

**PRUEBAS LIBRES
CICLO FORMATIVO
DE
*GRADO SUPERIOR
EN DIRECCIÓN DE
SERVICIOS DE
RESTAURACIÓN***

CONVOCATORIA 2021

C.I.F.P. ESCUELA de HOSTELERÍA Y TURISMO “SIMONE ORTEGA”

PRUEBAS LIBRES CONVOCATORIA 2021

CONTENIDOS, CRITERIOS DE EVALUACIÓN, CRITERIOS DE CALIFICACIÓN Y PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN DE LOS MÓDULOS PROFESIONALES PARA LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE TÉCNICO SUPERIOR EN DIRECCIÓN DE SERVICIOS DE RESTAURACIÓN

▪ **LEGISLACIÓN**

- *REAL DECRETO 688/2010, de 20 de mayo, por el que se establece el título de Técnico Superior en Dirección de Servicios de Restauración y se fijan sus enseñanzas mínimas.*
- *Decreto 19/2011, de 24 de marzo, por el que se establece para la Comunidad de Madrid el plan de estudios del ciclo formativo de grado superior correspondiente al título de Técnico Superior en Dirección de Servicios de Restauración, modificado por el Decreto 154/2017, de 19 de diciembre.*
- *ORDEN EDU/2884/2010, de 2 de noviembre, por la que se establece el currículo del ciclo formativo de Grado Superior correspondiente al título de Técnico Superior en Dirección de Servicios en Restauración.*

▪ **REQUISITOS COMUNES PARA LA REALIZACIÓN DE LAS PRUEBAS:**

- Aportar DNI, NIE o PASAPORTE original. No admitiendo fotocopia del mismo.
- 2 bolígrafos azules (no se admitirá ningún otro color ni el uso de lapicero; así como el uso de corrector ortográfico *tipex* o similar) y calculadora no programable (queda prohibida la utilización de teléfono móvil).
- Todos los aspirantes deberán presentarse con **15 minutos** de antelación a la hora señalada en el calendario de pruebas libres para cada módulo profesional.
- Será obligatorio el uso de mascarilla en todo momento, no se podrá acceder al centro examinador con comida y/o bebida.
- Si muestra síntomas compatibles con COVID, por favor, no acuda al examen.

-MARTES 27 DE ABRIL- 10:00-11:00 AM, SE RESOLVERÁN DUDAS DEL PROCEDIMIENTO VÍA TELEFÓNICA EN EL 916183177. SÓLO EN ESE HORARIO.

- **REQUISITOS ESPECÍFICOS PARA LA REALIZACIÓN DE LAS PRUEBAS PRÁCTICAS DE SERVICIOS:**
- Uniforme de Sala completo:
 - Pantalón negro, camisa blanca o negra.
 - Zapato negro.
 - Pelo recogido.
 - Afeitados.
 - Alumnas omitir: uñas largas y de colores, perfumes y maquillaje no discreto.
- Herramientas de trabajo para el desarrollo de las pruebas de cada módulo profesional, útiles habituales de sala.

MÓDULO PROFESIONAL DE EMPRESA E INICIATIVA EMPRENDEDORA

- **Contenidos y Criterios de Evaluación**
Real Decreto 688/2010, de 20 de mayo, por el que se establece el título de Técnico Superior en Dirección de Servicios de Restauración y se fijan sus enseñanzas mínimas y Decreto 19/2011, de 24 de marzo, por el que se establece para la Comunidad de Madrid el plan de estudios del ciclo formativo de grado superior correspondiente al título de Técnico Superior en Dirección de Servicios de Restauración, modificado por el Decreto 154/2017, de 19 de diciembre. CÓDIGO 0515.
- **Requisitos para la realización de la prueba**

El aspirante deberá venir a la prueba provisto de calculadora no programable, para la realización de las oportunas operaciones. Está prohibido el uso de teléfonos móviles.
- **Procedimientos de evaluación y Criterios de calificación**

La prueba a realizar por los aspirantes se dividirá en dos partes:

Primera parte de carácter teórico: Consistirá en la contestación de un cuestionario de 25 preguntas tipo test de respuesta múltiple, donde el aspirante deberá elegir la opción correcta de entre tres posibles alternativas. El aspirante deberá rellenar la en la plantilla de respuestas con un círculo la respuesta elegida, si tuviese que corregir deberá tachar con un aspa de forma clara la respuesta errónea y rodear nuevamente con un círculo la correcta.

