

---

**Solucionario de**

# ejercicios de autoevaluación



---

## Ejercicios de autoevaluación

### Unidad de Aprendizaje 1

1. En torno a la deontología de la profesión dedicada al servicio en restaurante y bar, indica si las siguientes afirmaciones son verdaderas o falsas.

a. En base a las actitudes físicas, mientras que destaca la importancia de poseer habilidades manuales, no es preciso mostrar resistencia o fortaleza.

- Verdadero
- Falso

b. Presentar un correcto nivel de estudios es fundamental, siendo muy importante el conocimiento de idiomas.

- Verdadero
- Falso

c. El personal de sala debe mostrar cualidades innatas, como pueden ser la honradez, el compañerismo o la voluntad.

- Verdadero
- Falso

2. En el trato con el cliente, se deberá...

a. ... ser arrogante, lo que manifestará una mayor categoría del establecimiento.

**b. ... mantener una actitud dentro de los límites de discreción y educación.**

c. ... ser parcial en torno a la apariencia del comensal o cliente.

d. ... utilizar un lenguaje técnico, que mostrará profesionalidad.

**3. El personal de sala debe cumplir con un comportamiento y una conducta ejemplar, indica cuál de las siguientes premisas es correcta al respecto.**

- a. La presencia de clientes en torno a la resolución de conflictos es importante, ya que marcarán una mayor autoridad en el personal.
- b. Entre compañeros y superiores no se podrá mostrar una actitud desagradable, persiguiendo un desarrollo de la actividad en un marco idóneo de colaboración.**
- c. La rivalidad entre compañeros propicia la competencia y por tanto una mayor eficacia.
- d. La comunicación no verbal y escrita no son motivo de reflexión en torno al servicio de restauración, no mostrando el mayor interés.

**4. Indica cuál o cuáles de las siguientes premisas forman parte de una comunicación verbal adecuada.**

- a. El uso de frases retóricas se asocia a una mayor profesionalidad, por lo que su uso debe corresponderse con un hábito.
- b. El nivel lingüístico se relaciona con el nivel cultural, por lo que, independientemente del nivel cultural de receptor, deberá mostrarse un uso lingüístico técnico.
- c. En la comunicación verbal siempre se deberá ser negativo.
- d. Pese a tener confianza con el receptor del mensaje, durante el proceso de atención se debe hacer uso comedido del tuteo, imponiéndose de forma generalizada el uso de usted.**

**5. Indica si las siguientes afirmaciones son verdaderas o falsas.**

- a. Para agilizar el servicio de sala, será fundamental imponer una localización correcta del salón, teniendo presente donde está la cocina.
  - Verdadero
  - Falso

b. Los salones con esquinas o columnas y distintos niveles serán más acogedores. Al mismo tiempo, predisponen una mejor disposición de las mesas.

- Verdadero
- **Falso**

c. Un salón diáfano, además de permitir distintos montajes, facilitará la labor durante el proceso de servicio.

- **Verdadero**
- Falso

**6. Para facilitar la labor de lavado del menaje es importante considerar la instalación realizada para ello. Así, se estima que para un restaurante con capacidad de 120 comensales, la superficie de *office* mínima se corresponde con:**

- a. 12 m<sup>2</sup>**
- b. 15 m<sup>2</sup>
- c. 18 m<sup>2</sup>
- d. 21 m<sup>2</sup>

**7. Hoy has visitado un nuevo local con el fin de poder llevar a cabo la amplitud de tu negocio de restauración. Se trata de un salón de 300 m<sup>2</sup>, ¿qué aforo supondrá su uso como salón si queremos dirigirlo a un servicio tradicional a la carta?**

- a. De 180 a 200 comensales.
- b. De 200 a 230 comensales.**
- c. De 230 a 250 comensales.
- d. De 250 a 280 comensales.

**8. Diseñar el tipo de servicio a ofrecer, así como planificar el montaje de servicios especiales serán tarea propia de...**

- a. ... el jefe de sala.**
- b. ... el jefe de rango.
- c. ... el jefe de sector.
- d. ... el sumiller.

