

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

PROCESOS DE SERVICIO RESTAURANTE

Convocatoria correspondiente al curso 2021-2022

INSTRUCCIONES GENERALES PARA LA REALIZACIÓN DE LA PRUEBA

- Complimentar 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) HOTS05	Denominación completa del título: (1) Dirección de Servicios en Restauración		
Clave o código del módulo: (1) 0510	Denominación completa del módulo profesional: (1) PROCESOS DE SERVICIO EN RESTAURANTE		

(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:	

1. LA SIGLAS FEADRS CORRESPONDE A...

- a) Federación Española de Asociaciones dedicadas a la Restauración Social.
- b) Federación Europea de Asociaciones dedicadas a la Restauración Social.
- c) Fundación Europea de Asociaciones dedicadas a la Restauración Social.

2. EL ALEH DICE QUE LA PERSONA ENCARGADA DE ORGANIZAR, DIRIJIR Y SUPERVISAR EN UNA EMPRESA DE RESTAURACIÓN FASTFOOD ES ...

- a) El Gerente del Centro.
- b) El Director/a del Centro.
- c) El supervisor/a del Centro.

3. EN REFERENCIA LA CARTA DE VINOS DE UN RESTAURANTE DE VINOS SE DEBE ENCONTRAR...

- a) Extendida.
- b) Reducida.
- c) Sabot.

4. EN EL AGUA CON GAS, ESTE PUEDE SER...

- a) Exógeno o propio.
- b) Exógeno o añadido.
- c) Endógeno o exógeno.

5. EL PETIT FOUR ES...

- a) Repostería de pequeño tamaño de sabor dulce o salado.
- b) Repostería de pequeño tamaño de sabor dulce.
- c) Ninguna de las anteriores.

6. LA ZONA DE CONSERVACIÓN DE MATERIAS PRIMAS ESTÁ FORMADO POR:

- a) Zona refrigerada, Zona congelación, Economato y Bodega
- b) Estanterías, Neveras, congeladores y timbres
- c) Arcones, Balanzas, hornos.

7. EN LA CALIDAD EN EL SERVICIO SE SUELE MEDIR UTILIZANDO LA SIGUIENTE FÓRMULA...

- a) Calidad esperada = Calidad real- Calidad prestada
- b) Calidad real = Calidad esperada- Calidad prestada
- c) Calidad prestada = Calidad real- Calidad prestada

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

8. UN ASPIC DE GUISANTES Y ZANAHORIAS SE MARCARÁ CON...

- a) Cuchara de postre o de café con leche.
- b) Cuchara de moka o postre.
- c) Cuchara de sal fina o de postre.

9. EL ESPACIO ENTRE CLIENTE Y CLIENTE EN LA MESA DEBE SER AL MENOS DE:

- a) 60 cm
- b) 80 cm
- c) 40 cm

10. LA ALTURA DE LAS SILLAS, DEBERÁ SER DE:

- a) 60 cm
- b) 45 cm
- c) 65 cm

11. INGREDIENTES PRINCIPALES ELABORACIÓN STROGONOFF:

- a) Nata y Pimentón.
- b) Vodka y Paprika.
- c) Demiglacé y Paprika.

12. QUE PARTE DEL SOLOMILLO ES EL TOURNEDO

- a) Rosario.
- b) Lagarto.
- c) Ninguna de las anteriores.

13. EL DESAYUNO ANGLOSAJÓN SE COMPONE DE:

- a) Tostada, bollería, mermelada, mantequilla, zumo de naranja, agua, café o té.
- b) Tostada, judías, salchichas, fiambre, tortitas con sirope, fruta, bollería, pan, mermelada, mantequilla, huevos, yogurt, zumo de naranja, agua, café o té.
- c) Tostada, bollería, mermelada, bacón, mantequilla, zumo de naranja, agua, café o té, cereales y huevos revueltos.

14. EN EL CORTE DEL QUESO, EL PUNZÓN SE UTILIZA PARA QUESOS TIPO:

- a) Parmesano o grana padano.
- b) Manchegos o de Murcia al vino.
- c) Para pasta hiladas.

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

15. QUESOS HOLANDESES SON:

- a) Quesucos de Liebana.
- b) Roquefort y Brie.
- c) Beemster, Maasland.

16. NORMATIVA IBÉRICO. LA BRIDA ROJA NOS INDICA:

- a) Jamón de cebo de campo ibérico.
- b) Jamón de cebo ibérico.
- c) Jamón de bellota ibérico.

17. EL PRODUCTO IBÉRICO MANGALICA PROCEDE DE:

- a) Italia.
- b) Republica Checa.
- c) Hungría.

18. LOS CATERING PARA ACTOS SOCIALES PUEDEN SER:

- a) Cautivos o públicos.
- b) Particulares o colectivos.
- c) Públicos o particulares.

19. EL SERVICIO VERNISSAGE:

- a) No existe.
- b) Servicio en desuso, se ofrece días después de una inauguración.
- c) Es un servicio prestado antes de la inauguración.

20. - ELIGE LA OPCIÓN CORRECTA

- a) En servicio a la inglesa, el camarero sirve al cliente por la derecha.
- b) En servicio a la inglesa, el camarero sirve al cliente por el centro.
- c) En servicio a la inglesa, el camarero sirve al cliente por la izquierda