

**Pruebas para la obtención del título de Técnico en  
SERVICIOS DE RESTAURACIÓN  
SERVICIOS EN BAR CAFETERÍA**

***Convocatoria correspondiente al curso 2021-2022***

| <b>INSTRUCCIONES GENERALES PARA LA REALIZACIÓN DE LA PRUEBA</b>   |
|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Cumplimentar los datos del aspirante antes del examen y firmar en todas las hojas que se entreguen.</li> <li>- Tener disponible el DNI en la mesa.</li> <li>- Señalar y escribir con tinta indeleble, que no sea roja, las respuestas y su desarrollo.</li> <li>- Si se ha de rectificar una respuesta, trazar un aspa o tachar con una línea horizontal. No utilizar líquido corrector (Tippex).</li> <li>- Utilizar solamente el papel facilitado por el examinador (con el sello y formato correspondiente).</li> <li>- No utilizar material de consulta (salvo aquél que se autorice expresamente).</li> <li>- Dispone de 60 minutos para la realización de este examen</li> </ul> |
| <b>CRITERIOS DE CALIFICACIÓN Y VALORACIÓN</b>   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Examen tipo test de 20 preguntas, con "respuesta múltiple" y/o "verdadero o falso", donde el aspirante deberá elegir la opción correcta.</li> <li>- El aspirante deberá rodear con un círculo la respuesta elegida, en caso de equivocarse hará una X y la respuesta quedará invalidada.</li> <li>- Cada respuesta contestada correctamente sumará 0,5.</li> <li>- Cada respuesta contestada erróneamente restará 0,25.</li> <li>- Las preguntas no contestadas ni suman ni restan.</li> <li>- Sólo se admitirá una respuesta por pregunta; invalidando aquellas respuestas que den lugar a confusión, por lo que se entenderá errónea la respuesta.</li> </ul>                        |

*(Resolución de 3 de diciembre de 2021 de la Dirección General de Educación Secundaria, Formación Profesional y Régimen Especial)*

| <b>DATOS DEL ASPIRANTE</b>                    |  |        | <b>FIRMA</b> |
|---|--|--------|--------------|
| APELLIDOS:                                    |  |        |              |
| Nombre:                                       | D.N.I. N.I.E. o Pasaporte:   | Fecha: |              |
| Código del ciclo: (1)<br><b>HOTM02</b>        | Denominación completa del título: (1)<br><b>SERVICIOS EN RESTAURACIÓN</b>              |        |              |
| Clave o código del módulo: (1)<br><b>0152</b> | Denominación completa del módulo profesional: (1)<br><b>SERVICIOS EN BAR CAFETERÍA</b> |        |              |

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

| <b>CALIFICACIÓN</b>  |
|--|
| <div style="border-bottom: 1px solid black; height: 40px; width: 100%;"></div> |

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

- ¿QUÉ ES UN SMOOTHIE?
  - Un batido.
  - Un batido depurativo.
  - Un helado cremoso.
  - Ninguna respuesta anterior es correcta.
- LA CEBADA ES EL CEREAL MÁS UTILIZADO EN LA ELABORACIÓN DE LA CERVEZA PORQUE:
  - Tiene más almidón que otros cereales.
  - Es más fácil y más económico de cultivar.
  - Su grano es más blando y facilita el malteado.
  - Aporta más sabor amargo.
- SEGÚN LA LEGISLACIÓN ESPAÑOLA, UNA CERVEZA ESPECIAL DEBE TENER UN EXTRACTO SECO PRIMITIVO (ESP) DE:
  - ESP > DE 11%.
  - ESP > DE ENTRE 11% Y 13%.
  - ESP > DE ENTRE 13% Y 15%.
  - ESP > DE 15%.
- LA TEMPERATURA DE SERVICIO DE UNA CERVEZA PORTER A DE SER DE ...
  - 5º C.
  - De 13º C a 15º C.
  - De 6º C a 8º C.
  - De 10º C a 12º C.
- EL APERITIVO ITALIANO CYNAR ESTÁ ELABORADO DE...
  - Berenjena.
  - Hierbas aromáticas.
  - Anís.
  - Alcachofa.
- MASTIKA ES...
  - Licor de hierbas.
  - Aperitivo italiano.
  - Anisado griego.
  - Bitter francés.

| DATOS DEL ASPIRANTE | FIRMA |
|---------------------|-------|
|---------------------|-------|

|            |                            |        |  |
|------------|----------------------------|--------|--|
| APELLIDOS: |                            |        |  |
| Nombre:    | D.N.I. N.I.E. o Pasaporte: | Fecha: |  |

7. DUBONNET ES...

- a) Marca de Vermouth Italiano.
- b) Marca de Vermouth Francés.
- c) Marca de Angostura.
- d) Bebida de origen holandesa.

8. ¿QUÉ ES UNA HOLANDA?

- a) Aguardiente de baja graduación.
- b) Alambique típico de Jerez.
- c) Variedad de uva empleada en la elaboración del Brandy de Jerez.
- d) Barrica que contiene los brandies más añejos, situada pegada al suelo.

9. EL COGNAC VO/VSOP TIENE UN PERIODO DE ENVEJECIMIENTO DE ...

- a) + de 30 meses.
- b) + de 12 meses.
- c) + de 4 años.
- d) Ninguna es correcta.

10. NO ES UN TIPO DE ARMAGNAC...

- a) Ténareze
- b) Haut Armagnac.
- c) Bas Armagnac
- d) Clemont.

11. CORENWYN ES...

- a) Orujo.
- b) Vermouth
- c) Ginebra.
- d) Whisky.

12. LOS RONES DE PUERTO RICO SON...

- a) Incoloros y ligeros para coctelería.
- b) Industriales de melazas, ligeros, secos y suaves.
- c) Agrícolas de gran calidad.
- d) Viejos y dorados de calidad, secos e intensos.

13. EL MEZCAL MAS CONOCIDO SE PRODUCE EN...

- a) Oaxaca.
- b) Jalisco.
- c) Mexico d.c.
- d) Agave.

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

14. EL AGUARDIENTE DE COMINOS SE DENOMINA...

- a) Slivowitz.
- b) Apricot.
- c) Kirsch.
- d) Kummel.

15. EL LICOR GALLIANO SE COMPONE DE ...

- a) Vainilla y hierbas.
- b) Vainilla y regaliz.
- c) Vainilla y canela.
- d) Ninguna es correcta.

16. UNA ONZA EN COCTELERÍA EQUIVALE A...

- a) 6 cl.
- b) 3 cl.
- c) 5 cl.
- d) 8 cl.

17. ¿CUÁL DE LOS SIGUIENTES INGREDIENTES FORMAN PARTE DEL GIMLET?

- a) Gin y lima.
- b) Gin y limón.
- c) Ron y lima.
- d) Ron y limón.

18. EL CÓCTEL PICCADILLY CONTIENE...

- a) Vermouth blanco seco.
- b) Vermouth blanco dulce.
- c) Vermouth italiano.
- d) Todas las anteriores falsas.

19. GIN, SHERRY BRANDY, ZUMO DE LIMÓN, AZÚCAR Y SODA ¿QUÉ CÓCTEL ES?

- a) San Martin.
- b) Side car.
- c) Singapure sling.
- d) Madame cóctel.

20. EL CÓCTEL GRASSHOPPER CONTIENE...

- a) Menta verde, crema de cacao y leche.
- b) Leche, gin y canela.
- c) Gin Cointreau y zumo de limón.
- d) Crema de cacao, Brandy y nata líquida.