



MINISTERIO
DE DERECHOS SOCIALES, CONSUMO
Y AGENDA 2030

Resolución de 22 de julio de 2024, de la Subsecretaría, por la que se convoca proceso selectivo para ingreso, por el sistema general de acceso libre y por promoción interna, como personal laboral fijo, en los grupos profesionales M3, M2, M1, E2 y E1 sujetos al IV convenio colectivo único para el personal laboral de la Administración General del Estado.

Fase de oposición. Ejercicio único (Primera parte). 24 de mayo de 2025

M1. DIRECCIÓN SERVICIOS DE RESTAURACIÓN

ACCESO PROMOCIÓN INTERNA.

LEA ATENTAMENTE LAS SIGUIENTES ADVERTENCIAS:

1. NO ABRA ESTE CUESTIONARIO HASTA QUE SE LE INDIQUE. Para hacerlo introduzca la mano en el cuadernillo y con un movimiento ascendente rasgue el lomo derecho (ver figura esquina inferior derecha). Si observa alguna anomalía en la impresión del cuadernillo, solicite su sustitución.
2. La fase de oposición se conformará por un ejercicio único, que constará de dos partes. Será necesario superar la primera parte del ejercicio para que se proceda a la valoración de la segunda parte. El **cuestionario** de la primera parte del ejercicio único que a continuación se indica, obligatoria y eliminatoria.
El cuestionario de la primera parte tiene cuatro respuestas alternativas, siendo sólo una de ellas correcta. Deberá responderlas señalando lo que corresponda en la "hoja de respuestas".
Consistirá en la contestación por escrito de un cuestionario de 40 preguntas, más 3 preguntas de reserva sobre contenidos incluidos en el temario de parte específica correspondiente a la especialidad y, en su caso, programa elegido, con cuatro respuestas alternativas, siendo solo una de ellas correcta.
Todas las preguntas tendrán el mismo valor, y las respuestas erróneas penalizarán descontando un tercio del valor de una respuesta correcta.
Las respuestas ilegibles o confusas se computarán como erróneas.
Las respuestas en blanco y las preguntas con más de una contestación serán consideradas como no contestadas, y no penalizarán.
Para la realización de este ejercicio dispondrán de un tiempo de **40 minutos**.
3. La **"hoja de respuestas"**, compuesta por tres ejemplares (una original y dos en papel autocopiativo), no está nominalizada. Deberá escribir sus datos personales y especialidad a la que opta en la parte superior de la hoja, o cabecera.
4. No olvide **firmar** la hoja.
Lea las instrucciones que en ella figuran sobre la forma correcta de cumplimentar y corregir las respuestas, y no olvide que debe utilizar, exclusivamente, **bolígrafo azul o negro**. Presione suficientemente al escribir y compruebe que el bolígrafo marca bien en el papel autocopiativo.
5. Compruebe que la respuesta que va a señalar en la "hoja de respuestas" corresponde al número de pregunta del cuestionario. Solo se valorarán las respuestas marcadas en la "hoja de respuestas", y siempre que se hayan realizado de acuerdo con las instrucciones contenidas en la misma.
6. El **sistema de calificación** del ejercicio está establecido en el Anexo V de las bases que rigen este proceso selectivo. El Tribunal calificador determinó e hizo públicos los criterios de corrección, valoración y superación del ejercicio en su página web **www.imserso.es**.
7. Está **prohibido el uso de todo tipo de dispositivos** con posibilidad de almacenamiento de información o de comunicación mediante voz o datos (calculadoras, teléfonos móviles, tabletas, etc.)

