

**Pruebas para la obtención del título de Técnico en**  
**SERVICIOS DE RESTAURACIÓN**  
**SERVICIOS EN RESTAURANTE Y EVENTOS ESPECIALES**  
**Convocatoria correspondiente al curso 2021-2022**

**INSTRUCCIONES GENERALES PARA LA REALIZACIÓN DE LA PRUEBA**

- Cumplimentar los datos del aspirante antes del examen y firmar en todas las hojas que se entreguen.
- Tener disponible el DNI en la mesa.
- Señalar y escribir con tinta indeleble, que no sea roja, las respuestas y su desarrollo.
- Si se ha de rectificar una respuesta, trazar un aspa o tachar con una línea horizontal. No utilizar líquido corrector (Tippex).
- Utilizar solamente el papel facilitado por el examinador (con el sello y formato correspondiente).
- No utilizar material de consulta (salvo aquél que se autorice expresamente).
- Dispone de 60 minutos para la realización de este examen

**CRITERIOS DE CALIFICACIÓN Y VALORACIÓN**

- Examen tipo test de 20 preguntas, con "respuesta múltiple" y/o "verdadero o falso", donde el aspirante deberá elegir la opción correcta.
- El aspirante deberá rodear con un círculo la respuesta elegida, en caso de equivocarse hará una X y la respuesta quedará invalidada.
- Cada respuesta contestada correctamente sumará 0,5.
- Cada respuesta contestada erróneamente restará 0,25.
- Las preguntas no contestadas ni suman ni restan.
- Sólo se admitirá una respuesta por pregunta; invalidando aquellas respuestas que den lugar a confusión, por lo que se entenderá errónea la respuesta.

*(Resolución de 3 de diciembre de 2021 de la Dirección General de Educación Secundaria, Formación Profesional y Régimen Especial)*

DATOS DEL ASPIRANTE			FIRMA
APELLIDOS:			
Nombre:	D.N.I. N.I.E. o Pasaporte:	Fecha:	
Código del ciclo: (1) <b>HOTM02</b>	Denominación completa del título: (1) <b>SERVICIOS EN RESTAURACIÓN</b>		
Clave o código del módulo: (1) <b>0153</b>	Denominación completa del módulo profesional: (1) <b>SERVICIOS EN RESTAURANTE Y EVENTOS ESPECIALES</b>		

(1) Consignense las denominaciones exactas y los códigos reflejados en el anexo 1.a o 1.b de las presentes instrucciones.

**CALIFICACIÓN**

.....

DATOS DEL ASPIRANTE			FIRMA
APELLIDOS:			
Nombre:	D.N.I. N.I.E. o Pasaporte:	Fecha:	

- A LA HORA DE MARCAR EL PROTOCOLO EN UNA MESA, ¿QUIÉN OCUPA LA SEGUNDA PRESIDENCIA?
  - La anfitriona.
  - El homenajeado.
  - El anfitrión.
  - La persona de mayor edad.
- ¿QUÉ CARACTERÍSTICA ES PROPIA DEL SERVICIO BUFFET?
  - Rapidez en el servicio.
  - Plantilla más reducida.
  - Mayor rentabilidad de la materia prima.
  - La tres son correctas.
- ¿CUÁL ES EL PORCENTAJE ESTIMADO DE ELABORACIONES FRÍAS Y ELABORACIONES CALIENTES EN UN BUFFET MIXTO FRÍO/CALIENTE?
  - 50% frías, 50% calientes.
  - 60% frías, 40% calientes.
  - 80% frías, 20 calientes.
  - 40% frías, 60% calientes.
- PARA UN BANQUETE DE 30 PAX, ¿QUÉ TIPO DE MONTAJE REALIZARÍAS?
  - Peine.
  - Imperial.
  - Espiga.
  - Americano.
- ¿CUÁNTO TIEMPO DEBE DURAR UN COFFE-BREAK?
  - De 15 a 20 minutos.
  - Alrededor de 30 minutos.
  - Una hora, aproximadamente.
  - De 1 a 2 horas.
- A LA HORA DE MONTAR UN BANQUETE, ¿QUÉ PORCENTAJE DE MÁS SE DEBE MONTAR?
  - Un 30%.
  - Un 5%.
  - 10% a 15%.
  - No se montan más.

