

PRUEBAS PARA LA OBTENCIÓN DE TÍTULOS DE TÉCNICO Y TÉCNICO SUPERIOR
Convocatoria correspondiente al curso académico 2021-2022

(Orden 3299/2020, de 15 de diciembre, de la Consejería de Educación y Juventud)

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

Código del ciclo: HOTS04	Denominación completa del ciclo formativo: TÉCNICO SUPERIOR EN DIRECCIÓN DE COCINA
Clave del módulo: 0503	Denominación completa del módulo profesional: GESTIÓN ADMINISTRATIVA Y COMERCIAL EN RESTAURACIÓN

INSTRUCCIONES GENERALES PARA LA REALIZACIÓN DE LA PRUEBA

- Mantenga el documento de identificación en lugar visible durante la realización del ejercicio
- No se permite el uso de calculadoras programables, teléfonos móviles o dispositivos de telecomunicación
- Resuelva las preguntas y ejercicios utilizando bolígrafo de tinta indeleble (que no sea roja); dispone de un folio para notas y cálculos, en el que sí se podrá utilizar lapicero
- Cuide la presentación y escriba la respuesta o el proceso de forma ordenada y con grafía clara
- Si ha de rectificar una respuesta, trace un aspa o tache con una línea horizontal. No utilice líquido corrector
- Cumplimente sus datos antes del examen y firme en todas las hojas que se entreguen.
- Utilice solamente el papel facilitado por el examinador (con el sello y formato correspondiente).

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN Y VALORACIÓN

- La valoración de la prueba es entre 0 y 10
- Se valorará la comprensión de las cuestiones planteadas, así como la buena presentación.
- El ejercicio tipo test se compone de preguntas, con un valor de 0,2 si la respuesta es correcta y -0,1 si no lo es.
- Los ejercicios prácticos contarán 6 puntos, debiendo incluir las fórmulas escritas antes de aplicar los números que les correspondan para que se puedan calificar completamente.
 - Escandallo: 2 puntos (0,4 por respuesta contestada)
 - Hoja de costes: 1 punto
 - Cálculo Ingeniería del menú: 1 punto
 - Interpretación Ingeniería del menú: 1 punto
 - Principios de Omnes: 1 punto

CALIFICACIÓN

.....

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

CONTENIDO DE LA PRUEBA:

1. Selecciona la respuesta correcta en cada caso (4 puntos; correcta = 0,2; incorrecta = - 0,1)

- 1) ¿Dónde surgió el catering?:
 - a) España
 - b) Norteamérica
 - c) Alemania
 - d) Austria
- 2) ¿Cuál de las siguientes herramientas son útiles en la planificación de un proyecto?:
 - a) El diagrama de Gantt
 - b) El diagrama de PERT
 - c) Las respuestas a y b son correctas
 - d) Ninguna de las respuestas es correcta
- 3) ¿Cuál de las siguientes afirmaciones es incorrecta?:
 - a) La planificación es un proceso a corto plazo
 - b) La planificación es un proceso dinámico
 - c) La planificación analiza información presente y futura
- 4) Cuando utilizamos el diagrama de PERT ¿cómo se denomina al conjunto de actividades que no pueden retrasarse?:
 - a) Tiempo early
 - b) Tiempo last
 - c) Camino crítico
 - d) Camino directo
- 5) Qué es el conjunto de bienes y servicios que la empresa posee y los derechos de cobro por operaciones que se han realizado:
 - a) Activo
 - b) Pasivo
 - c) Patrimonio Neto
- 6) Cuando el inicio de una actividad se retrasa hasta el último momento, estamos hablando de:
 - a) Ley de Parkinson
 - b) Método de la cadena crítica
 - c) Síndrome del estudiante
 - d) Ninguna de las respuestas es correcta
- 7) La misión de una empresa es:
 - a) Los valores que tiene una empresa para llegar a objetivos.
 - b) El dinero que gasta la empresa, su presupuesto.
 - c) Su seña de identidad, es la razón de ser de la empresa.
- 8) La estructura piramidal en la que cada jefe recibe y transmite lo que sucede y da órdenes a sus subordinados se denomina:
 - a) Estructura funcional
 - b) Estructura jerárquica
 - c) Estructura matricial

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

- 9) Cuando en un restaurante la oferta se basa en un tema determinado y todos sus elementos giran en torno al mismo, se denomina:
- Restaurante monoproducto
 - Restaurante temático
 - Restaurante convencional
- 10) La herramienta utilizada para describir el entorno en que se desenvuelve la empresa:
- PERT
 - Gantt
 - PESTEL
- 11) El análisis DAFO:
- Estudia la situación interna y externa de la empresa
 - Agrupar los elementos favorables y desfavorables de la empresa
 - Todas las respuestas anteriores son correctas
- 12) ¿Qué establece el primer principio de Omnes?
- El número de productos con precios comprendidos en la franja media debe ser igual a la suma de los que se encuentren en las otras dos franjas
 - Las diferencias de precios deben reflejar con exactitud las diferencias de calidad y coste de los productos.
 - Los precios que se deben aplicar deben ser similares a los de la competencia.
 - Los precios de los diferentes productos no deben tener una marcada diferencia entre unos y otros.
- 13) El albarán es:
- El documento de solicitud de compra de materia prima
 - El documento que acompaña las mercancías y acredita la entrega de un pedido.
 - Es un documento de uso interno
- 14) El prime cost o coste de producción es:
- Coste de materia prima + gastos generales
 - Margen bruto de explotación + coste de materia prima
 - Coste de materia prima + coste de personal
- 15) El marketing mix supone acciones sobre cuatro variables. Marca la respuesta incorrecta:
- Precio
 - Producto
 - Venta
 - Promoción
 - Distribución
- 16) Si en un hotel se diferencian tres turnos, mañana, tarde y noche, ¿de qué tipo de departamentalización estamos hablando?:
- Territorial
 - Por tiempo
 - Por números simples

