



MINISTERIO DE DEFENSA

PRUEBAS SELECTIVAS PARA INGRESO COMO PERSONAL LABORAL FIJO

GRUPO PROFESIONAL: E2

ESPECIALIDAD: SERVICIOS DE RESTAURACIÓN

CUESTIONARIO DE EXAMEN

INSTRUCCIONES:

1. **No abra este cuestionario** hasta que se le indique.
2. Este examen consta de un cuestionario de **80** preguntas, se incluyen **6** preguntas adicionales de reserva con tres respuestas alternativas cada una, siendo sólo una de ellas la correcta.
3. Recuerde que el tiempo de realización de este ejercicio es de **OCHENTA MINUTOS**. **Si encuentra dificultad en alguna de ellas NO SE DETENGA Y CONTINÚE** contestando las restantes.
4. Sólo se calificarán las respuestas marcadas en la "Hoja de Examen" y siempre que se tengan en cuenta estas instrucciones y las contenidas en la propia "Hoja de Examen".
5. **Compruebe siempre** que la marca que va a señalar en la "Hoja de Examen" corresponde al número de pregunta del cuestionario.
6. Todas las preguntas del cuestionario tienen el mismo valor y una sola respuesta correcta.
7. No serán valoradas las preguntas no contestadas. Las contestaciones erróneas no serán penalizadas.

17 de septiembre 2022

ESPECIALIDAD: SERVICIOS EN RESTAURACIÓN

- 1.- Para el grupo profesional E2, el IV Convenio Único para el Personal Laboral de la Administración General del Estado, establece como titulación necesaria para su acceso:
 - a) Título de Graduado en Educación Secundaria o de Técnico o equivalente.
 - b) Título de Bachiller o Técnico o equivalente.
 - c) Título de bachiller, Técnico o certificado de profesionalidad de Nivel 3 o equivalente.

- 2.- El IV Convenio Único para el Personal Laboral de la Administración General del Estado se aplica:
 - a) A todo el personal de la Administración de Justicia.
 - b) Al Personal de Alta Dirección.
 - c) Al Personal Laboral de la Administración General del Estado.

- 3.- El personal laboral sujeto al IV Convenio Único de la Administración General del Estado, tendrá derecho a:
 - a) 24 días hábiles de vacaciones con 15 años de servicios.
 - b) 24 días hábiles de vacaciones con 20 años de servicios .
 - c) 24 días hábiles de vacaciones con 25 años de servicios.

- 4.- Según el art. 30 del Convenio Único para el personal laboral de la AGE, las convocatorias públicas de los procesos de cobertura de vacantes por ingreso libre, deberán contener al menos los siguientes datos:
 - a) \ Número de plazas y características incluido los horarios de entrada y salida a su puesto de trabajo, sistema selectivo, requisitos exigidos y baremo aplicable.
 - b) Número de plazas, sistema selectivo, requisitos exigidos a los candidatos, baremos tanto objetivos como subjetivos aplicables.
 - c) Número de plazas y sus características, desarrollo y valoración, sistema selectivo, requisitos exigidos a los candidatos y baremo.

- 5.- El periodo de prueba del personal laboral de la AGE regulado en el IV Convenio Único será de:
 - a) Tres meses para el grupo M2.
 - b) Tres meses para el grupo M1.
 - c) Tres meses para el grupo E2.

- 6.- Las normas relativas a los derechos fundamentales y a las libertades que la Constitución de 1978 reconoce , se interpretarán de conformidad con:
 - a) La Declaración Universal de Derechos Humanos y los Tratados y Acuerdos internacionales sobre la misma materia ratificados por España.
 - b) La Declaración Universal de Derechos Humanos del Parlamento Europeo y los Tratados y Acuerdos internacionales sobre la misma materia ratificados por España.
 - c) La Declaración Universal de la Organización de Naciones Unidas y los Tratados y Acuerdos internacionales sobre la misma materia aunque no hayan sido ratificados por España.

