA A

- 25-En la elaboración de un queso fresco el cuajo más utilizado es:
- a- Cuajo vegetal
 - b- Cuajo artificial o microbiano
 - c- Cuajo animal
- 26-El queso mozzarella se le clasifica de:
- a- Pasta hilada
 - b- Pasta prensada
 - c- Pasta semiprensada
- 27-Con que alimentos podemos complementar el servicio de quesos:
- a- Miel, mermeladas, membrillo, pan tostado...
 - b- Uvas, pasas, orejones...
 - c- Las dos respuestas anteriores son correctas
- 28-A la hora de hacer una cata de quesos, qué alimento es el más indicado para que desaparezcan los diferentes sabores
- a- Mandarina
 - b- Manzana ácida
 - c- Ninguno de los dos anteriores
- 29-En España se produce gran cantidad de quesos, en qué provincia situarías el queso de La Peral:
- a- Cádiz
 - b- Asturias
 - c- León
- 30-En qué provincia se sitúa la D.O del jamón de Trevélez:
- a- Córdoba
 - b- Badajoz
 - c- Granada
- 31-Cuál es el peso IDÓNEO para una ración de jamón:
- a- 90 gr.
 - b- 100 gr.
 - c- 110 gr.
- 32-Si en una botella de Coñac se observan las siglas V.O.P qué antigüedad se debe atribuir:
- a- 15 años
 - b- 5 años
 - c- 12 años
- 33-Qué ingredientes intervienen en la sazón y guarnición de un steak tartare:
- a- Aceite, limón, mostaza, yema de huevo, alcaparras, perrins, tabasco, pepinillos, anchoas, chalota, huevo cocido, sal y pimienta
 - b- Aceite, vinagre, mostaza, yema de huevo, pepinillo y alcaparras
 - c- Aceite, pepinillo, alcaparras, huevo duro, chalota y sal

PRUEBA A

- 34-Qué nombre recibe el steak tartare cuando una vez elaborado se le da vuelta y vuelta en la saute:
- a- Steak a la Bordelesa
 - b- Steak Strogonoff
 - c- Steak Von- Bismark
- 35-Cuáles son los licores más utilizados para la elaboración de los crêpes Suzettes:
- a- Ron y Kirsch
 - b- Curaçao rojo, grand manier y brandy
 - c- Tripe seco y cointreau
- 36-Cómo se llama el aparato que se utiliza para hacer elaboraciones a la vista del cliente:
- a- Cona
 - b- Chafin dish
 - c- Rechaud
- 37-Cómo se pueden clasificar los bufés atendiendo a su finalidad:
- a- Modulares
 - b- De exposición
 - c- De exposición, de apoyo al servicio y de atención al cliente
- 38-Qué nombre internacional reciben los desayunos que generalmente son ofrecidos en las reuniones:
- a- Coffe- breaks
 - b- Brunch
 - c- International breackfast
- 39-Qué es una fuente de soda:
- a- Grifo de bar para dispensar soda
 - b- Grifo de bar para dispensar soda y otras bebidas carbonatadas
 - c- Cámara de congelación y refrigeración para mantener helados y otros productos que necesitan frio para su mantenimiento
- 40-Qué es un Fondillón:
- a- Salsa base que sirve para hacer fondos
 - b- Vino dulce de la zona de Alicante
 - c- Plato típico de queso fundido
- 41-En algunos hoteles, sobre todo de vacaciones, está la tarifa llamada “todo incluido” en este caso cuándo se debe facturar:
- a- A la salida de la estancia en el hotel
 - b- A la hora de la contratación de este servicio
 - c- En el momento de la consumición
- 42-Para qué se emplea el cacillo ciego:
- a- Para purgar la cafetera
 - b- Para hacer café en gran cantidad
 - c- Para subir el nivel del agua en la cafetera

PRUEBA A

- 43-El queso Majorero es originario de la provincia de:
- a- Lugo
 - b- Fuerteventura
 - c- Menorca
- 44-El componente aromático de la ginebra es:
- a- Hierbas aromáticas y amargas
 - b- Maíz
 - c- Bayas de enebro
- 45-El barón de cordero comprende:
- a- Las dos piernas y la silla
 - b- Las dos piernas y la paletilla
 - c- Ninguna es correcta
- 46-Las frutas más ricas en pectina son:
- a- Pera y albaricoque
 - b- Manzana y membrillo
 - c- Melón y sandía
- 47-Lo que le proporciona amargor a la cerveza es:
- a- La cebada más o menos tostada
 - b- La calidad del agua
 - c- La flor de lúpulo
- 48-Un elemento que entra en la elaboración del ginger-ale es:
- a- Nuez moscada
 - b- Jengibre
 - c- Piel de naranja
- 49-La variedad Cabernet Sauvignon es la principal cepa de vinos de :
- a- La Rioja
 - b- Borgoña
 - c- Burdeos
- 50-El caviar tipo Beluga es de color:
- a- Gris plateado
 - b- Negro totalmente
 - c- Verde pálido
- 51-La salsa tabasco está hecha a base de chiles y vinagre, ¿pero qué son los chiles?
- a- Una legumbre parecida a los frijoles
 - b- Unas cebollitas típicas de Chile
 - c- Unas guindillas pequeñas y picantes
- 52-Qué alimentos no se deben servir con campanas:
- a- Los fritos y las galantinas
 - b- Los pescados hervidos, se revienen
 - c- Los fritos

