



**PRUEBAS LIBRES DEL HOTEL ESCUELA
CURSO 2023-2024
PARA LOS CICLOS FORMATIVOS DE:
DIRECCIÓN DE SERVICIOS EN RESTAURACIÓN**

TÍTULO: [Real Decreto 688/2010, de 20 de mayo](#)

CURRÍCULO: [Decreto 19/2011, de 24 de marzo](#) modificado por el [Decreto 154/2017, de 19 de diciembre](#)

MÓDULOS	SUGERENCIA DE LIBROS Y/O FUENTES DE CONSULTA ***	INFORMACIÓN SOBRE LAS PRUEBAS	HORARIO DE CONSULTA
CONTROL DEL APROVISIONAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS	Gestión y control del aprovisionamiento de materias primas Editorial Paraninfo Daniel Galy	Se realizará una prueba teórica con preguntas tipo test y/o cortas y/o a desarrollar. Se realizará otra prueba práctica relacionada con la materia. Bolígrafo azul o negro. Para el desarrollo de la prueba práctica es condición indispensable asistir con uniformidad propia de la profesión. Será imprescindible superar la parte teórica para poder realizar la parte práctica.	19 de abril de 11.00 a 12.00h Profesor: Javier Sabe Andreu
FORMACIÓN Y ORIENTACIÓN LABORAL	FORMACIÓN Y ORIENTACIÓN LABORAL (FOL) - EDITEX - (ISBN: 978-84-1321-234-0)	La prueba consta de preguntas tipo test, y unos ejercicios prácticos que deberá resolver el alumno. Cada una de las partes tiene una puntuación mínima para poder hacer media. Material para el examen: Bolígrafo azul o negro y calculadora no científica.	15 de abril de 15.30 a 17.30. Profesora: Pilar Hernández Blázquez
GASTRONOMÍA Y NUTRICIÓN	GASTRONOMÍA Y NUTRICIÓN EDITORIAL: ALTAMAR Ampliación de bibliografía recomendada. OFERTAS GASTRONÓMICAS. ED.PARANINFO	Examen: La prueba consistirá en preguntas cortas y tipo test relacionados con los contenidos del módulo, así como ejercicios prácticos de nutrición. Es necesaria una calculadora no científica.	15 y 22 de abril de 18.00h a 19.00h Profesora: María Plasencia

MÓDULOS	SUGERENCIA DE LIBROS Y/O FUENTES DE CONSULTA ***	INFORMACIÓN SOBRE LAS PRUEBAS	HORARIO DE CONSULTA
<i>GESTIÓN DE LA CALIDAD Y DE LA SEGURIDAD E HIGIENE ALIMENTARIA</i>	<p>- GESTIÓN DE LA CALIDAD Y DE LA SEGURIDAD E HIGIENE ALIMENTARIAS. EDITORIAL ALTAMAR EQUIPO TÉCNICO DE SAIA SL</p> <p>- GESTIÓN DE LA CALIDAD Y DE LA SEGURIDAD E HIGIENE ALIMENTARIAS. JOSE LUIS ARMENDARIZ EDITORIAL PARANINFO</p>	La prueba consistirá en preguntas tipo test y/o de respuesta corta y/o de desarrollo.	<p>15 y 22 de abril de 18.00h a 19.00h</p> <p>Profesora: María Plasencia</p>
<i>PROCESOS DE SERVICIOS EN BAR-CAFETERÍA</i>	<p>PROCESO DE BAR CAFETERÍA Procesos de servicios en bar cafetería Autor: Julián Quintero Aldana DIEGO MERCADO FUSTER Ed. Paraninfo</p> <p>PROCESOS DE SERVICIOS EN BAR-CAFETERÍA Autor: ROSER VIVES SERRA, GONZALO HERRERO ARROYO Ed. Síntesis</p>	<p>La prueba se realizará en dos partes:</p> <p>1º parte conceptual (teórica): La prueba consistirá en preguntas tipo test y/o de respuesta corta y/o de desarrollo. Para la parte teórica, bolígrafo azul.</p> <p>2ª parte procedimental (práctica): Para el desarrollo de la prueba práctica es condición indispensable asistir con uniformidad propia de la profesión.</p>	<p>23 de abril de 10.30h a 13.45h</p> <p>Profesor: Pablo Miguel Tamayo</p>