- 7.- El art. 21 de la Constitución Española de 1978 reconoce el derecho de:
- Reunión.
 - Asociación.
 - Participación.
- 8.- El Defensor del Pueblo es:
- Alto comisionado de la Administración General del Estado.
 - Alto comisionado de las Cortes Generales.
 - Alto comisionado de las Administraciones Públicas.
- 9.- Según el art 19 de la Constitución el derecho de los españoles a entrar y salir libremente de España en los términos que la ley establezca, indique la opción correcta:
- No podrá ser limitado por motivos políticos e ideológicos.
 - Podrá ser limitado por motivos políticos pero no ideológicos.
 - Podrá ser limitado por motivos políticos e ideológicos.
- 10.-Son órganos superiores de la organización central de la Administración General del Estado:
- El Gobierno.
 - Los Ministros.
 - Los Delegados del Gobierno.
- 11.-Son órganos directivos de la organización central de la Administración General del Estado:
- Los Ministros.
 - Los Secretarios de Estado.
 - Los Subsecretarios
- 12.-Corresponde al Gobierno la función o potestad:
- Legislativa
 - Ejecutiva.
 - Judicial.
- 13.-Los Directores Generales serán nombrados y separados por:
- Real Decreto del Consejo de Ministros
 - Real Decreto del Presidente del Gobierno.
 - Orden Ministerial.
- 14.-La dirección de los servicios comunes de los Ministerios corresponde a:
- Los Secretarios de Estado.
 - Los Subsecretarios.
 - Los Secretarios Generales.

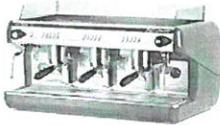
ESPECIALIDAD: SERVICIOS EN RESTAURACIÓN

- 15.-El Consejo de Transparencia y Buen Gobierno estará compuesto por los siguientes órganos, indique la respuesta correcta:
- a) La Comisión de Transparencia y Buen Gobierno y el Presidente del Consejo de Transparencia y Buen gobierno, que también será el presidente de la Comisión.
 - b) La Comisión de Transparencia y Buen Gobierno y el Presidente del Consejo de Transparencia y Buen gobierno, que nunca será el mismo de su Comisión.
 - c) La Comisión de Transparencia y Buen Gobierno y el Presidente del Consejo de Transparencia y Buen gobierno, que puede o no ser el mismo de su Comisión.
- 16.-Según el art 8 de la L.O. 3/2007, de 22 de marzo, para la igualdad efectiva de mujeres y hombres, todo trato desfavorable a las mujeres relacionado con el embarazo o la maternidad, constituye discriminación:
- a) Indirecta por razón de sexo.
 - b) Indirecta por razón de género.
 - c) Directa por razón de sexo.
- 17.-¿En qué artículo de la Constitución Española de 1978 se encuentra recogido el principio de igualdad y la no discriminación por sexo?.
- a) Art. 8.
 - b) Art. 14.
 - c) Art. 24
- 18.-¿Qué ley regula la prevención de riesgos laborales?.
- a) La ley 31/1985.
 - b) La ley 31/1995.
 - c) La ley 31/2000.
- 19.-El órgano científico-técnico, especializado de la Administración General del Estado cuya misión es el análisis y estudio de las condiciones de seguridad y salud en el trabajo es:
- a) El Instituto Nacional de Seguridad e Higiene en el Trabajo.
 - b) La Inspección de Trabajo y Seguridad Social.
 - c) La Comisión Nacional de Seguridad y Salud en el Trabajo.
- 20.-Indique la respuesta correcta en relación al Comité de Seguridad y Salud de las empresas:
- a) Todas las empresas han de contar con un Comité de Seguridad y Salud.
 - b) Formarán parte del Comité de Seguridad y Salud los delegados de prevención.
 - c) En las reuniones del Comité de Seguridad y Salud participarán con derecho a voto los técnicos de prevención de riesgos, así como los delegados sindicales.
- 21.- Las cafeterías se clasifican en tres categorías, que son:
- a) Primera, segunda y tercera.
 - b) Especial, primera y segunda.
 - c) Lujo, primera y segunda.

