



PRUEBAS PARA LA OBTENCIÓN DE TÍTULOS DE TÉCNICO Y TÉCNICO SUPERIOR
Convocatoria correspondiente al curso académico 2022-2023

(Resolución de 13 de diciembre de 2022 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: HOTS05	Denominación completa del ciclo formativo: Técnico Superior en Servicios de Restauración
Clave del módulo: 04 0509	Denominación completa del módulo profesional: Procesos de servicios en bar-cafetería

INSTRUCCIONES GENERALES PARA LA REALIZACIÓN DE LA PRUEBA

- Mantener el documento de identificación en lugar visible durante la realización del ejercicio.
- No está permitido el uso de calculadoras programables, teléfonos móviles o cualquier otro dispositivo de telecomunicación.
- Las preguntas y ejercicios se resolverán utilizando bolígrafo azul o negro. (No utiliza tipex corrector)
- Utilizar solamente el papel facilitado por el examinador.
- Cuide la presentación y escriba la respuesta o el proceso de forma ordenada y con grafía clara
- No utilizar material de consulta

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN Y VALORACIÓN

- La valoración de la prueba es entre 0 y 10.
- Esta prueba consta de 50 preguntas tipo test y 20 preguntas cortas.
- Cada respuesta correcta tipo test sumará 0,15. Los errores restan. Por cada dos respuestas erróneas se descuenta una válida. Las preguntas cortas sumarán 0,25 siempre que estén completamente correctas.
- Se valorará la comprensión de las cuestiones planteadas, así como la buena presentación.
- El aspirante deberá rodear con un círculo la respuesta elegida (en las de tipo test). Sólo se admitirá una corrección por respuesta.
- Para poder superar la prueba será necesario alcanzar una puntuación igual o superior a 5

CALIFICACIÓN

.....



CENTRO EDUCATIVO: IES Hotel Escuela de la Comunidad de Madrid		LOCALIDAD: Madrid
Código del ciclo: HOTS05	Denominación completa del ciclo formativo: Técnico Superior en Servicios de Restauración	
Clave del módulo: 0504	Denominación completa del módulo profesional: Recursos humanos y dirección de equipos en restauración	

CONTENIDO DE LA PRUEBA:

Según el libro "PROCESOS DE SERVICIOS EN BAR-CAFETERÍA" de Paraninfo responde a las siguientes

PREGUNTAS: TIPO TEST:

- 1) ¿Qué se entiende como restauración?
 - a) Cualquier actividad relacionada con la hostelería, incluyéndose todos los establecimientos
 - b) Cualquier actividad relacionada con la hostelería, pero separándose de lo que son bares, tabernas,...
 - c) Ninguna es correcta

- 2) ¿Cuál es el establecimiento dónde se sirven bebidas alcohólicas y no alcohólicas y aperitivos, para ser consumidos en el acto en el mismo local?
 - a) Bar
 - b) Cafetería
 - c) Café bar

- 3) ¿Cuál son las categorías de las cafeterías?
 - a) Especial, primera y segunda
 - b) Lujo, primera y segunda
 - c) Especial, lujo, primera y segundas

- 4) Con las características citadas a continuación, indica de qué tipo de establecimiento se trata según su ubicación: no tiene horario propio, sirve como lugar de espera de clientes, y puede funcionar independientemente o no al servicio del conjunto que lo acoge:
 - a) Bar o cafetería como parte de un hotel
 - b) Bar o cafetería como parte de un restaurante
 - c) Bar o cafetería como parte de una empresa de colectividades.

- 5) ¿Qué es la deontología profesional?
 - a) Son las capacidades innatas del trabajador de hostelería para trabajar en esta profesión
 - b) Son el conjunto de principios y normas éticas de comportamiento que regulan y guían una actividad profesional
 - c) Es la capacidad de saber ponerse en el lugar de otra persona y entender su situación