**9. La ubicación de las islas de *buffet*...**

- a. ... se instalarán en un lugar visible.
- b. ... deberá ser llamativa y al mismo tiempo quedar integrada con el resto del mobiliario.
- c. ... deberá ocupar un lugar de fácil acceso.
- d. Todas las opciones con correctas.**

**10. Indica si las siguientes afirmaciones son verdaderas o falsas.**

- a. La calidad del uniforme deberá estar acorde con la categoría del establecimiento, su decoración o incluso su ubicación.
  - **Verdadero**
  - Falso
- b. El uso del uniforme será exclusivo para el desarrollo de la actividad.
  - **Verdadero**
  - Falso
- c. Con el fin de evitar conflictos, el departamento de sala y cocina no tendrán una relación directa.
  - Verdadero
  - **Falso**

---

## Ejercicios de autoevaluación

### Unidad de Aprendizaje 2

#### 1. Indica si las siguientes afirmaciones son verdaderas o falsas.

a. La realización de una correcta *mise en place* evitará durante el servicio trabajos innecesarios.

- Verdadero
- Falso

b. El proceso de *mise en place* pretende ofrecer un servicio rápido y eficaz, proporcionando mayor satisfacción a los clientes.

- Verdadero
- Falso

c. El proceso de *mise en place* no contempla el repaso de material, ya que esa labor es propia del departamento de *office*.

- Verdadero
- Falso

#### 2. En el proceso de repaso...

a. ... la cristalería requiere de la adición de ácido en el baño de agua utilizado, obteniendo así un mayor brillo.

**b. ... la vajilla será repasada tanto por el anverso como por el reverso.**

c. ... los cubiertos serán repasados desde el mango a las púas.

d. ... de los cubiertos se evitará el uso de agua jabonosa, ya que propiciará la aparición de manchas en su superficie.

#### 3. ¿Qué nombre recibe la primera de las prendas utilizadas para vestir una mesa?

- a. Muletón
- b. Mantel
- c. Cubremantel
- d. Lito

**4. En el montaje de una mesa, el plato de pan irá...**

- a. ... en el mismo lado que el servicio de agua.
- b. ... en el lado izquierdo.**
- c. ... al lado contrario de la cuchara sopera.
- d. ... en el lado derecho.

**5. Indica si las siguientes afirmaciones son verdaderas o falsas en torno al uso de la bandeja.**

- a. De forma habitual, la altura a la que se debe situar la bandeja durante el transporte será aproximadamente la del pecho.

- Verdadero
- Falso

- b. En el proceso de carga de bandejas y fuentes los elementos más pesados se dispondrán en el lugar más alejado del cuerpo.

- Verdadero
- Falso

- c. Para llevar fuentes con campanas deben colocarse empezando por las de mayor tamaño.

- Verdadero
- Falso

**6. En el proceso de toma de comanda, salvo excepción, se tomará nota en último lugar a...**

- a. ... la mujer de mayor edad.
- b. ... el hombre de mayor edad.
- c. ... la mujer de menor edad.
- d. ... el anfitrión.**

**7. Durante el servicio, el término “pasa” se utiliza para...**

- a. ... indicar que la mesa ha terminado de comer, solicitando la cuenta.
- b. ... solicitar a cocina un plato ya elaborado, indicando que por su parte la mesa está preparada para el servicio.**
- c. ... confirmar que un plato ha sido servido.
- d. ... indicar que se comience con la elaboración de un plato.

**8. En relación a los tipos de servicio, indica cuál de las siguientes sería una respuesta correcta.**

- a. Para el servicio a la francesa, el cliente será abordado por la derecha.
- b. Para el servicio a la inglesa, el cliente será abordado por la izquierda.**
- c. El servicio de pan será retirado por la derecha del comensal.
- d. El servicio de café en mesa no requiere del uso de platillo.

**9. En los casos en los que se lleve a cabo la retirada de piel en el servicio del rodaballo, se llevará a cabo...**

- a. ... con ayuda de unas pinzas, comenzando de la cola hacia la cabeza.
- b. ... desde la ventresca hacia la cabeza.
- c. ... desde la cabeza en dirección a la cola, utilizando para ello unas pinzas.**
- d. ... desde la espina central con dirección a las espinas laterales.

**10. En torno a los procesos de pelado y corte de alimentos a la vista del cliente, indica si las siguientes afirmaciones son verdaderas o falsas.**

- a. Para el pelado de las frutas cítricas no se retirará el tallo, sirviendo como elemento de apoyo.
  - Verdadero
  - **Falso**

b. El primer paso a llevar a cabo para el pelado y racionado de las frutas carnosas de pepita, como las manzanas o peras, consiste en practicar un corte longitudinal, obteniendo dos partes, retirando así el corazón o pepitas.