22.-La restauración comercial se divide en:

- a) Catering colectivo y Catering no colectivo.
- b) Empresa Social y Empresa Comercial.
- c) Catering comercial y Catering social.

23.-Diga de qué tipo de maquinaria es la de la imagen.



- a) Molinillo de Café.
- b) Cafetera.
- c) Sotobanco.

24.-Diga como se llama el Mueble donde reposa la cafetera y el molinillo

- a) Timbre.
- b) Cámara.
- c) Sotobanco.

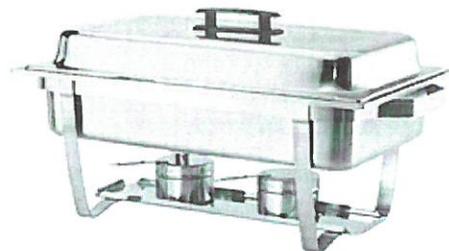
25.-Completa este enunciado con las palabras que faltan:

El mueble cafetero o _____ (1), además de ser el lugar donde se sitúa _____ (2), sirve como pequeño _____ (3) de los elementos que van junto al servicio del café o té, como sobres de azúcar, bolsas de té, sacarina, etcétera.

- a) Cafetera, sotobanco, almacén.
- b) Sotobanco, cafetera, almacén.
- c) Cafetera, sotobanco, despensa.

26.-Diga qué tipo de maquinaria es la de la imagen

- a) Marmita.
- b) Testavin.
- c) Chafindish.



- 27.-¿A que temperatura se termina de emulsionar la espuma de leche para elaborar un capuchino?
- a) 65º
 - b) 60º
 - c) 55º
- 28.-¿Qué es un smoothie?
- a) Un helado cremoso.
 - b) Un batido.
 - c) Un batido depurativo.
- 29.-¿El Aperol pertenece a la familia de los?
- a) Anisados.
 - b) Vermús.
 - c) Bitters o amargos.
- 30.-Cuando nos dicen que se trata de una craft beer hablamos de:
- a) Cerveza artesanal.
 - b) Cerveza de fermentación alta.
 - c) Cerveza tipo Indian Pale Ale.
- 31.-Cuando solicitamos un café americano:
- a) Es un café solo infusionando dos veces sin quitar el café.
 - b) Es un café solo con una jarra pequeña de agua caliente.
 - c) Es un café solo con leche lateada.
- 32.-De donde proceden los Pisco:
- a) Caribe.
 - b) Antillas Holandesas.
 - c) Perú y Chile.
- 33.-La grappa de que país es originaria de:
- a) Francia.
 - b) Italia.
 - c) Países Bajos.
- 34.-Elige la palabra que completa la siguiente afirmación:
La _____ es el residuo de la caña de azúcar obtenido tras haber extraído parte del azúcar.
- a) Gin.
 - b) Cachaça.
 - c) Melaza.

35.-Indica para que tipo de bebida usarías la copa que se muestra en la imagen:



- a) Mezcal.
- b) Brandy.
- c) Pastis.

36.-Indique la forma correcta de montar una mesa para menú a la carta desde cero teniendo la mesa calzada y alineada.

- a) Muletón, mantel, plato presentación, cubiertos trincheros, copa de agua y de vino, servilleta, silla.
- b) Mantel, plato presentación, plato de pan, cubiertos trincheros, copa de agua y de vino, servilleta, complementos, silla.
- c) Muletón, mantel, plato presentación, plato de pan, cubiertos trincheros, copa de agua y de vino, servilleta, complementos, silla.

37.-¿Cuál es el espacio que se estima necesario para que un cliente este cómodo?

- a) 60 cm.
- b) 70 cm.
- c) 80 cm.

