

Oposiciones docentes 2025/ 2025 irakasle oposizioak		
Cuerpo o puesto/ Kidegoa edo lanpostua:	Especialidad/Espezialitatea:	Idioma/ Hizkuntza:
0598	Servicios de Restauración Jatetxeko-zerbitzuak	Castellano Gaztelania
PRUEBA PRÁCTICA-PROBA PRAKTIKOA		

Duración: 60 minutos

No incluya su nombre en este documento.

Criterios de calificación: **El ejercicio se valorará sobre 10 puntos** teniendo un valor de cada pregunta de 1 punto. Posteriormente el resultado numérico se trasladará a la rúbrica 1A donde supondrá un peso de **un 30% de la calificación final**.

En la parte tipo test las respuestas incorrectas restan 0,08 puntos

La respuesta a las preguntas de tipo test se harán sobre la plantilla que se ha entregado.

En las preguntas de tipo test habrá una única respuesta. Responda con una X sobre la letra elegida. En caso de error, invalide su respuesta sombreando la letra completamente.

Respuesta válida

Respuesta no válida

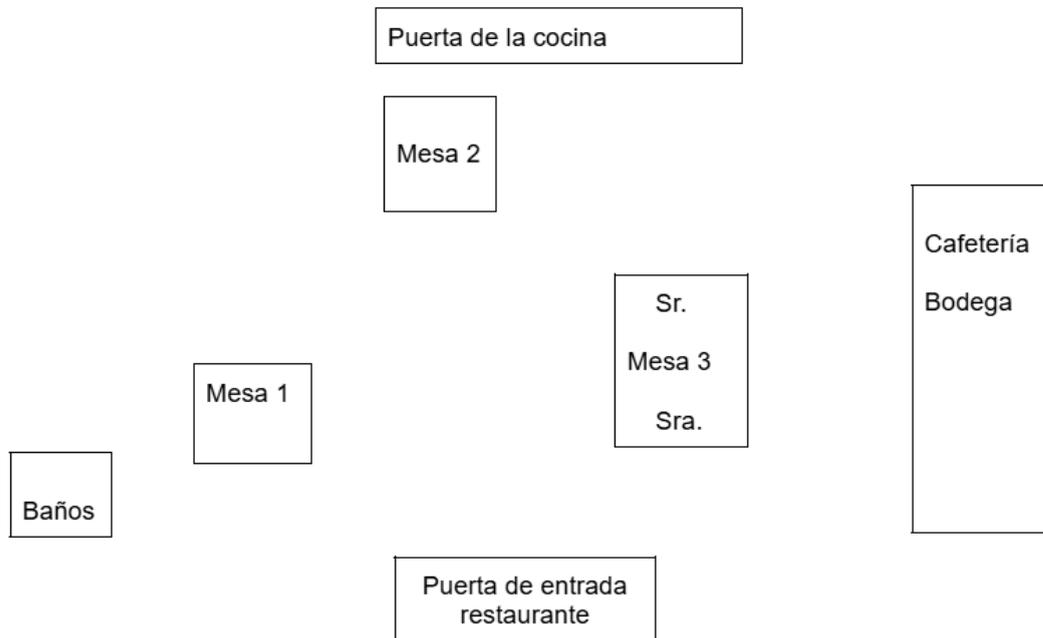
a



Responda a las preguntas en este documento y si no le cabe, utilice los folios que les hemos entregado. Una vez acabada la prueba entregue todas las hojas que se le han proporcionado.

1. Es usted el encargado de tomar las comandas en el restaurante de un hotel. Realice las comandas necesarias con el sistema de comanda numerada según los datos que se aportan, teniendo en cuenta que todos los comensales comen a la carta.

Tiene que rellenarlas cronológicamente de izquierda a derecha según la orden del servicio.



A la mesa nº 3 vienen a cenar 2 personas que no están alojadas en el hotel.

Para empezar, la señora tomará alcachofas con jamón y de segundo trucha a la navarra. El señor de primero tomará espárragos con jamón y cordero asado de segundo.