PRUEBA A

- 53-Qué es un anfitrión:
- a- Persona que tiene convidados a una mesa
 - b- Persona invitada
 - c- Las dos son correctas
- 54-Qué ingredientes caracterizan al desayuno americano:
- a- Zumos, bollería y café
 - b- Huevos revueltos, bacon y beans
 - c- Cereales y huevos con salchichas
- 55-Qué temperatura requieren los quesos frescos para su conservación:
- a- 0° a 10°C
 - b- 2° a 4° C
 - c- -1° a 6° C
- 56-A la comanda tradicional de papel qué departamento debe darle antes el visado:
- a- Administración
 - b- Facturación
 - c- Economato
- 57-La gestión de los minibares en un hotel la hace:
- a- La camarera de pisos
 - b- Personal propio del room service y/o cafetería
 - c- Las dos son correctas
- 58-Cuando colocamos comensales en la mesa, hacia dónde debe mirar el primer anfitrión:
- a- Hacia la puerta de entrada de invitados
 - b- Hacia la puerta de servicio
 - c- Hacia los ventanales
- 59-En el montaje de una mesa de banquete qué distancia es la más apropiada entre comensal y comensal:
- a- 80 cm
 - b- 60 cm
 - c- 40 cm
- 60-Al servir un pescado de ración hacia donde debe ir dirigida la cola:
- a- Hacia la izquierda
 - b- Hacia el cliente
 - c- Hacia el centro de la mesa
- 61-Tradicionalmente dónde deben ubicarse las guarniciones en el plato:
- a- A la derecha
 - b- Sobre el alimento
 - c- A la izquierda
- 62-Una mesa de doble ancho con dos semicírculos en los extremos, se denomina:
- a- Mesa protocolaria
 - b- Mesa de ceremonia
 - c- Mesa imperial

PRUEBA A

- 63-Qué evento que en su oferta termina con bocado dulce se denomina:
- a- Vino español
 - b- Ágape para recepción de invitados
 - c- Cóctel
- 64-Un servicio asociado básicamente a celebraciones es un:
- a- Cóctel
 - b- Banquete
 - c- Self-service
- 65-Cuándo emplatamos un plato en el guerdón por qué lado se lo servimos al comensal:
- a- Por la derecha
 - b- Por la izquierda
 - c- Indistintamente por un lado o por otro
- 66-La técnica de desbarasar por qué lado del comensal se realiza:
- a- Por la izquierda
 - b- Por la derecha
 - c- Por delante del cliente
- 67- A la hora de decorar la mesa con flores, cuáles no se deben poner:
- a- Rosas y claveles
 - b- Nardos y jazmines
 - c- Lirios
- 68-El Raki es un anisado característico de:
- a- Portugal
 - b- Turquía
 - c- Irlanda
- 69-Señalar dos aperitivos amargos:
- a- Amer Picon y Campari
 - b- Angostura y Ricard
 - c- Cynar y Pastis
- 70-Qué ingrediente se le añade al jarabe de azúcar para que una vez frío no cristalice:
- a- Vainillina
 - b- Extracto de coco
 - c- Jugo de limón
- 71-A qué país asociamos los Tokay:
- a- Nueva Zelanda
 - b- Hungría
 - c- Grecia
- 72-Qué temperatura debe tener una cámara de conservación:
- a- 6° a 12° C
 - b- -1° a 4° C
 - c- 2° a 6° C

PRUEBA A

73-A qué temperatura debe conservarse el caviar:

- a- 5° C
- b- 2° C
- c- 0°C

74-Las salidas de almacén deben hacerse mediante la confección de:

- a- Albarán
- b- Ficha de productos
- c- Vale de pedido

75-Se denomina Estación Central a:

- a- Área de trabajo destinada a la colocación de material imprescindible para elaboración de cócteles
- b- Área de trabajo destinada a la colocación de material para elaboración de bebidas frías
- c- Área de trabajo destinada a la colocación de material para la elaboración de batidos

76-Señalar cuál de las siguientes cervezas es una Ale:

- a- Stout
- b- Krier
- c- Pilsen

77-En el servicio de botella de cerveza en mesa, cómo se debe proceder:

- a- No debe dejarse la botella en la mesa
- b- Situar la botella a la derecha del cliente
- c- Frente al cliente

78-El agua de soda lleva en su composición:

