



CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN,
UNIVERSIDADES, CIENCIA
Y PORTAVOCÍA



Pruebas para la obtención del título de Técnico Grado Superior Dirección de Servicios en Restauración 2022

Gestión Administrativa y Comercial

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

- Cada respuesta correcta sumará +0,5 puntos.
- Cada respuesta incorrecta restará -0.25 puntos.
- Las respuestas en blanco ni suman ni restan.

DATOS DEL ASPIRANTE			FIRMA
APELLIDOS:			
Nombre:	D.N.I. N.I.E. o Pasaporte:	Fecha:	
Código del ciclo: (1)	Denominación completa del título: (1) DIRECCIÓN DE SERVICIOS EN RESTAURACIÓN		
Clave o código del módulo: (1)	Denominación completa del módulo profesional: (1) GESTIÓN ADMINISTRATIVA Y COMERCIAL EN RESTAURACIÓN		

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

CALIFICACIÓN

1. **Una empresa de restauración organizada en una estructura piramidal, en la que cada jefe recibe y transmite todo lo que sucede en su área y da órdenes a sus subordinados, se denomina estructura organizativa:**
 - a. Jerárquica
 - b. Funcional
 - c. Mixta
2. **La estructura organizativa por funcional, tiene como ventajas...**
 - a. Fácil de localizar y fijar la responsabilidad
 - b. Mayor especialización
 - c. Rápida respuesta en la toma de decisiones
3. **¿Qué tipo de establecimiento de restauración es un restaurante de cocina japonesa?**
 - a. Restauración pública o comercial
 - b. Restauración colectiva o sector institucional
 - c. Restauración institucional comercial
4. **El restaurante de una vía de servicio de una autopista, es un establecimiento de restauración de...**
 - a. Restauración pública o comercial
 - b. Restauración colectiva o sector institucional
 - c. Restauración institucional comercial
5. **Una de las ventajas de las cadenas de restaurantes es:**
 - a. Trato personalizado al cliente
 - b. Mayor posibilidad de innovar
 - c. Buena reputación desde el primer momento
6. **En un organigrama escalar, la persona de mayor categoría se sitúa:**
 - a. Parte superior izquierda
 - b. Parte central
 - c. Parte superior derecha
7. **En el eje de ordenadas (vertical) de un diagrama de Gantt se representa:**
 - a. Las diferentes tareas a realizar en el proyecto
 - b. El tiempo a modo de calendario
 - c. Las personas que realizan las tareas
8. **El libro de contabilidad de carácter obligatorio para las empresas cuyo objetivo es el registro del balance inicial y de comprobación, entre otros, es el....**
 - a. Libro diario
 - b. Libro mayor
 - c. Libro de inventarios y cuentas anuales
9. **Calcula el stock de seguridad de un restaurante sabiendo que su stock mínimo es de 70 litros de leche.**
 - a. 77 litros
 - b. 87.5 litros
 - c. 80,5 litros

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

10. ¿Cuál es el stock mínimo que debe tener un restaurante si el consumo medio diario de patatas es de 5 kilos y el tiempo de reposición es cada diez días?
- 5 kilos
 - 25 kilos
 - 50 kilos
11. El método de valoración de existencias en el que se calcula la media aritmética de los precios iniciales de las existencias y se relaciona con el número de unidades adquiridas, se denomina:
- PMP
 - PEPS
 - LIFO
12. Los costes progresivos...
- Varían de forma proporcional a la producción
 - Disminuyen si la actividad aumenta
 - Aumentan si la actividad aumenta de forma más que proporcional
13. Es restaurante Simone Ortega tiene la siguiente previsión para el mes de enero: Ocupación media 70% (capacidad 100 plazas), restaurante abierto 22 días al mes, ingreso medio por comensal 20€, costes de materia prima por comensal se estima que sea un 38% del precio de venta al público. Con estos datos, el margen bruto de explotación del restaurante para el mes estudiado es de:
- 30.800€
 - 11.704€
 - 19.096€
14. Sumando el coste de personal y el coste de materia prima, obtenemos...
- Prime cost
 - Costes de gestión
 - Costes de funcionamiento
15. El restaurante Pizza Inn ha bajado los precios un 5% y sus clientes han aumentado un 20%, por tanto, su demanda es....
- elástica
 - rígida
 - unitaria

16. **Un restaurante de Pinchos, desea conocer la cantidad de pinchos que tiene que vender para no perder dinero. Las instalaciones, maquinaria y mobiliario suponen unos costes de 150.000€ y elaborar cada pincho supone un coste de 2€, se venden a un precio de 5€. Con estos datos, podemos decir que el establecimiento empezaría a obtener beneficio (punto muerto o umbral de rentabilidad):**
- a. A partir de 150.000€
 - b. A partir de 50.000 unidades de pinchos
 - c. Ninguna de las opciones es correcta
17. **Cuando la empresa tiene resultados económicos mejores de los presupuestados:**
- a. Hemos ahorrado costes en materias primas
 - b. Hemos explotado los recursos humanos por encima de lo recomendado
 - c. Ambas opciones pueden ser correctas, habría que analizar la desviación
18. **Uno de los principios del shared cost es:**
- a. Diseño de restaurantes con productos excelentes a precios elevados
 - b. Poca interacción cliente-empleado
 - c. Procesos estandarizados para aportar seguridad
19. **Para describir los 6 factores del entorno que condicionan el comportamiento del mercado, utilizaría como herramienta de análisis:**
- a. PESTEL
 - b. PERT
 - c. DAFO
20. **El marketing mix supone acciones sobre cuatro variables:**
- a. Producto-Precio-Distribución-Comunicación
 - b. Producto-Precio-Entorno de mercado-Cliente
 - c. Producto-Entorno- Comunicación- Cliente