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

- 17) Completa la siguiente frase: "El _____ surge en los hoteles que cuentan con servicio de eventos:
- a) Director de hotel
 - b) Director de alimentación y bebidas
 - c) Director de restaurante
 - d) Director de banquetes
- 18) Señala la respuesta incorrecta. las funciones del sumiller son:
- a) Responsabilidad sobre vinos, licores, y otras bebidas.
 - b) Ofrecer la carta de vinos.
 - c) Supervisar el proceso de facturación
 - d) Aconsejar a los clientes sobre vinos.
- 19) En una franquicia, la persona que cede el derecho a otra a la explotación de un negocio se llama:
- a) Franquiciador
 - b) Franquiciado
 - c) Dueño del negocio
 - d) Jefe de departamento
- 20) Marca la opción correcta:
- a) La Ley 1/1999 de Turismo de la Comunidad de Madrid establece la clasificación de los establecimientos de restauración
 - b) Los establecimientos no tienen una clasificación concreta en la Comunidad de Madrid.
 - c) La Ley 4/2008 de Turismo de la Comunidad de Madrid establece la clasificación de los establecimientos de restauración

TABLA DE RESPUESTAS:

PREGUNTA	RESPUESTA
1)	
2)	
3)	
4)	
5)	
6)	
7)	
8)	
9)	
10)	
11)	
12)	
13)	
14)	
15)	
16)	
17)	
18)	
19)	
20)	

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

2. Parte práctica:

- 1) El restaurante Aderezo ha comprado una merluza de 3,200 Kg en el mercado de la Zarza. Le ha salido a 10,20€/Kg. El chef del establecimiento quiere realizar un escandallo para elaborar y extraer filetes de lomo de merluza, y con ello, aprovechar al máximo posible esa pieza.

Realiza el escandallo respondiendo las siguientes preguntas:

- ¿Cuánto le ha costado el total de la pieza al restaurante? (0,4 puntos)
- Calcula los precios del despiece a precio de mercado. ¿Cuánto sería el coste total de la pieza si la hubiéramos comprado en el mercado (0,4 puntos)
- Obtén el precio €/Kg de nuestro despiece. (0,4 puntos)
- ¿Cuál es el coste por ración de los filetes de merluza? (0,4 puntos)
- Finalmente, completa la tabla de rendimiento€/Kg (0,4 puntos)

ESCANDALLO	
Producto	Merluza
Peso (Kg)	3,200
Precio €/kg	10,20
Raciones del lomo (Kg)	0,150
Merma	30%

PRECIOS DEL MERCADO			
Despiece	Peso (Kg)	Coste (€/Kg)	Coste total (€)
Lomo	1,760	18,50	
Cocochas	0,030	26,70	
Cola	0,450	11,60	
Merma			
Total	3,200		

TEST DE RENDIMIENTO				
Nombre producto:	Merluza		Peso (Kg):	3,200
N.º piezas:	1		Precio por Kg:	10,20 €
	Peso despiece (Kg)	%	Coste (€)	
			Por Kilo	Total (€)
Carne cruda. Peso inicial	3,200	100		
Filetes (lomo)	1,760			
Cocochas	0,030			
Cola	0,450			
Merma				
COSTE RACIÓN				
Nombre de la preparación	Peso ración (Kg)	N.º raciones	Coste ración (€)	Coef. multiplicador
Merluza (lomo)				

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

Una vez hemos obtenido el coste por ración de los filetes de lomo, calcula la Hoja de Coste para elaborar el plato de “Merluza fresca sobre brotes de ensalada verde” (1 punto):

HOJA DE COSTE				
Nombre del establecimiento:	Restaurante EL ADEREZO			
Nombre del plato:	Merluza fresca sobre brotes de ensalada verde			
Tipo de servicio:	Cena			
Receta para:	6			
Margen bruto (%):	75	_		
Fecha:	25/05/2022			
Productos utilizados	Unidad	Cantidad	Precio u (€/Kg o L)	Coste total (€)
Filetes de lomo de merluza	Kg			
Lechuga romana		0,300	1,90	
Rúcula		0,100	2,40	
Espinacas		0,020	1,30	
Zanahorias		0,200	0,90	
Tomate cherry		0,200	2,90	
Cebolla		0,200	0,80	
Pimiento		0,100	1,40	
Aceite	L	0,100	4,55	
Vinagre		0,050	1,25	
Sal	Kg	0,010	0,50	
Coste total				
Coste por ración (25%)				
Margen bruto (75%)				
PVP teórico				€
PVP real				

- 2) Analiza la siguiente gama de alimentos según la ingeniería del menú, valora sus resultados y realiza los principios de Omnes. (3 puntos)

Nombre	Unidades vendidas	Coste MP	PVP
E1 Ensalada tibia de canónigos	615	2,50	8,50
E2 Ensalada de pétalos de bacalao	1.350	3,50	12,00
E3 Ensalada de espárragos de merge	306	2,00	14,00
E4 Ensalada de chipirones a la plancha con boniato	640	2,00	10,00
E5 Semifrio de langostinos	1.150	1,50	8,00
E6 Ensalada de rape al pimentón	744	3,00	13,50

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

[illegible]