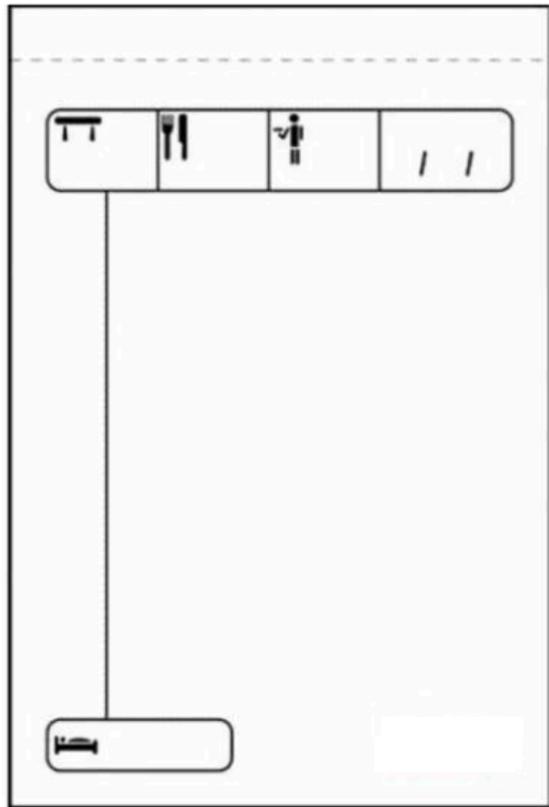
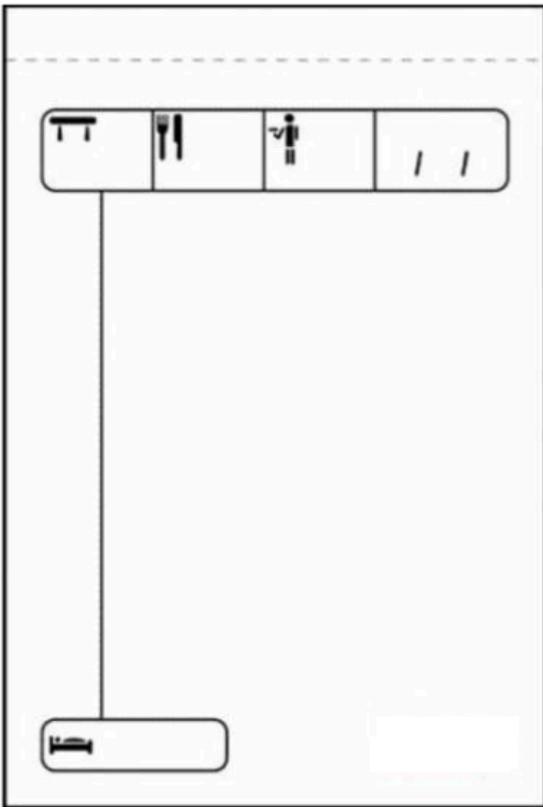
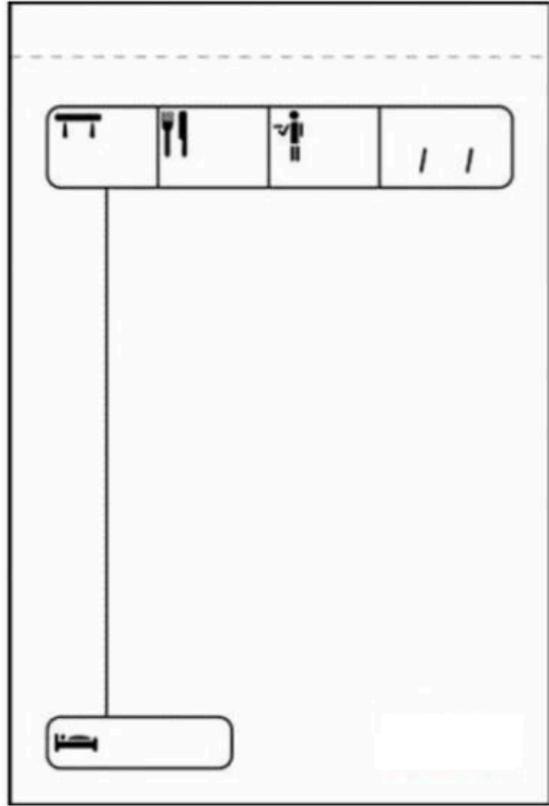
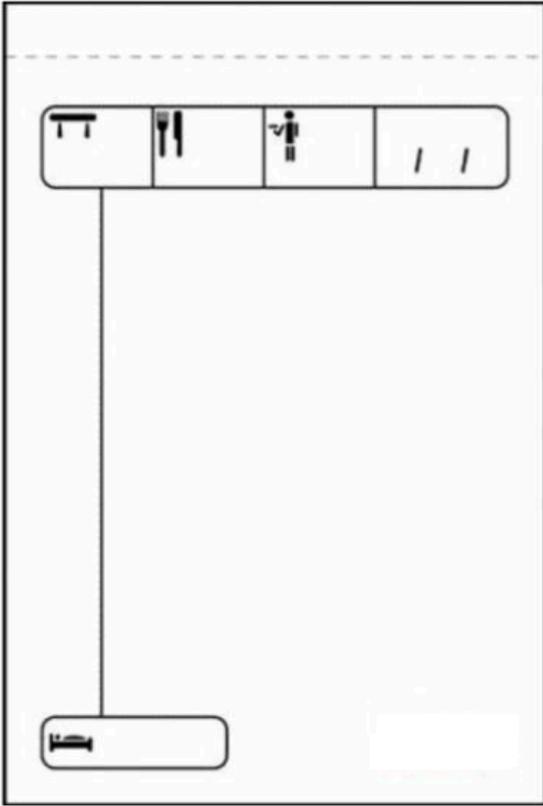
Para compartir, una ensalada ilustrada con el segundo plato.