- Verdadero
- **Falso**

c. Para proceder de forma correcta al corte del lomo de pescados ahumados, la cola deberá estar dispuesta hacia nuestra derecha.

- Verdadero
- **Falso**

---

## Ejercicios de autoevaluación

### Unidad de Aprendizaje 3

#### 1. Determina si las siguientes oraciones son verdaderas o falsas:

a. El menú degustación es la oferta más representativa para los grandes eventos y ágapes.

- Verdadero
- **Falso**

b. El denominado menú concertado suele presentar un precio fijo, siendo contratado de forma anticipada por el cliente.

- **Verdadero**
- Falso

c. La oferta indicada para cubrir las medias pensiones o pensión completa en los establecimientos deberá incluir en todo caso el postre.

- Verdadero
- **Falso**

#### 2. La oferta de vinos forma parte de la imagen del establecimiento y por tanto, contribuye al éxito o fracaso del establecimiento y debe considerar...

- a. ... la localización y tipo de establecimiento.
- b. ... la oferta gastronómica del establecimiento.
- c. ... la capacidad de la bodega y profesionalidad del personal.
- d. **Todas las opciones son correctas.**

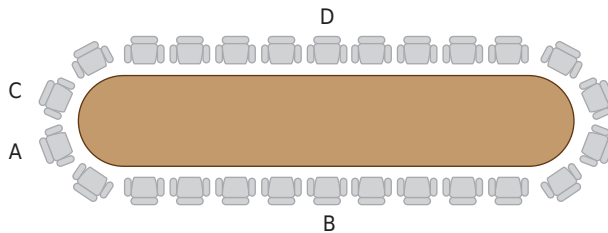
#### 3. En los servicios de *buffet*, se indica como número correcto de artículos...

- a. ... entre 15 y 20.
- b. ... entre 20 y 25.
- c. **... entre 25 y 35.**
- d. ... entre 35 y 45.

4. En el montaje de mesas de desayuno, la cucharilla de café...

- a. ... se dispone sobre el plato de la taza paralelamente al asa.
- b. ... se pondrá en la parte superior del plato.
- c. ... se dispone junto al cuchillo de mantequilla, siempre a la derecha del plato base.
- d. ... se dispone junto con el tenedor, a la izquierda del plato principal.

5. En torno al siguiente gráfico, el montaje de una mesa imperial indica que la presidencia o invitado de honor tiene su sitio en:



- a. A
- b. B
- c. C
- d. D

6. En un montaje tipo teatro, la distancia estimada entre los oradores y los receptores es de...

- a. ... 1,5 m.
- b. ... 2 m.
- c. ... **2,5 m.**
- d. ... 3 m.

7. El contenido alcohólico depende directamente del contenido en azúcar de la uva, estimándose que para 1 grado de alcohol, se requieren...

- a. ... 12 g de azúcar.
- b. ... **17 g de azúcar.**
- c. ... 23 g de azúcar.
- d. ... 25 g de azúcar.

**8. En torno al servicio de los quesos, indica cuál o cuáles de las siguientes oraciones son verdaderas o falsas:**

a. Los quesos siempre se presentarán con corteza.

- Verdadero
- **Falso**

b. En las tablas de quesos, los cortes practicados serán característicos, sirviendo como principio para su diferenciación.

- **Verdadero**
- Falso

c. Si el cliente va a tomar queso como postre, al desbarasar las mesas no se retirarán los platos de pan, la mantequilla, el salero ni el pimentero.

- **Verdadero**
- Falso

d. El servicio de quesos no debe ser combinado con elementos dulces, ya que mermarán su sabor.

- Verdadero
- **Falso**

**9. Un vino tinto reserva tendrá una fase en barrica mínima de:**

- a. 6 meses
- b. 12 meses**
- c. 18 meses
- d. 24 meses

**10. El vino blanco tendrá una temperatura de servicio comprendida entre:**

- a. 2 y 4 °C
- b. 4 y 6 °C
- c. 6 y 12 °C**
- d. 10 y 18 °C



---

## Ejercicios de autoevaluación

### Unidad de Aprendizaje 4

#### 1. Indica si las siguientes afirmaciones son verdaderas o falsas.

a. Las características de los productos servidos en el bar hacen que no sea necesario el planteamiento de un proceso previo al servicio como la *mise en place*.