Para superar esta primera parte de la prueba deberá obtener al menos una calificación de 5 (CINCO), teniendo en cuenta que:

- Cada respuesta contestada correctamente sumará 0,40.
- Cada respuesta contestada erróneamente restará 0,20.

- Las preguntas no contestadas ni sumarán ni restarán.

Segunda Parte de carácter Práctico: Consistirá en la resolución de 5 ejercicios teórico-prácticos en los que el aspirante deberá demostrar sus conocimientos básicos para la creación, gestión y comercialización de una PYME.

Para poder superar el módulo será necesario que el aspirante obtenga, al menos un 5 (CINCO) en cada una de las dos partes de la prueba. Su calificación final se calculará valorando un 60% la prueba teórica y un 40% la parte de carácter práctico.

Ambas partes tendrán una duración total de hora y media.

▪ **Bibliografía recomendada:**

- Empresa e Iniciativa Emprendedora (última edición). Editorial: Tu libro de FP. Autores: Bruno Jesús García González y Julia Muñoz Gil.

- Empresa e Iniciativa Emprendedora (última edición). Editorial: Editex. Autores: María Eugenia Caldas, Reyes Carrión y Antonio José Heras.

- Empresa e Iniciativa Emprendedora (última edición). Editorial: Mc Graw Hill. Autores: José Manuel Salinas Sánchez, Araceli Alonso Sánchez, Francisco Javier Gándara Martínez y Francisco Jesús Manzano Muñoz.

MÓDULO PROFESIONAL CONTROL DEL APROVISIONAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS

Contenidos y Criterios de Evaluación

Decreto 19/2011, de 24 de marzo, por el que se establece para la Comunidad de Madrid el plan de estudios del ciclo formativo de grado superior correspondiente al título de Técnico Superior en Dirección de Servicios de Restauración, modificado por el Decreto 154/2017, de 19 de diciembre. (código: 0496).

Procedimientos de evaluación y criterios de calificación

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

El tiempo máximo de realización de la prueba será de **1 hora**.

- Cada respuesta contestada correctamente sumará 0,5.
- Cada respuesta contestada erróneamente restará 0,25. .
- Las preguntas no contestadas ni sumarán ni restarán.

Sólo se admitirá una respuesta por pregunta; invalidando aquéllas respuestas que den lugar a confusión, por lo que se entenderá errónea la respuesta.

Una vez comenzada la prueba no se admitirá la entrada a la misma.

Para superar la prueba será necesario alcanzar una puntuación igual o superior a 5.

- **LIBROS RECOMENDADOS:**

- GESTIÓN DE COMPRAS. Editorial: Mc Graw-Hill.
- GESTIÓN Y CONTROL DEL APROVISIONAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS. Editorial: Síntesis.
- LOGÍSTICA DEL APROVISIONAMIENTO. Editorial: Síntesis

MÓDULO PROFESIONAL GESTIÓN DE LA CALIDAD Y DE LA SEGURIDAD E HIGIENE ALIMENTARIA

▪ **Contenidos y Criterios de Evaluación**

Decreto 19/2011, de 24 de marzo, por el que se establece para la Comunidad de Madrid el plan de estudios del ciclo formativo de grado superior correspondiente al título de Técnico Superior en Dirección de Servicios de Restauración, modificado por el Decreto 154/2017, de 19 de diciembre. Código 0501

▪ **Procedimientos de evaluación y Criterios de calificación**

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

El tiempo máximo de realización de la prueba será de **1 hora**.

- Cada respuesta contestada correctamente sumará 0,5.
- Cada respuesta contestada erróneamente restará 0,25.
- Las preguntas no contestadas ni sumarán ni restarán.

Sólo se admitirá una respuesta por pregunta; invalidando aquellas respuestas que den lugar a confusión, por lo que se entenderá errónea la respuesta.

Una vez comenzada la prueba no se admitirá la entrada a la misma.