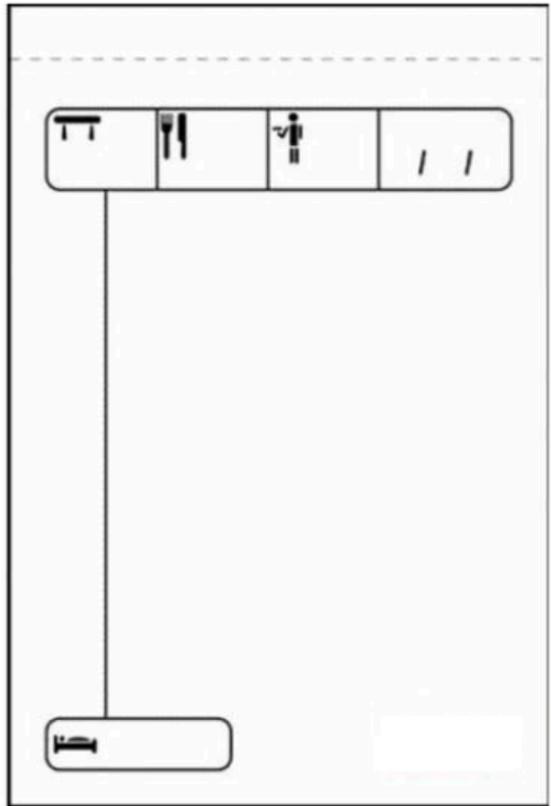
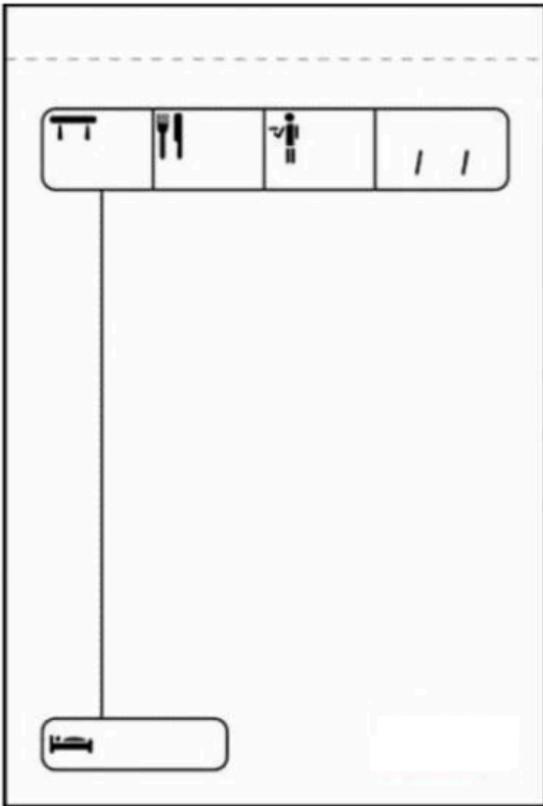
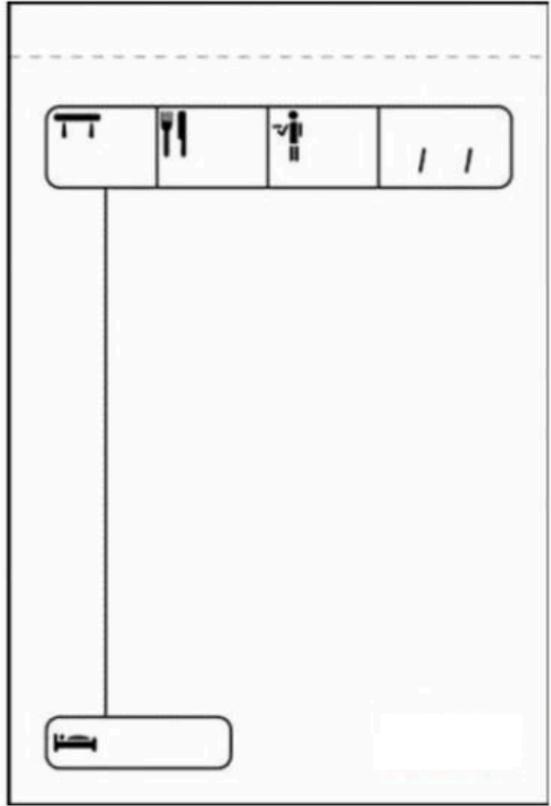