- 6) ¿Cuáles son los tipos de contaminación existente?
- a) Bacteriana, química, natural, física, por moho y parasitaria
 - b) Bacteriana, química, física, por moho y parasitaria
 - c) Bacteriana, química, natural, por moho y parasitaria
- 7) ¿A qué puede deberse la contaminación bacteriana?
- a) Utensilios de trabajo y conservación de los alimentos
 - b) Utensilios de trabajo y contaminación química, natural, física, por moho y parasitaria
 - c) Utensilios de trabajo y contaminación química.
- 8) ¿Cuáles son las zonas en las que se divide un bar o una cafetería?
- a) Barra o mostrador, sala, office, almacenes y cocina
 - b) Barra o mostrador, sala, office, economato y cocina
 - c) Barra o mostrador, sala, office, almacenes, economato, pastelería y cocina
- 9) ¿Cuáles son las dimensiones de altura y anchura que debe tener la barra o mostrador:
- a) De 1,30 a 1,45m y 1m
 - b) De 1 a 1,20m y 0,80m
 - c) De 1,20 a 1,30m y 0,5m
- 10) ¿Cómo se llama la copa que se emplea para el servicio de vinos generosos andaluces, como fino, oloroso, amontillado?
- a) Copa de jerez o catavinos
 - b) Copa de licor
 - c) Copa de oloroso o catavinos
- 11) ¿Qué utilizarías en la elaboración de canapés?
- a) Mantequilla en pomada
 - b) Salsa de mantequilla
 - c) Crema de mantequilla
- 12) ¿Cómo se llama la mahonesa amostazada añadida de perrins y estragón picado?
- a) Príncipe de Viana
 - b) Príncipe de Gloucester**
 - c) Príncipe de Worcester
- 13) ¿Cuál es la especie de café más antigua, originaria de Etiopía?
- a) Especie arábica
 - b) Especie robusta
 - c) Especie arbusta

- 14) Los frutos de la planta se llaman cerezas, pero ¿cuál es el nombre con que se conocen?
- a) Drupa
 - b) Fruto maduro
 - c) Fruto drupe
- 15) ¿Qué debe suceder para considerar que un café es de especialidad?
- a) Debe superar 80 puntos y tener 0 defectos
 - b) Debe superar 90 puntos y tener 0 defectos
 - c) Debe superar 80 puntos y tener como máximo 2 defectos
- 16) ¿Qué se conoce como las 5 M?
- a) Mantenimiento, materia prima, maquinaria, molinillo y mano
 - b) Mantenimiento, mecanizado, maquinaria, molinillo y mano
 - c) Método, materia prima, maquinaria, molinillo y mano
- 17) ¿Cómo se llama el café solo al que se le añade leche condensada, brandy quemado, Licor 43 y canela?
- a) Belmonte
 - b) Trifásico
 - c) Asiático
- 18) ¿Cómo se llama el café frío con helado de chocolate, terminado con nata montada y decorado con fideos de chocolate?
- a) Escocés
 - b) Azteca
 - c) Mazzagranti
- 19) ¿De dónde es originario el árbol del cacao?
- a) Sudáfrica
 - b) Sudamérica
 - c) Asia
- 20) ¿Cómo se llama también la variedad de cacao forastero?
- a) Fino
 - b) Deltano
 - c) Amazónico o campesino
- 21) ¿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

- 22) Como se llama la sustancia estimulante del cacao?
- a) Teobromina
 - b) Cacoína
 - c) Cacaobromina
- 23) ¿Cómo se denomina la nata de cocinar, la que tiene un 18% de materia grasa?
- a) Nata líquida
 - b) Doble grasa
 - c) Mix
- 24) Las yemas de los brotes del arbusto del té están recubiertas de una especie de pelusa blanquecina. ¿Cómo se llama?
- a) Pekeo
 - b) Pekoe**
 - c) Pekoei
- 25) ¿Cuál es la clasificación de las hojas de los té negros y verdes?
- a) Enteras, rotas y machacadas
 - b) Enteras dañadas, rotas y machacadas
 - c) Enteras, dañadas y machacadas
- 26) ¿Cuál es el té verde que se pulveriza mediante una molienda?
- a) Té aracha
 - b) Té konacha
 - c) Té matcha
- 27) ¿Cuál es el té negro al que se añade una colonia de bacterias SCOBY?
- a) Té konacha
 - b) Té kombucha
 - c) Té komatcha
- 28) ¿Cuál es el té acompañado de rodaja y piel de naranja?
- a) Té Everest
 - b) Té Shalimar
 - c) Té Himalaya
- 29) ¿Cómo pueden ser las infusiones según su envasado?
- a) A granel o en bolsita de pirámide
 - b) En bolsita de pirámide o bolsita filtro
 - c) A granel o en bolsita filtro