Para superar la prueba será necesario alcanzar una puntuación igual o superior a 5.

▪ **Bibliografía recomendada:**

Gestión de la Calidad y la Seguridad e Higiene alimentarias, Editorial Altamar, autores SAIA.

MÓDULO PROFESIONAL PROCESOS DE SERVICIOS EN BAR-CAFETERÍA

Contenidos y Criterios de Evaluación

Decreto 19/2011, de 24 de marzo, por el que se establece para la Comunidad de Madrid el plan de estudios del ciclo formativo de grado superior correspondiente al título de Técnico Superior en Dirección de Servicios de Restauración, modificado por el Decreto 154/2017, de 19 de diciembre.

Módulo profesional 05: Procesos de servicios en bar-cafetería (**código: 0509**)

Procedimiento de evaluación y Criterios de calificación

Constará de dos pruebas:

A) **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

El tiempo máximo de realización de la prueba A) será de **1 hora**.

- Cada respuesta contestada correctamente sumará 0,5.
- Cada respuesta contestada erróneamente restará 0,25.
- Las preguntas no contestadas ni sumarán ni restarán.

Sólo se admitirá una respuesta por pregunta; invalidando aquellas respuestas que den lugar a confusión, por lo que se entenderá errónea la respuesta.

Una vez comenzada la prueba no se admitirá la entrada a la misma.

SERÁ NECESARIO TENER AL MENOS UNA PUNTUACIÓN DE 5 PUNTOS PARA ACCEDER A LA SEGUNDA PARTE.

B) **Prueba práctica:** formada por diferentes pruebas que evidencien destrezas del nivel al que corresponden el módulo.

PARA LA REALIZACIÓN DE PRUEBAS PRÁCTICAS SERÁ NECESARIO UNIFORME, PUNTILLA, SACACORCHOS, ABRIDOR, BOLÍGRAFO Y UN LITO.

- Para la realización de las pruebas es necesario BOLÍGRAFO AZUL, CALCULADORA NO CIENTÍFICA. Se entregarán hojas en blanco para realizar planteamientos y operaciones que se recogerán al finalizar el examen.
- NO SE PERMITIRÁ EL USO DE MÓVILES DURANTE TODO EL PERIODO DE REALIZACIÓN DE AMBAS PRUEBAS.
- UNA VEZ COMENZADO EL EXAMEN NO SE PERMITIRÁ LA ENTRADA AL AULA DE NINGÚN CANDIDATO.
- La calificación final del módulo será la media aritmética de ambas pruebas superadas.

LIBROS RECOMENDADOS:

- OPERACIONES BÁSICAS Y SERVICIOS EN BAR Y CAFETERÍA. Editorial: Paraninfo.

MÓDULO PROFESIONAL PROCESOS DE SERVICIOS EN RESTAURANTE

Contenidos y Criterios de Evaluación

Decreto 19/2011, de 24 de marzo, por el que se establece para la Comunidad de Madrid el plan de estudios del ciclo formativo de grado superior correspondiente al título de Técnico Superior en Dirección de Servicios de Restauración, modificado por el Decreto 154/2017, de 19 de diciembre.

Módulo profesional 06: Procesos de servicios en restaurante (**código: 0510**)

Procedimiento de evaluación y Criterios de calificación

Constará de dos pruebas:

- A) **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

El tiempo máximo de realización de la prueba A) será de **1 hora**.

- Cada respuesta contestada correctamente sumará 0,5.
- Cada respuesta contestada erróneamente restará 0,25.
- Las preguntas no contestadas ni sumarán ni restarán.

Sólo se admitirá una respuesta por pregunta; invalidando aquellas respuestas que den lugar a confusión, por lo que se entenderá errónea la respuesta.

Una vez comenzada la prueba no se admitirá la entrada a la misma.

SERÁ NECESARIO TENER AL MENOS UNA PUNTUACIÓN DE 5 PUNTOS PARA ACCEDER A LA SEGUNDA PARTE.

B) **Prueba práctica:** formada por diferentes pruebas que evidencien destrezas del nivel al que corresponden el módulo.