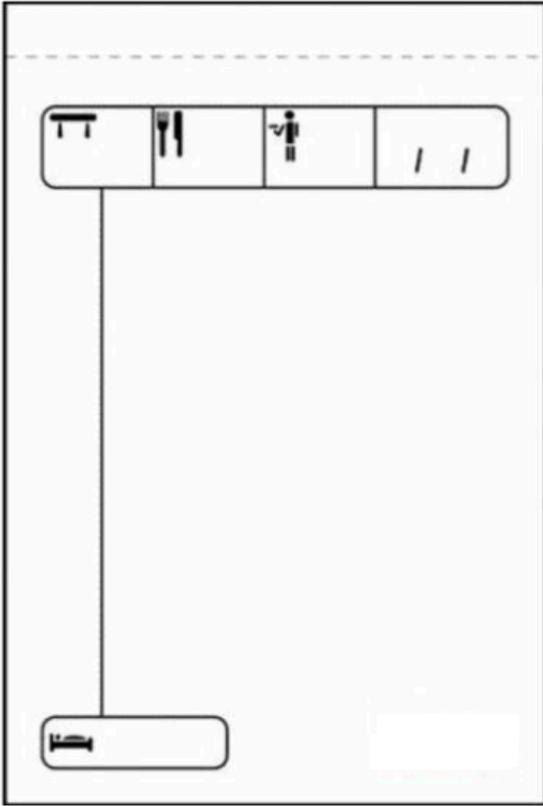
Para beber los dos tomarán: un agua y una botella de vino tinto Otazu Premium Cuvée