MÓDULOS	SUGERENCIA DE LIBROS Y/O FUENTES DE CONSULTA ***	INFORMACIÓN SOBRE LAS PRUEBAS	HORARIO DE CONSULTA
<i>PROCESOS DE SERVICIOS EN RESTAURANTE</i>	Procesos de servicio en restaurante Castellano, M.ª Isabel Editorial: Síntesis	<p>La prueba se realizará en dos partes:</p> <p>1ª parte conceptual (teórica): La prueba consistirá en preguntas tipo test y/o de respuesta corta y/o de desarrollo. Para la parte teórica, bolígrafo azul.</p> <p>2ª parte procedimental (práctica): Para el desarrollo de la prueba práctica es condición indispensable asistir con uniformidad propia de la profesión.</p> <p>Será imprescindible superar la parte teórica para poder realizar la parte práctica.</p>	23 de abril de 10.30h a 13.45h Profesor: Pablo Miguel Tamayo
<i>RECURSOS HUMANOS Y DIRECCIÓN DE EQUIPOS EN RESTAURACIÓN</i>	León, M. & Díaz, E. (2013) Recursos Humanos y Dirección de equipos en Restauración. Ed. Paraninfo: Madrid. (ISBN: 978-84-9732-436-6)	La prueba constará de preguntas teóricas tipo test, y/o preguntas cortas, y ejercicios prácticos sobre los contenidos del módulo. (Obligatorio traer calculadora no científica)	15 y 22 de abril de 18.00h a 19.00h Profesora: María Plasencia

MÓDULOS	SUGERENCIA DE LIBROS Y/O FUENTES DE CONSULTA ***	INFORMACIÓN SOBRE LAS PRUEBAS	HORARIO DE CONSULTA
<i>PLANIFICACIÓN Y DIRECCIÓN DE SERVICIOS Y EVENTOS EN RESTAURACIÓN</i>	<p>“Dirección y planificación de servicios y eventos en restauración” Autor: Julián Quintero Aldana Ed. Síntesis</p> <p>“ Planificación y dirección de servicios y eventos en restauración” Autor: Daniel Galy Editorial: Paraninfo</p>	<p>La prueba se realizará en dos partes:</p> <p>1º parte conceptual (teórica): La prueba consistirá en preguntas tipo test y/o de respuesta corta y/o de desarrollo. Para la parte teórica, bolígrafo azul.</p> <p>2ª parte procedimental (práctica): Para el desarrollo de la prueba práctica es condición indispensable asistir con uniformidad propia de la profesión.</p> <p>Será imprescindible superar la parte teórica para poder realizar la parte práctica.</p>	<p>23 de abril de 10.30h a 13.45h</p> <p>Profesor: Pablo Miguel Tamayo</p>
<i>EMPRESA E INICIATIVA EMPRENDEDORA</i>	EMPRESA E INICIATIVA EMPRENDEDORA (EIE) - EDITEX - (ISBN: 978-84-1321-232-6)	<p>La prueba consta de preguntas tipo test, y unos ejercicios prácticos que deberá resolver el alumno.</p> <p>Cada una de las partes tiene una puntuación mínima para poder hacer media.</p>	<p>22 de abril de 15.30 a 17.30.</p> <p>Profesora:</p>

		Material para el examen: Bolígrafo azul o negro y calculadora no científica.	Pilar Hernández Blázquez
MÓDULOS	SUGERENCIA DE LIBROS Y/O FUENTES DE CONSULTA ***	INFORMACIÓN SOBRE LAS PRUEBAS	HORARIO DE CONSULTA
<i>GESTIÓN ADMINISTRATIVA Y COMERCIAL EN RESTAURACIÓN</i>	Gestión Administrativa y Comercial en Restauración (2014) Editorial Paraninfo Gestión Administrativa y comercial en Restauración (2011) Editorial Síntesis	La prueba consistirá en: preguntas teóricas y/o tipo test, y/o preguntas cortas, y ejercicios prácticos sobre los contenidos del módulo. Obligatorio traer calculadora	15 y 22 de abril de 18.00h a 19.00h Profesora: María Plasencia

<p>SUMILLERÍA</p>	<p>“Sumillería” Autor: Daniel Galy Editorial: Paraninfo</p>	<p>La prueba se realizará en dos partes:</p> <p>1ª parte conceptual (teórica): La prueba consistirá en preguntas tipo test y/o de respuesta corta y/o de desarrollo. Para la parte teórica, bolígrafo azul.</p> <p>2ª parte procedimental (práctica): Para el desarrollo de la prueba práctica es condición indispensable asistir con uniformidad propia de la profesión y sacacorchos.</p> <p>Será imprescindible superar la parte teórica para poder realizar la parte práctica.</p>	<p>23 de abril de 10.30h a 13.45h</p> <p>Profesor: Pablo Miguel Tamayo</p>
<p>MÓDULOS</p>	<p>SUGERENCIA DE LIBROS Y/O FUENTES DE CONSULTA ***</p>	<p>INFORMACIÓN SOBRE LAS PRUEBAS</p>	<p>HORARIO DE CONSULTA</p>