PARA LA REALIZACIÓN DE PRUEBAS PRÁCTICAS SERÁ NECESARIO UNIFORME, PUNTILLA, SACACORCHOS, ABRIDOR, BOLÍGRAFO Y UN LITO.

- Para la realización de las pruebas es necesario BOLÍGRAFO AZUL, CALCULADORA NO CIENTÍFICA. Se entregarán hojas en blanco para realizar planteamientos y operaciones que se recogerán al finalizar el examen.
- NO SE PERMITIRÁ EL USO DE MÓVILES DURANTE TODO EL PERIODO DE REALIZACIÓN DE AMBAS PRUEBAS.
- UNA VEZ COMENZADO EL EXAMEN NO SE PERMITIRÁ LA ENTRADA AL AULA DE NINGÚN CANDIDATO.
- La calificación final del módulo será la media aritmética de ambas pruebas superadas.

LIBROS RECOMENDADOS:

- OPERACIONES BÁSICAS Y SERVICIOS EN RESTAURANTE Y EVENTOS ESPECIALES. Editorial: Paraninfo.

MÓDULO PROFESIONAL DE FORMACIÓN Y ORIENTACIÓN LABORAL

- **Contenidos y Criterios de Evaluación**

Real Decreto 688/2010, de 20 de mayo, por el que se establece el título de Técnico Superior en Dirección de Servicios de Restauración y se fijan sus enseñanzas mínimas y Decreto 19/2011, de 24 de marzo, por el que se establece para la Comunidad de Madrid el plan de estudios del ciclo formativo de grado superior correspondiente al título de Técnico Superior en Dirección de Servicios de Restauración, modificado por el Decreto 154/2017, de 19 de diciembre. CÓDIGO 0514

- **Requisitos para la realización de la prueba**

El aspirante deberá venir a la prueba provisto de calculadora no programable, para la realización de las oportunas operaciones. Está prohibido el uso de teléfonos móviles.

- **Procedimiento de evaluación y criterios de calificación**

La prueba a realizar por los aspirantes se dividirá en dos partes:

Primera parte de carácter teórico: Consistirá en la contestación de un cuestionario de 25 preguntas tipo test de respuesta múltiple, donde el aspirante deberá elegir la opción correcta de entre tres posibles alternativas. El aspirante deberá rellenar la en la plantilla de respuestas con un círculo la respuesta elegida, si tuviese que corregir deberá tachar con un aspa de forma clara la respuesta errónea y rodear nuevamente con un círculo la correcta.

Para superar esta primera parte de la prueba deberá obtener al menos una calificación de 5 (CINCO), teniendo en cuenta que:

- Cada respuesta contestada correctamente sumará 0,40.
- Cada respuesta contestada erróneamente restará 0,20.
- Las preguntas no contestadas ni sumarán ni restarán.

Segunda Parte de carácter Práctico: Consistirá en la resolución de 5 ejercicios teórico-prácticos que pongan en relación las cuestiones específicas que constituyen el temario. El aspirante deberá venir a la prueba provisto de calculadora no programable, para la realización de las oportunas operaciones.

Para poder superar el módulo, será necesario que el aspirante obtenga, al menos un 5 (CINCO) en cada una de las dos partes de la prueba. Su calificación final se calculará valorando un 60% la prueba teórica y un 40% la parte de carácter práctico.

Ambas partes tendrán una duración total de hora y media.

- **Bibliografía recomendada:**

- Formación y Orientación Laboral (última edición). Editorial: Editex.
Autores: María Eugenia Caldas Blanco y María Luisa Hidalgo Ortega.
- Formación y Orientación Laboral (última edición). Editorial: Mc Graw Hill.
Autores: Carmen García Leal, Lourdes Gago García, Soledad López Barra y Eugenio Ruiz Otero.
- Formación y Orientación Laboral (última edición). Editorial: Tu libro de FP.
Autores: Bruno Jesús García González, David Tena Cornelles y M^a Carmen de Fez Sola

MÓDULO PROFESIONAL DE GESTIÓN ADMINISTRATIVA Y COMERCIAL EN RESTAURACIÓN

- **Contenidos y Criterios de Evaluación**

*Decreto 19/2011, de 24 de marzo, por el que se establece para la Comunidad de Madrid el plan de estudios del ciclo formativo de grado superior correspondiente al título de Técnico Superior en Dirección de Servicios de Restauración, modificado por el Decreto 154/2017, de 19 de diciembre. **Módulo Profesional Código 0503***

Es necesaria calculadora propia, no se prestan y está prohibido el uso del teléfono móvil.

