

Pruebas para la obtención de títulos de Técnico y Técnico Superior

Convocatoria correspondiente al curso 2022-2023

(Resolución de 13 de diciembre de 2022 de la Dirección General de Educación Secundaria, Formación Profesional y Régimen Especial)

DATOS DEL ALUMNO			FIRMA
APELLIDOS:			
NOMBRE:	D.N.I./ N.I.E.	FECHA:	

Código del ciclo: HOTM01	Denominación completa del título: TÉCNICO EN COCINA Y GASTRONOMÍA
Clave o código del módulo: 7 - 0045	Denominación completa del módulo profesional: OFERTAS GASTRONÓMICAS

INSTRUCCIONES GENERALES PARA LA REALIZACIÓN DE LA PRUEBA
<ul style="list-style-type: none"> - Cumplimentar los datos del aspirante antes del examen y firmar en todas las hojas que se entreguen. - Tener disponible el DNI o documento identificativo equivalente 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). - Cada pregunta de tipo test ofrece 4 posibles respuestas, solo UNA es válida. Se debe elegir UNA de las cuatro. - Como borrador, puede usar la parte de atrás de las hojas de enunciados o la última página. - En la hoja de respuestas, utilice bolígrafo, pero NO USE LAPIZ. - Para contestar marque correctamente la opción correcta. - Se necesitará calculadora.
CRITERIOS DE CALIFICACIÓN Y VALORACIÓN
<ul style="list-style-type: none"> - Las puntuaciones en test son: 0,40 puntos cada pregunta. - Las contestadas erróneas se valorarán negativamente y restará la mitad del valor de una contestada correctamente. Las preguntas no contestadas no serán valoradas. - Los ejercicios tendrán la siguiente puntuación: <ul style="list-style-type: none"> - 2 puntos cada ejercicio, teniendo que ser correcta la solución de cada apartado.

CALIFICACIÓN
<p>.....</p> <p>.....</p>

DATOS DEL ALUMNO			FIRMA
APELLIDOS:			
NOMBRE:	D.N.I./ N.I.E	FECHA:	

CONTENIDO DE LA PRUEBA:

1. Señala la respuesta correcta. Las funciones del jefe de cocina son:

- a) Conservar y mantener los vinos en perfecto estado.
- b) Elaborar los vales para sacar géneros del economato.
- c) Firmar los vales para sacar géneros del economato.
- d) B y C son correctas.

2. Las grasas se dividen en:

- a) Grasas saturadas y poliinsaturadas
- b) Grasas saturadas y monoinsaturadas
- c) Grasas omega 3 y omega 6
- d) Grasas saturadas e insaturadas que se dividen a su vez en monoinsaturadas y poliinsaturadas.

3. La relación porcentual de macronutrientes es:

- a) Carbohidratos 30 -35%; Proteínas 50 -55%; Grasas 10 -15%
- b) Proteínas 10 -15 %; Grasas 50-55% ; Carbohidratos 30 -35 %
- c) Grasas 30 -35%; Proteínas 10 -15%, Carbohidratos 50 -55%
- d) Ninguna de las anteriores es correcta.

4. El precio objetivo es aquel

- a) Nos permite obtener beneficio.
- b) El beneficio es igual a cero.
- c) Equivale a la suma de los costes variables.
- d) Ninguna de las anteriores es correcta.

5. El albarán es un documento que:

- a) Confecciona el vendedor con objeto de justificar una entrega de mercancías.
- b) Confecciona el cliente para dar entrada al producto en sus almacenes.
- c) Es un documento que emite la persona que transporta las mercancías como justificante.
- d) Emite el vendedor para justificar el pago de una entrega de mercancías.

6. La Hoja de Coste es

- a) El documento que permite ver los ingredientes y pasos de elaboración de una receta
- b) El documento donde se vuelcan los datos de coste del escandallo, que sirve para conocer el coste total de materia prima de una receta.
- c) El documento que permite conocer el valor de coste de una materia prima una vez procesado.
- d) Ninguna es correcta.