- a- Magnesio
- b- Bicarbonato sódico
- c- Ambos productos a partes iguales

79-El auténtico queso Mozzarella se elabora con leche de:

- a- Vaca y búfala
- b- Búfala y burra
- c- Búfala

80-El té que se acompaña con una rodaja de naranja se denomina:

- a- Té Everest
- b- Té Shalimar.
- c- No tiene nombre propio

81-Al elaborar un batido de chocolate en qué orden incorporamos el sirope a la batidora:

- a- En primer lugar
- b- En último lugar
- c- Indistintamente en cualquier momento

PRUEBA A

- 82-Con qué alimento o condimento debe complementarse el servicio de un zumo de naranja:
- a- Azúcar
 - b- Azúcar avainillada
 - c- No se acompaña con ningún alimento
- 83-A qué país asociamos el SAKE:
- a- China
 - b- Japón
 - c- India
- 84-A qué país asociamos el PULQUE:
- a- Brasil
 - b- Méjico
 - c- Argentina
- 85-Qué bebidas no deben batirse en coctelera:
- a- Las lácteas
 - b- Las que contienen gas
 - c- Zumos de cítricos
- 86-Cómo se denomina el vino que se elabora a partir de una podredumbre noble:
- a- Marc
 - b- Mousseux
 - c- Sauternes
- 87-Durante el proceso de crianza se produce en la superficie de los vinos una capa de levaduras que se denomina:
- a- Flor
 - b- Membrana
 - c- Rima
- 88-Identifique el tipo de vino que corresponde a OPORTO:
- a- Malvasía
 - b- Retsina
 - c- Vintage
- 89-Cuál es el ingrediente más característico de los SOUR:
- a- Fruta fresca
 - b- Zumo de limón
 - c- Nata
- 90-En qué momento se sirve el CAVA:
- a- En los postres
 - b- Durante toda la comida
 - c- Ambas respuestas anteriores son correctas
- 91-Las siglas KPI (indicador clave de calidad) se pueden establecer en:
- a- Procesos de restaurante en todos sus ámbitos
 - b- Ticket medio de clientes
 - c- Ambas respuestas son correctas

PRUEBA A

- 92-En un servicio tradicional, en el que solo se toma agua y vino, cuándo se retira la copa de vino:
- a- Antes del servicio de postres
 - b- Antes del servicio de cafés
 - c- Cuando el cliente se levanta de la mesa para abandonar el restaurante
- 93-En un servicio tradicional, si el cliente no toma vino:
- a- Se retira la copa para dejar la mesa más despejada
 - b- Se deja la copa por si quiere más tarde
 - c- Se deja la copa por si quiere otra bebida
- 94-Cuál es la forma más correcta de presentar la carta al cliente en la mesa:
- a- Se deja encima del plato de presentación
 - b- Por la derecha
 - c- Abierta por la derecha
- 95-El servicio de sándwich en la barra, la forma más correcta de presentarlo es:
- a- Con servilletas de celulosa cerca
 - b- Con un mantelito individual, servilletas de celulosa y sus correspondientes cubiertos
 - c- Con cuchillo y tenedor de postre
- 96-En un banquete NO OFICIAL a qué comensal se le sirve en primer lugar:
- a- Anfitrión
 - b- Invitado de honor
 - c- A los dos a la vez
- 97-El servicio de alimentos a la FRANCESA consiste en:
- a- Presentar el alimento al cliente por la izquierda y él mismo se sirve
 - b- Presentar el alimento al cliente y servirlo el jefe de rango
 - c- Ninguna de las respuestas anteriores es correcta
- 98-El término DELIVERY FOOD engloba:
- a- Empresas que se dedican al servicio de la venta de comida a domicilio
 - b- Empresas de comida rápida que la sirven en el lugar de producción
 - c- Empresas de comida que la sirven en forma de autoservicio
- 99-El término de CONTAMINACIÓN CRUZADA, lo empleamos para:
- a- Detectar un alimento contaminado
 - b- Transmitir agentes contaminantes a un alimento que no está contaminado
 - c- Establecer los alérgenos

PRUEBA A

- 100- El proceso de decantar un vino se emplea para:
- a- Traspasar el vino de la botella a una decantadora para eliminar el posible carbónico
 - b- Traspasar el vino de la botella a una decantadora para separar los sedimentos formados durante el envejecimiento y su oxigenación
 - c- Traspasar el vino de la botella a una decantadora para aumentar los aromas

ESCRIBA LA JUSTIFICACIÓN DIDÁCTICA DE LA UTILIZACIÓN DE ESTA PRUEBA EN EL AULA.

1	BLOODY MARY
2	GIMLET
3	MANHATTAN
4	COSMOPOLITAN
5	DAIQUIRI
6	TEQUILA SUNRISE
7	PRESIDENTE
8	BALALAIKA
9	AFFINITY
10	DAMA BLANCA