

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

PROCESOS DE SERVICIO EN BAR CAFETERÍA

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) HOTS05	Denominación completa del título: (1) Dirección de Servicios en Restauración		
Clave o código del módulo: (1) 0509	Denominación completa del módulo profesional: (1) PROCESOS DE SERVICIO EN BAR CAFETERÍA		

(1) Consígnense 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. FECHA DONDE FUERON DEROGADAS POR REAL DECRETO LAS ANTERIORES LEYES SOBRE LA LEGISLACIÓN TURÍSTICA DE RESTAURANTES Y CAFETERÍAS

- a. R.D. 38/2011 del 15 de Enero.
- b. R.D. 37/2010 del 30 de Enero.
- c. R.D. 39/2010 del 15 de Enero.

2. ¿CUALES SON LOS TIPOS DE CONTAMINACIÓN EXISTENTES EN UN ESTABLECIMIENTO DE BARRA CAFETERÍA?

- a. Bacteriana, química, natural, física, por moho y parasitaria.
- b. Química, natural, física, por moho y parasitaria.
- c. Ninguna de las anteriores es cierta.

3. DIMENSIONES DE ALTURA Y ANCHURA QUE DEBE TENER LA BARRA DE UN BAR O MOSTRADOR DE UN BAR CAFETERÍA

- a. De 130cm a 145 cm y 100cm.
- b. De 100 cm a 12 cm y 80cm.
- c. De 120 cm a 130 cm y 50cm.

4. ¿QUÉ PORCENTAJE DE FRUTA TIENEN LOS LLAMADOS NÉCTARES DE FRUTA?

- a. 25-50%
- b. 40-60%
- c. 10-20%

5. ¿QUÉ NOMBRE RECIBE LAS MALFORMACIONES DE LOS GRANOS DE CAFÉ?

- a. Tirabuzón, Elefante y Maragotype.
- b. Caracolillo, Elefante y Maragotype.
- c. Tirabuzón, Elefante y Pergamino.

6. A QUÉ CORRESPONDE LA SIGUIENTE ACCIÓN: (EL CLIENTE SOLICITA EL GÉNERO Y EL COBRO SE REALIZA SIN TIQUE)

- a. Cobro por fichas.
- b. Cobro de viva voz.
- c. Cobro por bloc de tiques.

7. ¿CUÁL ES EL MICROORGANISMO QUE FERMENTA LA CERVEZA?

- a. Bacteria acética.
- b. Levadura saccharomices.
- c. Ninguna de las anteriores es cierta.

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

8. ¿CUÁL DE LOS SIGUIENTES EL MICROORGANISMO QUE FERMENTA A LA CERVEZA EN SUPERFICIE?

- a. Camembersis.
- b. Cerevisiae.
- c. Carlsbergensis.

9. ¿QUÉ ELEMENTO SI SE PUEDE UTILIZAR PORQUE PROVOCA ACIDOS IRRITANTES EN LA LIMPIEZA DE SUPERFICIES CALIENTES?

- a. Ácido ascórbico.
- b. Ácido acético.
- c. Ácido cítrico.

10. ¿COMO SE LLAMA LA MAHONESA AMOSTAZADA AÑADIDA DE PERRINS Y ESTRAGÓN PICADO?

- a. Príncipe de Viana
- b. Príncipe de Gloucester
- c. Príncipe de Worcester.

11. ¿QUÉ INGREDIENTES LLEVA DE LA MANTEQUILLA MAITRE DE HOTEL?

- a. Mantequilla en pomada, zumo de limón, perejil picado, sal y gotas Tabasco.
- b. Mantequilla en pomada, zumo de limón, perejil picado, sal y pimienta.
- c. Mantequilla en pomada, zumo de limón, perejil picado, sal y mostaza.

12. ¿COMO SE LLAMA EL CAFÉ ESTIVAL QUE CONTIENE CAFÉ FRÍO, HELADO DE CHOCOLATE, SE TERMINA CON NATA MONTADA Y DECORAMOS CON FIDEOS DE CHOCOLATE?

- a. Escocés.
- b. Azteca.
- c. Mazzagrant.

13. ¿QUÉ ES EL NIB?

- a. El haba de cacao tostada y triturada.
- b. El haba de cacao triturada.
- c. El haba de cacao tostada y fundida.

14. EL TÉ ROJO O PU-ERH, ¿A QUÉ TEMPERATURA SE INFUSIONA Y DURANTE CUÁNTO TIEMPO?

- a. 97º C 3 minutos.
- b. 96º C 2 minutos.
- c. 95º C 3 minutos.

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

15. ¿CÓMO SE LLAMA EL AGUARDIENTE DE CEREZAS DE LA ZONA DE LA SELVA NEGRA EN ALEMANIA?

- a. Kirchwasser.
- b. Kummel.
- c. Slivowitz.

16. ¿CUÁL DE ESTAS MARCAS DE WHISKY NO ES ESCOCÉS?

- a. Jameson.
- b. Talisker.
- c. Teeling.

17 ¿QUÉ PORCENTAJE DE MAÍZ CONTIENE EL VODKA AMERICANO?

- a. 80%.
- b. 90%.
- c. 100%.

18. ¿QUÉ INGREDIENTES LLEVA LA FAMILIA DE COCTELERÍA DENOMINADA COBBLERS?

- a. Zumo de limón, aguardiente, azúcar y rodaja de limón.
- b. Zumo de limón, aguardiente, azúcar y Triple seco.
- c. Fruta fresca, Jerez, Oporto, Whisky, Champán y Cognac.

19. ¿CUÁL ES LA PROPORCIÓN CORRECTA DE UN COMBINADO?

- a. 2 partes aguardiente por 2/3 de mixer.
- b. 1 parte de aguardiente por 4/5 de mixer.
- c. 3 partes de Aguardiente por ¾ de mixer.

20. COMPOSICIÓN COMBINADO RAFF

- a. Brandy y refresco de cola.
- b. Tequila y refresco de cola.
- c. Ginebra y refresco de cola.