- **Procedimientos de evaluación y Criterios de calificación**

Examen tipo test teórico-práctico 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

El tiempo máximo de realización de la prueba será de **1 hora**.

- Cada respuesta contestada correctamente sumará 0,5.
- Cada respuesta contestada erróneamente restará 0,25.
- Las preguntas no contestadas ni sumarán ni restarán.

Sólo se admitirá una respuesta por pregunta; invalidando aquellas respuestas que den lugar a confusión, por lo que se entenderá errónea la respuesta.

Una vez comenzada la prueba no se admitirá la entrada a la misma.

Para superar la prueba será necesario alcanzar una puntuación igual o superior a 5.

▪ **Bibliografía recomendada**

- **Gestión Administrativa y Comercial en Restauración. Editorial Paraninfo, Autoras: Elena Díaz Paniagua, Miriam León Sánchez.**

- Gestión administrativa y comercial en restauración. Editorial Altamar. Autor/es: Jesús Osanz, Mireia Planas.

MÓDULO PROFESIONAL PLANIFICACIÓN Y DIRECCIÓN DE SERVICIOS Y EVENTOS EN RESTAURACIÓN

Contenidos y criterios de evaluación

Decreto 19/2011, de 24 de marzo, por el que se establece para la Comunidad de Madrid el plan de estudios del ciclo formativo de grado superior correspondiente al título de Técnico Superior en Dirección de Servicios de Restauración, modificado por el Decreto 154/2017, de 19 de diciembre.

Módulo profesional 11: Planificación y dirección de servicios y eventos en restauración (**código: 0512**)

Procedimiento de evaluación y Criterios de calificación

Constará de una única prueba 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

El tiempo máximo de realización de la prueba será de **1 hora**.

- Cada respuesta contestada correctamente sumará 0,5.
- Cada respuesta contestada erróneamente restará 0,25.
- Las preguntas no contestadas ni sumarán ni restarán.

Sólo se admitirá una respuesta por pregunta; invalidando aquellas respuestas que den lugar a confusión, por lo que se entenderá errónea la respuesta.

SERÁ NECESARIO TENER AL MENOS UNA PUNTUACIÓN DE 5 PUNTOS PARA APROBAR EL MÓDULO.

- Para la realización de la prueba es necesario **BOLÍGRAFO AZUL** y **CALCULADORA NO CIENTÍFICA**. Se entregarán hojas en blanco para realizar planteamientos y operaciones que se recogerán al finalizar el examen.

- NO SE PERMITIRÁ EL USO DE MÓVILES DURANTE TODO EL PERIODO DE REALIZACIÓN DE AMBAS PRUEBAS.
- UNA VEZ COMENZADO EL EXAMEN NO SE PERMITIRÁ LA ENTRADA AL AULA DE NINGÚN CANDIDATO.

LIBROS RECOMENDADOS:

- PLANIFICACIÓN Y DIRECCIÓN DE EVENTOS EN RESTAURACIÓN. Editorial: Síntesis.
- GESTION DE BANQUETES. Editorial: Síntesis.

MÓDULO PROFESIONAL SUMILLERÍA

Criterios de Evaluación

Decreto 19/2011, de 24 de marzo, por el que se establece para la Comunidad de Madrid el plan de estudios del ciclo formativo de grado superior correspondiente al título de Técnico Superior en Dirección de Servicios de Restauración, modificado por el Decreto 154/2017, de 19 de diciembre.

Módulo profesional 13: Sumillería (código: 0511)

Procedimiento de evaluación y Criterios de calificación

Constará de dos pruebas:

- B) **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

El tiempo máximo de realización de la prueba A) será de **1 hora**.

- Cada respuesta contestada correctamente sumará 0,5.
- Cada respuesta contestada erróneamente restará 0,25.
- Las preguntas no contestadas ni sumarán ni restarán.