ABRIR SOLAMENTE A LA INDICACIÓN DEL TRIBUNAL



**GRUPO PROFESIONAL M1
DIRECCIÓN DE SERVICIOS DE RESTAURACION**

PROMOCIÓN INTERNA

1. **¿Cuál de los siguientes equipos es el adecuado para el transporte de mercancías perecederas?**
 - A) Carro de servicio
 - B) Contenedor isotérmico
 - C) Bandeja Gastronorm
 - D) Estantería móvil
2. **Cuando describimos una carne como “carne negra”, nos estamos refiriendo a piezas procedente de:**
 - A) Ovino y Caprino
 - B) Vacuno
 - C) Aves de granja
 - D) Caza
3. **Los huevos que se comercializan tras ser limpiados en seco, tienen una cáscara sin manchas, clara firme y yema de color uniforme, se denominan:**
 - A) Huevos refrigerados
 - B) Huevos fresco
 - C) Huevos conservados
 - D) Huevos mollets
4. **¿Qué sistema de gestión de almacén permite un control más eficaz de las existencias en restauración?**
 - A) FIFO (First In, First Out)
 - B) LIFO (Last In, First Out)
 - C) JIT (Just in time)
 - D) No existe un sistema específico de control
5. **¿Qué es el escandallo en el control de consumos en restauración?**
 - A) El listado de productos almacenados
 - B) La técnica para organizar el almacén
 - C) El desglose de los ingredientes y costes de una receta
 - D) El inventario de fin de mes
6. **¿Qué indicador permite identificar posibles desviaciones en el consumo de materias primas?**
 - A) Tiempo de cocción de los alimentos
 - B) Precio medio de compra
 - C) Número de proveedores
 - D) Diferencia entre el inventario teórico y el real
7. **¿Qué se debe tener en cuenta en el montaje de un coffee-break?**
 - A) Se prioriza la rapidez y autoservicio con productos ligeros
 - B) Se incluyen platos principales con servicio emplatado
 - C) Se sirve en mesa con cubertería completa
 - D) Es muy recomendable incluir bebidas alcohólicas
8. **¿Qué equipo es imprescindible para el servicio de desayunos en una cafetería?**
 - A) Regenerador de alimentos
 - B) Vitrina refrigerada
 - C) Lavavajillas industrial
 - D) Máquina de caffè espresso

9. **¿Cuál de las siguientes características es esencial para un servicio de barra en una cafetería?**
- A) Es más lento, pero más personalizado
 - B) Permite una mayor rotación de clientes
 - C) Es exclusivo para unos pocos clientes seleccionados
 - D) Es propio de eventos especiales
10. **La confitura, tiene un contenido de fruta de:**
- A) 15 a 25%
 - B) 35 a 45%
 - C) 55 a 70%
 - D) No tiene establecidos unos mínimos
11. **El Farinato, es una elaboración típica de:**
- A) Castilla León
 - B) La Rioja
 - C) Islas Canarias
 - D) Aragón
12. **La elaboración denominada “Oxtail soup” o “Sopa de rabo de buey”, es típica de la Gastronomía:**
- A) Francesa
 - B) Británica
 - C) Española
 - D) Italiana
13. **“El estudio de la relación del ser humano con su alimentación y todo lo relativo a esta en su entorno ambiental, geográfico, social y cultural” se denomina:**
- A) Alimentación
 - B) Nutrición
 - C) Comensabilidad
 - D) Gastronomía
14. **Las reacciones adversas a un alimento en el que NO interviene el sistema inmunológico, y que NO supone un riesgo para la vida, se denomina:**
- A) Intolerancia
 - B) Alergia
 - C) Celiaquía
 - D) Diabetes
15. **Las personas que tienen una dieta baja en azúcar debido a la diabetes, entre otras recomendaciones alimentarias deberán:**
- A) Tomar azúcares simples para asimilarlos mejor
 - B) Hacer solo tres comidas al día
 - C) Llevar una dieta rica en proteínas
 - D) Tomar productos integrales y alimentos ricos en agua
16. **Según REGLAMENTO (UE) N° 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, ¿cuál es el número de sustancias o productos que causan alergias o intolerancias?**
- A) 8
 - B) 10
 - C) 14
 - D) No se especifica

17. La temperatura de recepción de pescado fresco será:

- A) 11 °C
- B) 3 °C
- C) 0° y 3° C
- D) No importa la temperatura, siempre que del camión vaya a la cámara

18. De las siguientes afirmaciones, di cual corresponde con la descripción de la nuez moscada:

- A) Es la pepita seca de un árbol indio
- B) Es una mezcla de especies
- C) Son bayas de color verde que se consumen frescas
- D) Son brotes frescos

19. Las frutas de Aragón se consideran:

- A) Caramelos
- B) Frutas confitadas
- C) Macedonias
- D) Frutas Glaseadas

20. Para la elaboración del praliné utilizaremos los siguientes elementos:

- A) Pasta de frutos secos adicionados de azúcar y en ocasiones grasas
- B) Chocolate y aceite de girasol
- C) Leche, cacao, avellanas y azúcar
- D) Una masa de yemas con frutos secos

21. La Salsa Worcestershire:

- A) Es famosa en la cocina China
- B) Su nombre comercial es Lea Perrins
- C) Tiene de base los pimientos
- D) Es la que acompaña a la ensalada Cesar

22. La NATA para montar debe tener un contenido mínimo de grasa del:

- A) 18% M.G
- B) 32%,33% M.G
- C) 64% M.G
- D) 2 % M.G

23. Para la elaboración de los sushi, utilizamos arroz tipo:

- A) Basmati
- B) Glutinoso
- C) Surinam
- D) Calasparra

24. Las ostras pertenecen a la familia de los:

- A) Moluscos
- B) Cetáceos
- C) Crustáceos
- D) Equinodermos

25. Los productos de 4ª Gama

- A) Son aquellos que se han sometido a congelación
- B) Siempre se presentan en atmosfera modificada
- C) Son productos sometidos a procesos de deshidratación
- D) Se presentan pasteurizados