Estando ya acabado el aperitivo y empezando sus primeros platos, se añade a la mesa un comensal más que se sienta a la izquierda de la señora y que pide como único plato un solomillo poco hecho con foie y comparte la bebida pedida anteriormente.

Varios minutos después, el primer señor anula el cordero asado y opta por un bacalao ajoarriero.

Para finalizar, tomarán dos postres. Para compartir la señora y su marido, un Goxua y Milhojas de nata para el amigo. La señora un agua con gas y un café solo, el marido un café solo y el amigo un café con leche.





2. Calcular el coste total por persona del cubierto de un banquete si queremos un 20% de beneficio deseado siguiendo los datos aportados ¿Cuál sería el P.V.P final por persona con todo incluido?

Datos:

- Número de personas: 245 pax
- Coste de materias primas: 5635 €
- Coste de personal: 6250 €
- Porcentaje de costes fijos: 21%

3. Identifique los alérgenos según la normativa europea de obligada declaración en el siguiente menú degustación, poniendo el ingrediente y el alérgeno al que corresponde.

APERITIVO

Hummus de altramuces y tomate seco de Caspe

Chupito de salmorejo con su guarnición y AOV

Barquitas de apio con vinagre de manzana y nueces

ENTRANTES

Rollito de arroz con vegetales y salsa Teriyaki

PESCADO

Rape estilo Orio con almejas y carabineros

CARNE

Steak Diana

POSTRE

Tarta de chocolate con crema de cacahuetes

PETIT FOURS

Cookies de espelta, avena y chocolate con leche

4. Es usted el sumiller de un restaurante francés en Madrid. El jefe quiere introducir una carta de brandys franceses y le pide que elabore un análisis práctico entre el Armagnac y el Cognac para decidir cuál destacar en la carta, aunque podría incluir ambos si la propuesta lo justifica.

Tiene que incluir la región de la que proceden, el tipo de destilación y la variedad de uva con la que se elaboran.

5. A continuación se presenta una carta de vinos con 10 referencias. Cada uno de los vinos contiene solo un error relacionado con la clasificación, la denominación de origen o subzonas, bodega o el tipo de uva.

- Identifique los errores presentes en cada vino subrayando el fallo y escribiendo su rectificación adecuada debajo.

Vinos Tintos

- **Deyo Merlot de Autor 2020 - D.O. Ribera baja**

Bodega: Castillo de Monjardín. *Variedad: Merlot*

- **Mil gracias 2021 - D.O. Navarra**

Bodega: Bodegas Ochoa. *Variedad: Tempranillo*

- **Ramón Bilbao Crianza 2021 - D.O. Rioja**

Bodega: Ramón Bilbao. *Variedad: Tempranillo*

- **Pago de los Capellanes Crianza – D.O. Ribera del Júcar**

Bodega: Familia Rodero Villa. *Variedad: Tempranillo*

Vinos Blancos

- **Martín Códax Vindel 2021 – D.O. Albariño**

Bodega: Bodegas Martín Codax. *Variedad: Albariño*

- **Sanz Verdejo 2024 – D.O. Bierzo**

Bodega: Vinos Sanz. *Variedad: Verdejo*

- **Mar de Frades Airén 2023 - D.O. Rías Baixas**

Bodega: Mar de Frades. *Variedad: Airén*

- **Enate Gewürztraminer 2023 - D.O. Somosierra**

Bodega: Bodegas Enate. *Variedad: Gewürztraminer*

Vinos Rosados

- **La Huella de Aitana - D.O. Navarra**

Bodega: Gonzalo Celayeta Wines. *Variedad: Cabernet Sauvignon*

- **Marqués de Riscal Rosado 2024 - D.O. Ribera del Duero**

Bodega: Herederos del Marqués de Riscal. *Variedad: Tempranillo/Viura*

6. Una bodega produce tres tipos de vino espumoso. Con los siguientes datos de azúcar añadidos, necesitan poner las etiquetas correspondientes según la normativa europea

- **Vino A:** – 3 g/L de azúcar
- **Vino B:** – 6 g/L de azúcar
- **Vino C:** – 35 g/L de azúcar

a) ¿Qué categoría de vino espumoso corresponde a cada vino A, B y C según su contenido de azúcar?

b) ¿Cuál es el límite máximo de azúcar para un vino espumoso del grupo A?

c) ¿Qué sabor característico tiene un vino espumoso del grupo B?

d) ¿Entre qué rangos de azúcar mínima y máxima se encuentra un vino del grupo C?