- 30) ¿Cuál es la diferencia principal entre un batido y un smoothie?
- a) El producto base
 - b) La maquinaria con la que se elabora
 - c) La textura y la consistencia
- 31) Alimento dulce y cremoso que se elabora con agua, claras de huevo, almíbar espeso y un licor o jugo de fruta; se consume casi helado y triturado como refresco o postre. ¿Qué elaboración es?
- a) Granizado
 - b) Frappé
 - c) Sorbete
- 32) Cómo se llama el zumo concentrado en un 10% que se añade agua y azúcares:
- a) Zumo concentrado
 - b) Zumo concentrado deshidratado
 - c) Néctar
- 33) ¿Cómo se conoce también a las aguas seltz o sifón?
- a) Aguas minerales naturales
 - b) Aguas carbonatadas
 - c) Aguas preparadas o tratadas
- 34) ¿Cuál es el agua por debajo de 50mg/l de residuo seco?
- a) Agua de mineralización débil
 - b) Oligomética
 - c) Agua de mineralización muy débil
- 35) Las *Saccharomyces cerevisiae* son levaduras de ...
- a) ...fermentación espontánea
 - b) ...baja fermentación
 - c) ...alta fermentación
- 36) ¿Cuál es la consideración que tiene la cerveza de abadía?
- a) Baja fermentación
 - b) Ale belga
 - c) Ale británica
- 37) ¿Cómo se puede clasificar la cerveza gueuze?
- a) Joven y vieja
 - b) Clásica y de guarda
 - c) Joven y de guarda

- 38) ¿Cómo es conocido el craft beer?
- a) Artesana
 - b) De Centeno
 - c) Al vapor
- 39) ¿Qué tipo de sidra puede estar producida por el método champenoise o granvás?
- a) La sidra natural
 - b) La sidra espumosa
 - c) La sidra de hielo
- 40) ¿Cuál es la clasificación de los sakes de designación especial?
- a) Sake puro, fortificado y sin especificación del pulido
 - b) Sake puro, fortificado, envejecido y sin especificación del pulido
 - c) Sake puro y fortificado
- 41) ¿Cuál es la subdivisión de los aperitivos?
- a) Amargos, anisados y vermús
 - b) Amargos, bíteres y vermús
 - c) Anisados, vermús, bíteres y amargos
- 42) ¿Cuál de los siguientes productos es un anisado?
- a) Cynar
 - b) Nolly Prat
 - c) Pernod
- 43) ¿Cuál de los siguientes productos es un vermú?
- a) Unicum
 - b) Raki
 - c) Punt e Mes
- 44) ¿Cómo son los anisados, tipológicamente hablando?
- a) Mediterráneos y franceses
 - b) Franceses e italianos
 - c) Mediterráneos e italianos
- 45) ¿Cómo se puede expresar el grado alcohólico de una bebida?
- a) En grados, en %volumen y en grados GL
 - b) En grados %GL y en grados % vol
 - c) En grados % vol y en grados GL

- 46) ¿Cuáles son las grandes familias de ginebras?
- a) London dry gin y las jonge holandesas
 - b) London dry gin y las jenever holandesas
 - c) London dry gin y las oude holandesas
- 47) ¿Cuál de los siguientes tipos de whisky no se elaboran en Escocia?
- a) Single malt
 - b) Blended malt
 - c) Corn malt
- 48) ¿A partir de qué se se producen los rones de mejor calidad?
- a) Jugo de caña
 - b) Jarabe de caña
 - c) Melaza
- 49) ¿Cuál es la composición del combinado raff?
- a) Brandy y refresco de cola
 - b) Whisky y refresco de cola
 - c) Ginebra y refresco de cola
- 50) ¿Cuál es la composición del Lemmy whisky?
- a) Ginebra con refresco de cola
 - b) Whisky con refresco de cola
 - c) Whisky con refresco de limón

PREGUNTAS CORTAS

- 51) La mise en place se divide en tres grandes grupos o etapas importante y obligatorias. ¿Cuales son?
- 52) Menciona y describe diez aspectos que deben tenerse en cuenta en la confección y diseño de las cartas de bares y cafeterías.
- 53) Que tres variedades de cacao existen en el mercado
- 54) Realiza un mapa conceptual donde se citen los factores que influyen en la calidad de un café
- 55) Crea un cuadro donde se comparen las variedades robusta y arábica.
- 56) Realiza un checklist con los pasos a realizar en la elaboración de un café perfecto.
- 57) Nombra y describe los cuatro tipos de aguas principales de mesa según su procedencia.
- 58) Confecciona una tabla que a simple vista muestre la clasificación de las aguas según su composición mineral.

59) ¿Cuales son los ingredientes de la cerveza?

60) ¿Cómo se llama la elaboración a base de pan inglés tostado con una farsa de mantequilla, quesos, cerveza, mostaza, salsa Worcester, sal y pimienta?