26. El sistema denominado free Flow consiste en:

- A) Ofrece una serie de islas con diferente variedad gastronómica
- B) Es comida y bebida para llevar
- C) Es un servicio de colectividad
- D) Es un software para la gestión de inventarios

27. El desayuno inglés o anglosajon se compone de:

- A) Pan con miel
- B) Zumos, bollería, huevos, fruta, fresca, salchichas, fiambre, cereales...
- C) Elaboraciones con sirope de arce
- D) Café, leche, pasta de te

28. Los entremeses calientes:

- A) Son el plato principal
- B) No tienen orden de salida
- C) Se compone de gazpachos y cremas frías
- D) Se sirven después de los fríos

29. El utensilio denominado chafing dish es:

- A) Un plato desechable
- B) Un utensilio de cocina para picar verdura
- C) Un baño María
- D) Una bandeja para postres

30. ¿Qué es el pacharán?

- A) Un tipo de vino tinto
- B) Una bebida fermentada de bayas
- C) Un tipo de cerveza artesanal
- D) Un licor tradicional navarro

31. Que caracteriza a la cerveza Weisse:

- A) Es una cerveza de trigo y cebada de origen alemán
- B) Se elabora con lúpulo en grandes cantidades
- C) Es una cerveza oscura y amarga
- D) Es una cerveza fermentada a baja temperatura

32. ¿Cuáles son las partes principales de una coctelera?

- A) Tapa , mango y base
- B) Vaso, agitador y colador
- C) Vaso, cubre- vaso y cubre- boca
- D) Base, agitador y mango

33. De los siguientes cocteles, ¿cual lleva Ron?:

- A) Daikiri
- B) Japonesa
- C) Madame coctel
- D) Margarita

34. ¿Qué significado tiene el término twist en coctelería?:

- A) Un tipo de licor
- B) Una técnica de agitación para enfriar cocteles
- C) Un tipo de guarnición de frutas frescas
- D) Una tira de cascara de cítrico que se exprime sobre la bebida para dar aroma y sabor

35. La tortilla Alaska:

- A) Va cubierta con nata
- B) Va cubierta con chantilly
- C) Solo lleva helado por encima
- D) Va cubierta con merengue

36. En el servicio denominado a la inglesa:

- A) Los platos salen de cocina preparados
- B) Es obligatorio usar vasos on the rocks
- C) El camarero sirve de la fuente al cliente por la derecha del mismo
- D) El camarero sirve de la fuente al cliente por la izquierda del mismo

37. De las siguientes afirmaciones, ¿cuál define que es un servicio de colectividades?:

- A) Sistema que permite dar servicio en grandes cantidades
- B) Es un servicio con espectáculo
- C) Es un servicio donde es necesario mucho personal
- D) Es un servicio que solo afecta a los colegios

38. El self_service, también se le conoce como:

- A) Buffet libre
- B) Catering
- C) Autoservicio en línea
- D) Servicio de coctelería

39. La Mise en place en el servicio de banquetes es:

- A) El tipo de decoración que usamos
- B) Un estilo de servicio de comida
- C) Un método de preparación de alimentos
- D) La preparación y planificación de un banquete

40. Las mesas de banquetes más comunes que se utilizan en el servicio de restauración son:

- A) Mesa redonda, mesa oval, mesa tipo buffet
- B) Mesa imperial, mesa en forma de herradura, mesa en espiga
- C) Mesa en forma de peine, carro/mesa caliente
- D) Mesa japonesa, mesa de servicio inglés

PREGUNTAS DE RESERVA DE LA PARTE ESPECÍFICA

1.Cuál de los siguientes datos NO debe estar en una comanda:

- A) N° de mesa
- B) Tiempo de espera
- C) Fecha
- D) Nombre del camarero

2. El primer paso de las bananas flambeadas delante del cliente es:

- A) Flambear el coñac
- B) Dejar macerar las bananas en el kirch
- C) Caramelizar el azúcar en el sauté
- D) Espolvorear la canela sobre las bananas

3. Las bodegas que están ubicadas al ras del suelo:

- A) Tienen los techos de chapa
- B) Se ven favorecidas por su orientación al sur
- C) Solo permiten el envejecimiento de vino blanco
- D) Deben tener una humedad del 85%

ESTA PÁGINA ESTÁ EN BLANCO INTENCIONADAMENTE

[illegible]