Sólo se admitirá una respuesta por pregunta; invalidando aquellas respuestas que den lugar a confusión, por lo que se entenderá errónea la respuesta.

Una vez comenzada la prueba no se admitirá la entrada a la misma.

SERÁ NECESARIO TENER AL MENOS UNA PUNTUACIÓN DE 5 PUNTOS PARA ACCEDER A LA SEGUNDA PARTE.

B) **Prueba práctica:** formada por diferentes pruebas que evidencien destrezas del nivel al que corresponden el módulo.

PARA LA REALIZACIÓN DE PRUEBAS PRÁCTICAS SERÁ NECESARIO UNIFORME, PUNTILLA, SACACORCHOS, ABRIDOR, BOLÍGRAFO Y UN LITO.

- Para la realización de las pruebas es necesario BOLÍGRAFO AZUL, CALCULADORA NO CIENTÍFICA. Se entregarán hojas en blanco para realizar planteamientos y operaciones que se recogerán al finalizar el examen.
- NO SE PERMITIRÁ EL USO DE MÓVILES DURANTE TODO EL PERIODO DE REALIZACIÓN DE AMBAS PRUEBAS.
- UNA VEZ COMENZADO EL EXAMEN NO SE PERMITIRÁ LA ENTRADA AL AULA DE NINGÚN CANDIDATO.
- La calificación final del módulo será la media aritmética de ambas pruebas superadas.

LIBROS RECOMENDADOS:

- EL VINO Y SU SERVICIO. Editorial: Paraninfo.

MÓDULO PROFESIONAL LENGUA EXTRANJERA (INGLÉS)

Contenidos y Criterios de Evaluación del Módulo Profesional: INGLÉS.
(Código 0179)

DECRETO 154/2017, de 19 de diciembre, del Consejo de Gobierno, por el que se modifica el Decreto 19/2011, de 24 de marzo, del Consejo de Gobierno, por el que se establece para la Comunidad de Madrid el plan de estudios del ciclo formativo de grado superior correspondiente al título de Técnico Superior en Dirección de Servicios de Restauración

Procedimiento de evaluación y Criterios de calificación

Un único examen (prueba única) que constará de 2 (dos) partes:

- Prueba de conocimiento oral (listenings) con un valor de un 50% de la nota total y

- Prueba de conocimiento escrito (Reading, Writing, Grammar and Vocabulary) con un valor de un 50% de la nota total

En cada una de las partes los aspirantes tendrán que obtener al menos una calificación de 4 (cuatro) para hacer la nota media, siendo un 5 la calificación mínima para poder superar el módulo.

- **La prueba tendrá una duración máxima de 50 minutos.**
- Para la realización de las pruebas es necesario BOLÍGRAFO AZUL.
- NO SE PERMITIRÁ EL USO DE MÓVILES durante todo el periodo de realización de ambas pruebas.
- Una vez COMENZADO el examen NO SE PERMITIRÁ LA ENTRADA DE NINGÚN CANDIDATO al aula.
- Los aspirantes deberán IDENTIFICARSE con el D.N.I.; N.I.E. o PASAPORTE

LIBROS RECOMENDADOS:

-FOOD SERVICE INDUSTRIES

Editorial: CAREER PATHS. EXPRESS PUBLISHING. By: Virginia Evans, Jenny Dooley, Ryan Hallum Book 1: Units 1-15. Book 2: Units 1-7

-Flash on English for Cooking, Catering and Reception. Second Edition. ESP Series. ISBN 9-788853-622129

MÓDULO PROFESIONAL LENGUA EXTRANJERA (AMPLIACIÓN de INGLÉS)

Contenidos y Criterios de Evaluación del Módulo Profesional: AMPLIACIÓN DE INGLÉS. (Código: CM18-HOT)

DECRETO 154/2017, de 19 de diciembre, del Consejo de Gobierno, por el que se modifica el Decreto 19/2011, de 24 de marzo, del Consejo de Gobierno, por el que se establece para la Comunidad de Madrid el plan de estudios del ciclo formativo de grado superior correspondiente al título de Técnico Superior en Dirección de Servicios de Restauración

Procedimiento de evaluación y Criterios de calificación

Un único examen (prueba única) que constará de 2 (dos) partes:

- Prueba de conocimiento oral (listenings) con un valor de un 50% de la nota total y

- Prueba de conocimiento escrito (Reading, Writing, Grammar and Vocabulary) con un valor de un 50% de la nota total

En cada una de las partes los aspirantes tendrán que obtener al menos una calificación de 4 (cuatro) para hacer la nota media, siendo un 5 la calificación mínima para poder superar el módulo.