7. Tienen que realizar una carta de cervezas en la cervecería donde trabajan y necesitan organizarla según sus países de origen. Rellene el cuadro con el país de origen de los siguientes estilos de cerveza y el tipo de fermentación que corresponde a cada una.

	PAÍS DE ORIGEN	CLASIFICACIÓN SEGÚN SU FERMENTACIÓN
LAMBIC		
TRAPENSE		
IPA		
BOCK		

8. En una cata de café de especialidad, los mejores cafés se evalúan según ciertos estándares de calidad establecidos por la Specialty Coffee Association (SCA). Los cafés de especialidad se caracterizan por ser excepcionales en varios aspectos sensoriales y su puntuación es clave para determinar su calidad y su clasificación

Va a realizar una cata brasileña de cafés de especialidad con su alumnado y necesita asegurarse que se cumplan ciertos criterios. ¿Cuál de las siguientes afirmaciones es más importante para garantizar una cata exitosa y educativa?

Tiene que decidir entre diferentes tipos de molienda , ¿cuál es la importancia de usar un molido más fino o grueso para la preparación del café para catar?

- a) Un molido fino permite que los aceites esenciales del café se liberen de manera más eficiente, creando una textura más sedosa en la taza.
- b) Un molido grueso evita que los sabores del café se vuelvan demasiado amargos o demasiado suaves.
- c) Un molido fino permite un contacto más corto entre el café y el agua, lo que reduce la intensidad de la acidez del café durante la cata.
- d) El molido grueso reduce la interacción del café con el agua caliente, resultando en una mayor retención de sabores dulces y frutales.

Han decidido realizar la cata con 3 tipos diferentes de procesados de café: el Honey, café lavado y no lavado, pero es importante saber cuáles son las diferencias entre uno y otro, ¿Cuál es la principal diferencia entre estos tres procesados de café?

- a) El café lavado tiene más cuerpo, mientras que el café no lavado es más ácido.
- b) El café honey se procesa con la pulpa, mientras que en el café lavado, la pulpa se elimina completamente antes de la fermentación.
- c) El café no lavado tiene un sabor más suave, mientras que el café lavado es siempre más amargo.
- d) El café honey se seca al sol, mientras que el café lavado se seca en máquinas de secado industrial.

Está realizando la cata de café brasileño con varias variedades. ¿Cuál es la temperatura ideal del agua para preparar el café molido en una cata de especialidad?

- a) 90°C a 92°C, para permitir una correcta extracción sin sobrecalentar el café.
- b) 62°C a 65°C, para resaltar las notas afrutadas y florales sin aumentar la acidez.
- c) 100°C a 105°C, para una extracción más rápida y aumentar el cuerpo del café.
- d) 70 a 75°C, para evitar cualquier posible sobre extracción y disminuir la amargura.

¿Qué puntuación debe obtener un café para ser considerado como café de especialidad según el sistema de la Specialty Coffee Association (SCA)?

- a) 70 puntos o más.
- b) 75 puntos o más.
- c) 80 puntos o más.
- d) 120 puntos o más

9. Están preparando en la escuela una semana gastronómica sobre Japón. Necesitamos saber cómo se cultiva el té Matcha, características, utensilios que se utilizan en su ritual tradicional y otros tipos de tés de origen japonés.

¿Qué técnica agrícola se utiliza en el cultivo del té matcha para aumentar su contenido en clorofila?

- a) cosecha manual nocturna
- b) sombreado previo a la cosecha
- c) poda intensiva de raíces
- d) exposición al sol antes de la cosecha

¿Qué utensilio tradicional se utiliza para batir el té matcha durante su preparación?

- a) Chashaku
- b) Chasen
- c) Kyusu
- d) Chesu

¿Qué tipo de agua tendrán que utilizar para preparar un buen té matcha?