DATOS DEL ASPIRANTE	FIRMA
---------------------	-------

APELLIDOS:		
Nombre:	D.N.I. N.I.E. o Pasaporte: Fecha:	

7. EN UN BANQUETE, ¿CUAL ES LA RATIO POR RANGO DE CLIENTES HABITUALMENTE?
  - a) De 5 a 10 pax.
  - b) De 10 a 15 pax.
  - c) De 15 a 25 pax.
  - d) Todas son correctas.
  
8. SON TIPOS DE PRESIDENCIA EL SISTEMA FRANCÉS, EL ANGLOSAJÓN Y EL SUIZO
  - a) Verdadero
  - b) Falso
  
9. A LA HORA DE REALIZAR UNA COMANDA Y NUMERAR LOS COMENSALES PARA SEÑALIZARLES, ¿QUÉ SISTEMA SE SIGUE?
  - a) A favor de las agujas del reloj.
  - b) En contra de las agujas del reloj.
  - c) Mujeres primero y hombres después.
  - d) Es indiferente.
  
10. DESAYUNO ANGLOSAJÓN...
  - a) Bacón, judías, salchichas, huevos, café e infusiones, mantequilla y mermelada, pan tostado, bollería y zumo de fruta.
  - b) Desayuno buffet.
  - c) Tortitas con nata, cereales, bacón, judías, huevos, café e infusiones, mantequilla y mermelada, pan tostado, bollería y zumo de fruta.
  - d) Ninguna de las anteriores es correcta.
  
11. ¿CUÁL ES EL OBJETIVO DEL FLAMBEADO?
  - a) Reducir la salsa.
  - b) Aromatizar la elaboración.
  - c) Dorar rápidamente la preparación.
  - d) Alcoholizar el plato.
  
12. LA PREPARACIÓN MELOCOTONES FLAMBÉ SE FLAMBEAN CON...
  - a) Brandy y Armagnac.
  - b) Brandy y Kirch.
  - c) Brandy y Gran Marnier.
  - d) Gran Marnier y Kirch.
  
13. LA ENSALADA CESAR LLEVA YEMA DE HUEVO CRUDA.
  - a) Verdadero.
  - b) Falso.
  
14. LOS LANGOSTINOS AL CURRY LLEVAN...
  - a) Brandy.
  - b) Gran Marnier.
  - c) Whisky.
  - d) Ron.

DATOS DEL ASPIRANTE			FIRMA
APELLIDOS:			
Nombre:	D.N.I. N.I.E. o Pasaporte:	Fecha:	

15. A LA HORA DE EMPLATAR Y RESPECTO AL CLIENTE

- a) Plato principal a la derecha, guarnición a la izquierda.
- b) Plato principal izquierda, guarnición derecha.
- c) Plato principal en el centro y guarnición alrededor.
- d) Es indiferente.

16. SON RAZAS BLANCAS

- a) Landrace.
- b) Duroc.
- c) Large White.
- d) Todas son correctas.

17. BRIDA COLOR VERDE EN IBÉRICOS

- a) Bellota 100% ibérico.
- b) Ibérico de cebo.
- c) Bellota ibérica.
- d) Ibérico cebo de campo.

18. SON IGP

- a) Guijuelo.
- b) Los Pedroches.
- c) Trevélez.
- d) Ninguno de los anteriores.

19. EL QUESO SEMIGRASO TIENE PORCENTAJE EN GRASA DE...

- a) 25 Y 45%.
- b) 45 Y 60%.
- c) Máximo de 10%.
- d) Más del 60%.

20. EL MUNSTER ES UN QUESO DE CORTEZA ENMOHECIDA.

- a) Verdadero.
- b) Falso.