- **La prueba tendrá una duración máxima de 50 minutos.**
- Para la realización de las pruebas es necesario BOLÍGRAFO AZUL.
- NO SE PERMITIRÁ EL USO DE MÓVILES durante todo el periodo de realización de ambas pruebas.
- Una vez COMENZADO el examen NO SE PERMITIRÁ LA ENTRADA DE NINGÚN CANDIDATO al aula.
- Los aspirantes deberán IDENTIFICARSE con el D.N.I.; N.I.E. o PASAPORTE

LIBROS RECOMENDADOS:

FOOD SERVICE INDUSTRIES

Serie: CAREER PATHS. EXPRESS PUBLISHING. By: Virginia Evans, Jenny Dooley, Ryan Hallum

Book 2: Units 8-15

Book 3: Units 1-15

Flash on English for Cooking, Catering and Reception. Second Edition. ESP Series. ISBN 9-788853-622129

MÓDULO PROFESIONAL LENGUA EXTRANJERA (FRANCÉS)

▪ **Contenidos y Criterios de Evaluación**

La prueba estará basada en la legislación vigente:

DECRETO 154/2017, de 19 de diciembre, del Consejo de Gobierno, por el que se modifica el Decreto 19/2011, de 24 de marzo, del Consejo de Gobierno, por el que se establece para la Comunidad de Madrid el plan de estudios del ciclo formativo de grado superior correspondiente al título de Técnico Superior en Dirección de Servicios de Restauración. (B.O.C.M. Núm. 303 JUEVES 21 DE DICIEMBRE DE 2017) **CÓDIGO 0180 (Lengua Extranjera).**

La prueba se dividirá en dos partes:

CÓDIGO CM15- HOT3 (Lengua Extranjera).

La prueba consta de:

1ª Una parte de conocimientos de vocabulario relacionado con el oficio (cargos, cubertería, números, comidas, tipos de establecimientos, utensilios de cocina, etc.). Y comprensión lectora (habrá que contestar con verdadero, falso o no se menciona).

2ª Un audio (una receta, tomar comanda, etc.) en el que se contesta : verdadero, falso o no se menciona.

Para superar la prueba hay que superar el 50% de los puntos del examen (ejemplo, si el total son 120 puntos, habrá que obtener 60 puntos mínimo para aprobar).

Duración de la prueba: 1 hora.

LIBROS RECOMENDADOS:

- *Au service du client. Francés para Cocina y Restauración.* Editorial Paraninfo. Autora Arantxa Mota Iglesias.

Los aspirantes deberán identificarse con el D.N.I.; N.I.E. o PASAPORTE

Deberán traer al menos dos bolígrafos azules al examen.

MÓDULO PROFESIONAL LENGUA EXTRANJERA (FRANCÉS-AMPLIACIÓN)

▪ **Contenidos y Criterios de Evaluación**

La prueba estará basada en la legislación vigente:

DECRETO 154/2017, de 19 de diciembre, del Consejo de Gobierno, por el que se modifica el Decreto 19/2011, de 24 de marzo, del Consejo de Gobierno, por el que se establece para la Comunidad de Madrid el plan de estudios del ciclo formativo de grado superior correspondiente al título de Técnico Superior en Dirección de Servicios de Restauración. (B.O.C.M. Núm. 303 JUEVES 21 DE DICIEMBRE DE 2017) **CÓDIGO CM19-HOT (Lengua Extranjera).**

La prueba se dividirá en dos partes en un único examen:

1ª parte. - Evaluará las destrezas escritas (Expresión escrita y comprensión escrita). Estará calificada en una escala numérica de 0 (CERO) a 10 (DIEZ). Esta parte consistirá en una prueba objetiva y escrita, basada en los contenidos - anteriormente citados-, de los módulos de francés. Los criterios de calificación específicos para esta 1ª parte son:

Vocabulario: 30%; Gramática: 20%.