- a) Agua hirviendo a 100°
- b) Agua antes de que hierva a 80°
- c) Agua templada a 60°
- d) Tiene que hervir dos veces el agua

Le pregunta una alumna que ha escuchado hablar del té Sencha y quiere saber cuál es la característica principal. Su respuesta es:

- a) El té sencha es un té fermentado parecido al pu-erh
- b) Es un té verde con mezcla de arroz tostado y aroma a nuez
- c) Es el té verde más consumido en Japón
- d) Es un té que se cultiva exclusivamente en Okinawa y se fermenta durante varias semanas

10. Identifique el siguiente material y utillaje y su uso en el desarrollo de actividades propias de la especialidad (en una frase).

IMAGEN N° 1 10 cm largo x 5 cm

IMAGEN N° 2 50 cm altura



N° 1	N° 2

IMAGEN N° 3 (10 cm)

IMAGEN N° 4



N° 3	N° 4

IMAGEN N° 5 40 cm



IMAGEN N° 6



N° 5	N° 6

Oposiciones docentes 2025/ 2025 irakasle oposizioak		
Cuerpo o puesto/ Kidegoa edo lanpostua:	Especialidad/Espezialitatea:	Idioma/ Hizkuntza:
0598	Servicios de Restauración Jatetxeko-zerbitzuak	Castellano Gaztelania
PRUEBA PRÁCTICA-PROBA PRAKTIKOA		

PRUEBA PRÁCTICA-PROBA PRAKTIKOA

PRUEBA Nº 1

Tiempo total: **12 minutos**

Constará de dos pruebas:

Dos unidades del mismo cóctel

Dos decoraciones iguales, acordes con el cóctel propuesto.

En primer lugar, tendrá que escribir sólo lo que se le pide en el ejercicio 1 para luego realizarlo de forma práctica junto al ejercicio 2 en su mesa de trabajo.

1- Cite, según la IBA, (International Bartenders Association), los ingredientes, medidas, tipo de copa o vaso, decoración y material necesario del cóctel propuesto
(3 minutos) White Lady

Para una unidad

Medidas	Ingredientes	Vaso/copa	Utensilios	Decoración

PRUEBA Nº 2

Realice sólo lo que se pide en el ejercicio siguiendo el orden que considere necesario. Tiempo: **12 minutos**

Según los datos que se aportan en las siguientes comandas:

Marcaje y servicio a la inglesa de media ración para 3 personas.

Apertura de vino, envinado de copas y su servicio

Desbarasado de la mesa completa.

Cambio de cubre mantel sucio por uno limpio.

Mesa:1	3pax	27/6/25
<hr/>		
2	champiñones (1,4)	
1	garbanzos (2)	

Mesa:1	3pax	27/6/25
<hr/>		
Bodega		
3	vinos tinto (1,2,4)	

PRUEBA Nº 3

Identificación de MATERIAS PRIMAS. Tiempo: 10 minutos

Nº 1

- Denominación de Origen (D.O.):
- Tipo/s de leche:
- Ubicación geográfica:

Nº 2

- Denominación de Origen (D.O.):

- Tipo/s de leche:
- Ubicación geográfica:

Nº 3

- Denominación de Origen (D.O.):
- Tipo/s de leche:
- Ubicación geográfica:

Nº4

- Denominación de Origen (D.O.):
- Tipo/s de leche:
- Ubicación geográfica:

Nº 5. Nombre:

Nº 6. Nombre:

Nº 7. Nombre:

Nº 8. Nombre:

Nº 9. Nombre:

Nº 10. Nombre:

PRUEBA N° 4

Tiempo: **5 minutos**

Realizar a la vista del cliente el pelado, corte y presentación de media manzana y un plátano.

PRUEBA N° 5

Identificación de bebidas alcohólicas. Tiempo: **15 minutos**

1- Identifique la **denominación de origen y la variedad de uva** de los vinos **1, 2 y 3** a través del análisis sensorial

	DENOMINACIÓN DE ORIGEN D.O.	VARIEDAD DE UVA
n° 1		
n° 2		
n° 3		

2- Realice la **cata completa del vino n°3** siguiendo ordenadamente las fases correspondientes y su análisis sintetizado.

3- Identifique el nombre y la materia prima principal con la que se elaboran las siguientes bebidas alcohólicas de los números **4, 5**

	NOMBRE	MATERIA PRIMA
n° 4		
n° 5		