7.- ¿En qué categoría se engloban establecimientos como coctelerías, pubs, frankfurts, tascas, granjas, discotecas, tabernas, mesones, etc.?

- a.- Chiringuitos.
- b.- Casas de bebidas.
- c.- Establecimientos específicos.

d.- Bares.

8.- ¿De qué área de una cocina forman parte el entremetier y el salsero?

- a.- De la zona de cámaras.
- b.- De la cocina caliente o zona de cocción.
- c.- Del cuarto frío o zona de preelaboraciones.
- d.- De la zona de pastelería y panadería.

9. ¿Qué tipo de nutrientes son los glúcidos, las proteínas y los lípidos.

- a.- Micronutrientes.
- b.- Seminutrientes.
- c.- No esenciales.
- d.- Macronutrientes.

10. ¿Cuál es la función de los lípidos en el organismo?

- a.- Formar los tejidos.
- b.- Almacenar energía.
- c.- Reguladora.
- d.- Proporcionar energía.

11. ¿Qué tipos de alimentos son ricos en proteínas?

- a.- Carnes, pescados, mariscos, huevos, legumbres, frutos secos.
- b.- Aceite de oliva, de soja o de girasol.
- c.- Hortalizas y verduras.
- d.- Pan, pasta, arroz...

12. ¿Qué alimentos configuran el grupo IV de alimentos?

- a.- Pan, pasta, arroz, patatas, azúcar, entre otros.
- b.- La fruta
- c.- Las carnes, los pescados, los mariscos y los huevos entre otros.
- d.- Las verduras y hortalizas.

13. ¿En cuál de las comidas del día debe ingerirse una mayor cantidad de calorías?

- a.- Se deben distribuir equitativamente entre las tres comidas principales.
- b.- En el desayuno.
- c.- En la cena.
- d.- En el almuerzo.

14.- ¿Qué es el menú engineering?

- a.- Un menú que el cliente puede modificar a su gusto.
- b.- Una técnica para confeccionar menús con el mínimo coste.
- c.- Un menú especialmente dirigido a ingenieros y arquitectos.
- d.- Una técnica para valorar cada uno de los platos de la carta a partir de la aceptación por parte de la clientela y la rentabilidad para la empresa.

15. ¿Qué tipo de menú se compone de una oferta, normalmente cerrada y extensa, de diferentes platos servidos en pequeñas cantidades?

- a.- Menú degustación.
- b.- Menú infantil.
- c.- Menú de la casa.
- d.- Menú concertado.

1. Elabora el Menú Engineering de un restaurante para una gama compuesta por los siguientes platos y que genera los siguientes datos:

<u>Platos</u>	<u>Platos vendidos</u>	<u>Coste Materia Prima</u>	<u>P.V.P</u>
Lomo de vaca	125	5,90€	14€
Perdiz escabechada	175	3,25€	18€
Chuletillas cordero	150	5,89€	16,83€
Pollo asado	260	2€	7€
Cochinillo asado	99	5,19€	16,23€

Clasifica los platos y toma medidas al respecto.

Platos	NºUds	IP %	C M P u €	PVPu €	MBE u €	MBE %	Coste Total €	Ingreso Total €	Rdto €	Cla MBE	Cla IP	Cla Fina l
TOTALES												
IPm									MBEm			

2. La panadería artesanal La Golosa, consume una materia prima que tiene un coste de compra de 4,5 €/Kg. y consume anualmente 780 unidades. El producto se lo suministran directamente de Francia, por lo que tarda 18 días en llegar a la panadería una vez realizado el pedido. El coste total, incluido el financiero, de tener almacenado una unidad es de 0,5 € al año. Realizar cada pedido le supone 4 €.

Calcula:

- a) La cantidad óptima de pedido
- b) Número de pedidos a realizar al año.
- c) Tiempo entre pedidos.
- d) Punto de pedido.
- e) Coste total de almacenamiento.