2ª Parte. - Evaluará la destreza oral (Comprensión oral). Estará calificada en una escala numérica de 0 (CERO) a 10 (DIEZ). Esta parte consistirá en una prueba de comprensión oral. Al igual que en la primera parte, estará basada en los

Contenidos – anteriormente citados-, de los módulos de francés. Los criterios de calificación específicos para esta 2ª parte son:

Comprensión oral: 50%

Duración de la prueba 60 minutos

En cada una de las partes los aspirantes tendrán que obtener al menos una calificación de 4 (cuatro) , para hacer la nota media.

LIBROS RECOMENDADOS:

-*Au service du client. Francés para Cocina y Restauración.* Editorial Paraninfo. Autora Arantxa Mota Iglesias.

Los aspirantes deberán identificarse con el D.N.I.; N.I.E. o PASAPORTE

Deberán traer al menos dos bolígrafos azules al examen.

MÓDULO PROFESIONAL GASTRONOMÍA Y NUTRICIÓN

- Contenidos y Criterios de Evaluación

Decreto 19/2011, de 24 de marzo, por el que se establece para la Comunidad de Madrid el plan de estudios del ciclo formativo de grado superior correspondiente al título de Técnico Superior en Dirección de Servicios de Restauración, modificado por el Decreto 154/2017, de 19 de diciembre.

Módulo Profesional Código 0502

- Procedimientos de evaluación y Criterios de calificación

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

El tiempo máximo de realización de la prueba será de **1 hora**.

- Cada respuesta contestada correctamente sumará 0,5.
- Cada respuesta contestada erróneamente restará 0,25.

- Las preguntas no contestadas ni sumarán ni restarán.

Sólo se admitirá una respuesta por pregunta; invalidando aquellas respuestas que den lugar a confusión, por lo que se entenderá errónea la respuesta.

Una vez comenzada la prueba no se admitirá la entrada a la misma.

Para superar la prueba será necesario alcanzar una puntuación igual o superior a 5.

LIBROS RECOMENDADOS:

- **Gastronomía y Nutrición. Editorial Altamar. Autores: Beltrán, David / Castelló, Marc / Gruber, Xavier / Sainz, Pedro / Rodríguez, Jonathan.**

MÓDULO PROFESIONAL RECURSOS HUMANOS Y DIRECCIÓN DE EQUIPOS EN RESTAURACIÓN

▪ **Contenidos y Criterios de Evaluación**

DECRETO 96/2008, de 17 de julio, del *Consejo* de Gobierno, por el que se establece para la Comunidad de Madrid el currículo del ciclo formativo de Grado Medio correspondiente al título de Técnico en Cocina y Gastronomía. **CÓDIGO 0504**

▪ **Procedimiento de evaluación y Criterios de calificación**

La prueba a realizar por los aspirantes consistirá en:

- Tipo examen: Tipo test 20 preguntas
- **Esta prueba tendrá una duración de una hora.**
- El aspirante deberá elegir la opción correcta de entre las posibles alternativas.
- El aspirante deberá rodear con un círculo la respuesta elegida, si tuviese que corregir, deberá tachar con un aspa de forma clara la respuesta errónea y rodear nuevamente con un círculo la correcta.
- Sólo se admitirá una corrección por pregunta; invalidando aquellas respuestas que den lugar a confusión, por lo que se entenderá errónea la respuesta.
- Cada respuesta correcta sumará 0,5 puntos.
- Cada respuesta errónea restará 0.25 puntos.
- Preguntas no contestadas ni suman, ni restan

- Una vez comenzada la prueba no se admitirá la entrada a la misma, excepto en los casos justificados con documentación oficial.

Para superar la prueba del módulo será necesario alcanzar una puntuación igual o superior a 5.

LIBROS RECOMENDADOS:

- **Recursos Humanos y Dirección de Equipos en Restauración: Editorial Paraninfo. Autoras: Elena Díaz Paniagua, Miriam León Sánchez**
- Dirección y recursos humanos en restauración. IC Editorial.
Autora: Gemma M^a Romero Gutiérrez