38.-¿Cuántas copias tiene una comanda que se efectúa por triplicado?

- a) Original, manuscrito y una copia.
- b) Original más tres copias.
- c) Original más dos copias.

39.-En el servicio a la inglesa:

- a) El camarero sirve por la izquierda del cliente.
- b) El camarero sirve por la derecha al cliente.
- c) El cliente se sirve por la derecha.

40.-En el servicio a la Americana:

- a) El plato lo recoge el cliente del buffet.
- b) El plato sale servido de cocina y se sirve por la derecha del cliente.
- c) El plato se monta desde el gueridón en presencia del cliente.

ESPECIALIDAD: SERVICIOS EN RESTAURACIÓN

- 41.-En una crema zanahoria que viene presentada en sobera y realizamos un servicio a la francesa:
- Introducimos los platos trincherero y sopero por la derecha presentamos la sobera con el cazo por la izquierda y dejamos que se sirva el cliente.
 - Introducimos los platos trincherero y sopero por la derecha presentamos la sobera con el cazo por la izquierda y servimos al cliente.
 - Introducimos los platos trincherero y sopero por la derecha presentamos la sobera con el cazo por la derecha y servimos al cliente.
- 42.-¿Cómo se denomina la expresión francesa utilizada para retirar elementos sucios de una mesa, como son platos, copas, cubiertos etc.?
- Mise en place.
 - Suite.
 - Desbarasar.
- 43.-Indique el nombre que falta en la definición.
Denominamos _____ al área de trabajo que destinamos para la colocación del material imprescindible que intervienen en la elaboración de cocteles
- Estación Central.
 - Estación de Coctelería.
 - Estación de Moderna.
- 44.-¿Qué es un Rechaud?
- Una mesita auxiliar usada en sala para asistir a los Maître en el servicio de vinos.
 - Un carro donde se exponen los quesos para su venta en el restaurante.
 - Una mesa auxiliar con un pequeño fuego, que suele ser a gas, para realizar elaboraciones a la vista del cliente en sala.
- 45.-El Old Fashioned se elabora:
- En coctelera.
 - En vaso mezclador.
 - Directamente.
- 46.-Diferencia entre la coctelera Boston y la coctelera clásica:
- No hay coctelera Boston.
 - La coctelera Boston son dos partes y la coctelera clásica son tres partes.
 - La coctelera Boston se la conoce también como vaso mezclador.
- 47.-¿Qué debemos tener en cuenta a la hora de utilizar la coctelera?
- Cuando no se está utilizando mantenerla con hielo y agua para que se mantenga fría.
 - No elaborar más de un solo coctel a la vez.
 - No introducir bebidas carbónicas.

- 48.-Marca la opción que no proceda. El sándwich Club:
- a) Tiene dos pisos.
 - b) Es una elaboración fría.
 - c) Ente otros ingredientes , lleva lechuga y tomate.
- 49.-¿Cuál de las siguientes masas no lleva levadura?
- a) Crepes .
 - b) Tortitas Americanas.
 - c) Toda llevan levadura .
- 50.-Sobre la mahonesa:
- a) La salsa rosa es una de sus derivadas.
 - b) Los ingredientes son yemas de huevo, aceite, zumo de limón o vinagre y sal.
 - c) Las opciones a) y b) son correctas .
- 51.-La salsa elaborada con mahonesa, ketchup, salsa wochestershire, zumo de naranja, tabasco y brandy, recibe el nombre de:
- a) Brava.
 - b) Rosa.
 - c) Aurora.
- 52.-¿Cuál de los siguientes ingredientes no lleva la salsa tártara?
- a) Ajos.
 - b) Mahonesa.
 - c) Pepinillos.
- 53.-La salsa brava:
- a) Es una salsa alioli con mucho ajo y unas gotas de tabasco.
 - b) Es una salsa que deriva de la salsa de tomate.
 - c) Es una salsa de carne.
- 54.- ¿A qué se llama control?
- a) A la oficina del establecimiento donde han de fichar los empleados al entrar y salir del turno de trabajo.
 - b) El punto externo de la barra desde donde los camareros de sala solicitan a los dependientes de la barra las consumiciones que necesitan para el servicio de mesa.
 - c) Al punto externo de la barra en la que el jefe de sala da el visto bueno a los platos antes de servirlos.
- 55.-Elige la palabra que completa la siguiente afirmación:
Cuando un aperitivo está montado sobre una cucharilla u otro tipo de recipiente individual diseñado para la presentación y servicio de estos alimentos se considera que es una
- a) Cucharadita.
 - b) Canapé.
 - c) Tapa.

