



Unión Europea

Fondo Social Europeo
"El FSE inverteix en el teu futur"



GENERALITAT
VALENCIANA
Conselleria d'Educació,
Cultura i Esport

Carrer del Mar, 101
03130-Santa Pola (Alacant)
Tlf. 96 691 25 25
www.iescapdelaljub.com
03010168@edu.gva.es



**PRUEBAS LIBRES PARA LA OBTENCIÓN DE TÍTULOS DE TÉCNICO Y TÉCNICO SUPERIOR DE FP
ORIENTACIONES PARA LOS ALUMNOS**

CICLO FORMATIVO	MÓDULO
Grado Superior en Dirección de Cocina	Recursos Humanos y Dirección de Equipos en Restauración

TEMARIO

- El departamento de RRHH
- Estrategias de diversidad e inclusión
- Diseño de organigramas en empresas de restauración
- Puestos de trabajo y perfiles profesionales
- Principios deontológicos en restauración
- Organización empresarial
- Planificación de plantillas en el sector de la restauración
- El cuadrante de horarios
- Gestión del tiempo y productividad
- Derecho laboral
- Planificación de RRHH en eventos
- Reclutamiento y selección de personal
- Contratación
- La motivación del personal. Factores motivantes y desmotivantes en el entorno laboral
- Evolución y teorías de la motivación en la empresa
- Clima laboral
- La formación y desarrollo profesional en restauración
- Plan de inducción en la empresa
- Dirección de equipos. El liderazgo
- Comunicación en la empresa
- Reuniones de trabajo
- Técnicas de dirección empresarial
- Leyes básicas de dirección de equipos

TEXTO DE REFERENCIA PARA PREPARAR LA PRUEBA

Título: RECURSOS HUMANOS Y DIRECCIÓN DE EQUIPOS EN RESTAURACIÓN

- **Autores:** Alfons Rius, Jesús Osanz, Ana María de la Torre
- **Editorial:** Altamar
- **Año de edición:** 2020
- **ISBN:** 978-84-17872-34-2

OTROS MATERIALES PARA PREPARAR LA PRUEBA

Se puede complementar el texto de referencia con la siguiente bibliografía:

Título: DIRECCIÓN Y GESTIÓN DE RECURSOS HUMANOS EN RESTAURACIÓN

- **Autores:** Pau Soldevila Matías
- **Editorial:** Síntesis
- **Año de edición:** 2014
- **ISBN:** 978-84-90770-05-4

FORMATO DE LA PRUEBA: PARTES DE QUE CONSTA

P1. PARTE TEÓRICA. (2h).

Prueba escrita: contenidos del temario

P2. PARTE PRÁCTICA. (2h).

Prueba práctica - escrita:

- Diseño de un organigrama y descripción de los puestos de trabajo
- Realización de un cuadrante de horarios
- Redacción de una oferta de trabajo
- Diseño de una entrevista de trabajo
- Cálculo del Índice de Absentismo Laboral
- Ejercicios prácticos de las teorías de motivación en la empresa
- Diseño de una encuesta de clima laboral / necesidades formativas
- Redacción de una convocatoria a una reunión de trabajo
- Cualquier otro contenido del temario susceptible de evaluarse mediante un supuesto práctico

MATERIALES NECESARIOS PARA REALIZAR LAS PRUEBAS

- Bolígrafo azul/negro
- Calculadora
- Regla

CALIFICACIÓN DE LA PRUEBA

P1. APARTADO TEÓRICO:

- Se calificará sobre 7 puntos.
- Deberá obtener mínimo un 3,5.
- El examen deberá estar presentado en tiempo (2h) y forma.



Unión Europea

Fondo Social Europeo
"El FSE investeix en el teu futur"



**GENERALITAT
VALENCIANA**

Conselleria d'Educació,
Cultura i Esport

Carrer del Mar, 101
03130-Santa Pola (Alacant)
Tif. 96 691 25 25
www.iescapdelaljub.com
03010168@edu.gva.es



P2. APARTADO PRÁCTICO:

- Se calificará sobre 3 puntos.
- Deberá obtener mínimo un 1,5.
- El examen deberá estar presentado en tiempo (2h) y forma.

NOTA DE LA PRUEBA: NOTA P1 + NOTA P2

OTRAS INDICACIONES

- La identificación con DNI u otro documento identificativo oficial es imprescindible para poder realizar el examen.
- Durante la prueba no se podrán utilizar ni tener en el pupitre: libros, apuntes, estuches, teléfonos móviles, calculadoras programables ni cualquier otro dispositivo de almacenamiento digital como relojes inteligentes.