<p>Inglés</p>	<p>Google Classroom 1st Catering Services Management https://classroom.google.com/c/Mzk3MTIwNTk2NTU1?cjc=ch63duf</p> <p>Información complementaria I LOVE TEACHING & I LOVE LEARNING</p>	<p>1) PRUEBA ESCRITA (Eliminatoria) COMPRENSIÓN ORAL (Listening) COMPRENSIÓN ESCRITA (Reading) EXPRESIÓN ESCRITA (Writing) GRAMÁTICA VOCABULARIO ESPECÍFICO DEL CICLO FORMATIVO Para superar esta prueba habrá que superar cada una de las partes.</p> <p>2) PRUEBA ORAL (Si se supera la prueba escrita) EXPRESIÓN ORAL (Speaking)</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Role-play on the phone ● Picture description <p>Es necesario superar también esta prueba para superar el módulo.</p>	<p>5 y 19 de abril de 11.45 a 12.45</p> <p>Profesora: Virginia Espinosa Berrocal</p>
----------------------	--	--	---

<p>SEGUNDA LENGUA EXTRANJERA FRANCÉS</p>	<p>AU SERVICE DU CLIENT. EDITORIAL PARANINFO</p>	<p>1) PRUEBA ORAL (Eliminatoria) EXPRESIÓN ORAL</p> <ul style="list-style-type: none">• Description des photos, images, présentation <p>2) PRUEBA ESCRITA (si se supera la oral) COMPRENSIÓN ORAL COMPRENSIÓN ESCRITA EXPRESIÓN ESCRITA GRAMÁTICA VOCABULARIO ESPECÍFICO DEL CICLO FORMATIVO Para superar esta prueba habrá que superar cada una de las partes.</p> <p>Es necesario superar también esta prueba para superar el módulo.</p>	<p>2 y 16 de abril, de 12.00 a 13.00</p> <p>Profesora: Arantxa Mota Iglesias</p>
---	---	---	---

<p>Ampliación de Inglés</p>	<p>Google Classroom 2nd Catering Services Management https://classroom.google.com/c/NTI4MDg3MjE0MzQy?cjc=bpz6vof</p> <p>Información complementaria I LOVE TEACHING & I LOVE LEARNING</p>	<p>1) PRUEBA ESCRITA (Eliminatoria) COMPRENSIÓN ORAL (Listening) COMPRENSIÓN ESCRITA (Reading) EXPRESIÓN ESCRITA (Writing) GRAMÁTICA VOCABULARIO ESPECÍFICO DEL CICLO FORMATIVO Para superar esta prueba habrá que superar cada una de las partes.</p> <p>2) PRUEBA ORAL (Si se supera la prueba escrita) EXPRESIÓN ORAL (Speaking)</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Role-play face-to-face in the restaurant/bar ● Job interview <p>Es necesario superar también esta prueba para superar el módulo.</p>	<p>5 y 19 de abril de 11.45 a 12.45</p> <p>Profesora: Virginia Espinosa Berrocal</p>
------------------------------------	--	--	---

<p>Ampliación de Segunda lengua extranjera Francés</p>	<p>AU SERVICE DU CLIENT. EDITORIAL PARANINFO</p>	<p>1) PRUEBA ORAL (Eliminatoria) EXPRESIÓN ORAL</p> <ul style="list-style-type: none"> • Description des photos, images, présentation <p>2) PRUEBA ESCRITA (si se supera la oral) COMPRENSIÓN ORAL COMPRENSIÓN ESCRITA EXPRESIÓN ESCRITA GRAMÁTICA VOCABULARIO ESPECÍFICO DEL CICLO FORMATIVO Para superar esta prueba habrá que superar cada una de las partes.</p> <p>Es necesario superar también esta prueba para superar el módulo.</p>	<p>2 y 16 de abril, de 12.00 a 13.00</p> <p>Profesora: Arantxa Mota Iglesias</p>
---	--	---	--

***** SE REMITE AL ALUMNADO AL CURRÍCULO Y TÍTULO DE DICHO CICLO FORMATIVO DONDE ESTÁN A SU DISPOSICIÓN TODOS LOS CONTENIDOS PARA PODER PREPARARSE LOS DISTINTOS MÓDULOS. LAS SUGERENCIAS QUE EN UN MOMENTO DETERMINADO PUEDAN APARECER EN ESTE RECUADRO DEBEN DE CONSIDERARSE COMO LA MISMA PALABRA INDICA "SUGERENCIA". NO ES DE OBLIGADA ADQUISICIÓN, PUES EXISTEN DIVERSOS LIBROS QUE PUEDEN AYUDAR A PREPARAR LOS DIFERENTES MÓDULOS.**

*****Para todas las pruebas es esencial traer documento acreditativo de identificación (sea DNI, pasaporte o tarjeta de residencia). *iiiSin identificación NO se podrá efectuar ninguna prueba!!! Además, se necesitan dos bolígrafos negros o azules.***