- 56.-¿Cómo se denomina la mantequilla amasada y trabajada hasta conseguir una consistencia adecuada que facilita con ella a la hora de untar rebanadas de pan en la preparación de tostadas y sándwiches?
- Maitre d'hotel.
 - Crema.
 - En pomada.
- 57.-Elige la palabra que completa la siguiente afirmación:
Las _____ son la empatía, el tacto, la actitud positiva, la paciencia y la atención a los detalles.
- Características de la personalidad del cliente.
 - Habilidades para el servicio al cliente.
 - Elementos de la comunicación entre cliente y vendedor.
- 58.-Señala la respuesta correcta en cuanto a la comanda.
- El orden de servicio de los platos se indica con una raya horizontal de separación.
 - Las cantidades se anotan a la derecha del nombre del plato.
 - Siempre debe ser firmada por el maître.
- 59.-¿Cuál de los siguientes datos no forma parte de una comanda?
- Fecha del día en que se presta el servicio.
 - Cantidad de cada producto que se haya solicitado.
 - Nombre de los clientes.
- 60.-Elige la palabra que completa la siguiente afirmación respecto al manejo de las pinzas: La pinza está formada por _____. El conjunto de estos dos cubiertos se utiliza en una infinidad de operaciones durante el servicio.
- Una cuchara sopera y un tenedor trincherero.
 - Una cuchara sopera y un tenedor de pescado.
 - Dos cucharas soperas.
- 61.-¿Como indicamos en la comanda al jefe de cocina el grado de cocinado de la carne?
- Comanda con símbolos según el grado de cocinado de la carne.
 - Se escribe como lo desea el cliente.
 - Escribiendo esta serie de letras Mph, ph, ap, h, mh
- 62.-¿Cuál de las siguientes afirmaciones respecto a la temperatura de servicio de vinos, es incorrecta?
- Espumosos y cavas: 10°C- 12°C.
 - Blancos jóvenes 7°C-9°C.
 - Tintos crianza 18°C.
- 63.-¿Cuánto tiempo debe durar un coffee break?
- Alrededor de media hora.
 - Una hora aproximadamente.
 - De 15 a 20 minutos.

- 64.-En un servicio de un banquete cuyo menú incluye un entrante, pescado, carne y postre acompañado de agua, vino blanco, vino tinto y vino de postre. ¿Qué paso o acción debes realizar después de haber servido el pescado?
- a) Desbarasar el pescado.
 - b) Servir el vino tinto.
 - c) Repasar el vino blanco.
- 65.-¿Qué le falta al siguiente desayuno continental compuesto de café con leche, bollo de pan, un cruasán con mantequilla y mermelada y zumo de naranja?
- a) Cereales.
 - b) Huevos y salchichas.
 - c) No le falta nada.
- 66.-Para un banquete de 150 personas ¿Qué tipo de montaje realizarías?
- a) Americano.
 - b) En T.
 - c) Espiga.
- 67.-A la hora de marcar el protocolo en una mesa ¿Quién ocupa la segunda presidencia?
- a) El anfitrión.
 - b) El homenajeador.
 - c) La anfitriona.
- 68.-En el servicio de una mesa ¿Qué puesto ocupa el anfitrión en el orden de servicio?
- a) El primero.
 - b) El último.
 - c) Depende del tipo de montaje del banquete.
- 69.-¿Cuál es el objetivo del flambeado?
- a) Reducir la salsa.
 - b) Dorar rápidamente el alimento utilizando un aguardiente.
 - c) Las opciones a) y b) no son correctas.
- 70.-Según la normativa sobre la clasificación del Jamón Ibérico, el jamón de bellota se identifica con una etiqueta de color:
- a) Roja.
 - b) Negra.
 - c) Verde.
- 71.-¿Cuál de los siguientes platos no se elabora a la vista del cliente? Señala la respuesta correcta:
- a) Steak Tartare.
 - b) Solomillo Stroganoff.
 - c) Solomillo Wellington.