- Verdadero
- **Falso**

b. El servicio de bar se caracteriza por su cuidado servicio en mesa.

- Verdadero
- **Falso**

c. La barra o mostrador es el elemento más significativo del bar, ofreciendo un servicio rápido.

- **Verdadero**
- Falso

d. La barra es utilizada como elemento diferenciador entre la parte pública y privada del bar.

- **Verdadero**
- Falso

#### 2. En torno a la colocación de la botellería de uso en el bar...

a. ... las bebidas se agruparán por género, teniendo más a mano aquellas que presentan un mayor consumo.

b. ... se ordenarán por grupos.

c. ... el tamaño de la barra o su funcionalidad no afectarán al orden a establecer en la botellería.

**d. Las opciones a y b son correctas.**

3. El departamento de bar requiere para la elaboración de unas *crêpes Suzette* unas obleas de cocina, así como 1 naranja. ¿Qué tipo de documento utilizará para solicitar dichos insumos?

- a. El vale de pedido a economato
- b. El *transfer***
- c. La comanda
- d. El inventario

4. En torno al servicio en el bar, indica si las siguientes afirmaciones son verdaderas o falsas.

a. En el servicio de comidas y bebidas en barra, se atenderá a la clientela según el orden de llegada, de forma rápida y adecuada.

- Verdadero
- Falso

b. No se procederá a la retirada de las consumiciones hasta el momento de pago, sirviendo como justificante de servicios prestados.

- Verdadero
- Falso

c. Las bebidas servidas en barra siempre serán acompañadas de posavasos o platillo.

- Verdadero
- Falso

d. Las bebidas servidas en barra con un alto porcentaje alcohólico se acompañarán de pajero.

- Verdadero
- Falso

**5. En torno al servicio de combinados en el bar...**

- a. ... se servirán siempre a la vista del cliente, usando para ello posavazos.
- b. ... serán suministrados por el mismo cliente, no existiendo así controversia en torno a la cantidad servida.
- c. ... una vez servida la bebida al completo, se finalizará añadiendo el licor solicitado.
- d. ... se acompañarán de cucharita y posavazos.

**6. En base a las necesidades de manipulación y conservación de los alimentos en el bar, indica si las siguientes afirmaciones son verdaderas o falsas.**

- a. **El manipulador deberá conocer la procedencia de las materias primas utilizadas, así como evitar el contacto entre alimentos crudos y comidas preparadas.**
- b. Las elaboraciones con base de huevo tendrán un periodo de uso máximo de 72 horas.
- c. Los productos ofertados descongelados podrán volverse a congelar, evitando así su deterioro.
- d. Se podrán cortar en la misma tabla carne cruda y cocinada, siempre que sea de la misma procedencia.

**7. La principal diferencia entre el café natural y el torrefacto está en torno a:**

- a. **La adición de azúcares o no en el proceso de tostado.**
- b. La aplicación o no del proceso de tueste.
- c. El tipo de café utilizado, siendo el café torrefacto de la variedad arábica.
- d. El tratamiento dado por el barista durante el proceso de elaboración y servicio.

**8. El servicio de chocolate a la francesa...**

- a. ... se acompaña de nata montada.
- b. **... se lleva a cabo con leche, muy clarito y acompañado de jarra con leche fría.**
- c. ... se realiza con agua, quedando muy espeso.
- d. ... se realiza con agua y se aromatiza con canela.

**9. Los cócteles denominados *cobblers* se caracterizan por...**

- a. ... incluir entre sus ingredientes alguna bebida alcohólica.
- b. ... tener como ingrediente principal la fruta fresca.**
- c. ... el escarchado de azúcar que presenta la copa de servicio.
- d. ... estar realizados a partir de una base de aguardiente, adicionada con jugo de limón, soda y granadina.

**10. Para la obtención de *brandy* de Jerez, se partirá del uso de las uvas...**

- a. ... *xarel-lo*.
- b. ... parellada y tempranillo.
- c. ... airén y palomino.**
- d. ... macabeo y parellada.