72.-¿Cuál de las siguientes afirmaciones es correcta respecto a las crepes suzettes?

- a) La salsa se aromatiza con Grand Marnier.
- b) Se flambea con Grand Marnier.
- c) La elaboración no lleva Grand Marnier.

73.-¿Cuál de los siguientes ingredientes no forma parte de la ensalada César?

- a) Lechuga.
- b) Anchoa.
- c) Alcaparras.

74.-¿Qué aguardientes se utiliza para flambea los langostinos al curry?

- a) Vodka.
- b) Tequila.
- c) Whisky.

75.-¿Cuáles de las siguientes DOP son jamones blancos?

- a) Jamón de Huelva y Jamón de Teruel.
- b) Jamón de Teruel y Jamón de Trevélez.
- c) Jamón de Huelva y Jamón de Guijuelo.

76.-¿Qué capacidad tiene una botella denominada Matusalem?

- a) 6 l.
- b) 12 l.
- c) 15 l.

77.-¿Cuál de los siguientes vinos tiene una mayor crianza oxidativa?

- a) Amontillado.
- b) Oloroso.
- c) Fino.

78.-¿La uva utilizada en Jerez para la elaboración del vino se denomina?

- a) Pedro Ximénez.
- b) Palomino.
- c) Airén.

79.-¿Cómo se llaman los componentes que aportan color rojo en los tintos?

- a) Flavonas.
- b) Antocianos.
- c) Polifenoles.

80.-¿Cuántos componentes aromáticos se pueden encontrar en un vino?

- a) 250.
- b) 600.
- c) 1000.

PREGUNTAS DE RESERVA

PARTE GENERAL

- 81.- Cuando un empresario no tome las medidas necesarias para garantizar la seguridad y salud de los trabajadores o impida que otra persona las tome, los representantes de los trabajadores pueden decidir paralizar el trabajo. La autoridad laboral debe decidir si los trabajadores vuelven al trabajo o no por existir riesgo, en el plazo de:
- a) 72 horas.
 - b) 48 horas.
 - c) 24 horas.
- 82.- El Recurso de Amparo se interpone ante el:
- a) Tribunal Superior de Justicia.
 - b) Tribunal Supremo..
 - c) Tribunal Constitucional.

PARTE ESPECÍFICA

- 83.- ¿Cómo se denomina la pieza de papel que se utiliza para adornar las fuentes donde se sirven tartas u otros alimentos?
- a) Esterilla.
 - b) Muletón.
 - c) Blonda.
- 84.- Se entiende por doblaje de mesas...
- a) La utilización de varias veces a la vez, para varios comensales que por su número no se pueden ubicar en una sola mesa, realizando su correspondiente montaje.
 - b) La utilización de las mismas, varias veces durante un mismo servicio, con su correspondiente montaje.
 - c) Las opciones a) y b) son correctas.
- 85.- ¿Cuál es el formato de botella más empleado?
- a) 1 litro.
 - b) 3/8 litro.
 - c) ¾ litro.
- 86.- En qué locales se da el servicio de sala:
- a) En los que tienen mesas.
 - b) En los que tienen terraza y sala interior.
 - c) En los que tienen distintos ambientes.