---

## Ejercicios de autoevaluación

### Unidad de Aprendizaje 5

**1. Indica si las siguientes afirmaciones son verdaderas o falsas en torno a los beneficios y riesgos en las ventas.**

a. La fijación de precios debe ser concordante con los objetivos de la empresa.

- Verdadero
- Falso

b. Se debe evaluar el impacto que tienen los cambios de precio de un producto en relación a su beneficio.

- Verdadero
- Falso

c. El precio de los competidores no será un factor de riesgo siempre que se ofrezca un producto de calidad.

- Verdadero
- Falso

d. Para fijar el precio de un producto, se considerarán los costes directos, no siendo significativos los denominados costes indirectos.

- Verdadero
- Falso

**2. El cálculo del coste total de elaboración se relaciona con...**

a. ... la suma del coste de las materias primas + la mano de obra + los gastos generales de elaboración.

b. ... la diferencia entre el porcentaje del coste total y los gastos comerciales + los gastos administrativos.

c. ... la diferencia entre el margen de beneficio indicado y el coste total.

d. Ninguna opción es correcta.

**3. Para buscar la competitividad entre establecimientos, uno de los métodos de coste a imponer se relaciona con el coste de referencia, siendo premisas relacionadas con su imposición...**

- a. ... ofrecer un producto a un mismo precio con una mayor calidad.
- b. ... ofrecer un producto a un menor precio con menor calidad.
- c. ... ofrecer un producto a un mayor precio pero con menor calidad.
- d. ... ofrecer un producto a un mismo precio y calidad.

**4. ¿Qué documento es utilizado para controlar los insumos relacionados con el proceso de venta, reflejándose los pesos netos, así como el valor de su precio?**

- a. La comanda
- b. El *relevé*
- c. **El escandallo**
- d. El vale de pedido

**5. ¿Cuál de las siguientes fórmulas se corresponde con el precio de venta teórico?**

- a.  $100 / \text{margen bruto de explotación calculado} \times \% \text{ margen bruto de explotación.}$
- b.  $\% \text{ margen bruto de explotación} / 100 \times \text{margen bruto de explotación calculado.}$
- c.  **$100 \times \text{margen bruto de explotación calculado} / \% \text{ margen bruto de explotación.}$**
- d.  $\% \text{ margen bruto de explotación} \times 100 \times \text{margen bruto de explotación calculado.}$

**6. El denominado método sencillo de costes primarios, se relaciona con...**

- a. ... la suma de todos los costes de producción entre sí.
- b. ... **dar la misma importancia al coste de materias primas y al coste de mano de obra.**
- c. ... el tiempo y complejidad de cada plato en base a su elaboración.
- d. ... el número de ventas. Así, a mayor ventas, mayor beneficio.

**7. Los servicios de bar-restaurantes de cafés teatro, cafés concierto, bares musicales, etc. tienen que tributar al:**

- a. 4 %
- b. 10 %**
- c. 15 %
- d. 21 %

**8. En el proceso de apertura de caja, se tendrá que...**

- a. ... contar el dinero en efectivo existente en la caja física, dejado como remanente.**
- b. ... comprobar la recaudación del día anterior.
- c. ... generar los cheques correspondientes a los consumos de la jornada anterior.
- d. ... contabilizar todos los movimientos y calcular entradas y salidas de la jornada anterior.

**9. Un producto que presenta un coste de 5,15 € al que se le quiere imponer un beneficio del 60 %, ¿qué precio final tendrá asociado?**

- a. 12,87 €**
- b. 13,15 €
- c. 14,52 €
- d. 15,03 €

**10. Indica si las siguientes afirmaciones son verdaderas o falsas.**

a. Las reclamaciones, junto con sus posibles soluciones, pueden suponer un proceso de aprendizaje y mejora en el servicio.

- **Verdadero**
- Falso

b. Ante una queja o reclamación, nunca deberás ponerte en el lugar o parte del consumidor.

- Verdadero
- **Falso**

c. Siempre que sea posible, la queja debe ser llevada al ámbito personal; de esta forma se conseguirá una solución más efectiva.

- Verdadero
- **Falso**

d. Se indica como correcto ante la resolución de una queja o reclamación imponer en todo momento una escucha activa, dejando al reclamante que se exprese con tranquilidad.

- **Verdadero**
- Falso