



**Unión Europea**

Fondo Social Europeo  
"El FSE invierte 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	Gestión Administrativa y Comercial en Restauración

**TEMARIO**

- Evolución y análisis de las empresas de restauración: datos del sector
- Normativa y clasificación de las empresas de restauración en la Comunidad Valenciana
- Conceptos del marketing, evolución y aplicación.
- Análisis del marketing: análisis del cliente, análisis del entorno, análisis interno, DAFO.
- Elaboración del plan de comercialización
- El plan de acción
- Las estrategias del marketing mix
- El plan de marketing
- Aplicación, seguimiento y sistemas de control del plan de marketing
- Diseño de ofertas gastronómicas
- La carta: diseño, merchandising y promoción
- Menú Engineering
- Gestión documental
- Proceso de precompra: selección de proveedores
- Proceso de compra
- Control de costes
- Rentabilidad del negocio, beneficios y pérdidas y la cuenta de explotación
- Gestión de ingresos, gestión de costes
- Cálculo del coste de la oferta gastronómica
- Fijación de precio de la oferta gastronómica
- Control presupuestario
- Análisis de viabilidad
- Umbral de rentabilidad

**TEXTO DE REFERENCIA PARA PREPARAR LA PRUEBA**

**Título: GESTIÓN ADMINISTRATIVA Y COMERCIAL EN RESTAURACIÓN**

- **Autores:** Jesús Osanz, Mireia Planas
- **Editorial:** Altamar
- **Año de edición:** 2018
- **ISBN:** 978-84-17144-63-0

### OTROS MATERIALES PARA PREPARAR LA PRUEBA

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

**Título: GESTIÓN ADMINISTRATIVA Y COMERCIAL EN RESTAURACIÓN**

- **Autores:** Leticia Hernandis
- **Editorial:** Síntesis
- **Año de edición:** 2011
- **ISBN:** 978-84-9756750-3

### FORMATO DE LA PRUEBA: PARTES DE QUE CONSTA

**P1. PARTE TEÓRICA. (2h).**

Prueba escrita: contenidos del temario

**P2. PARTE PRÁCTICA. (2h).**

Prueba práctica - escrita:

- DAFO + interpretación
- Segmentación del mercado
- Esbozo de un plan de marketing
- Elaboración de una carta de un establecimiento de restauración
- Menú Engineering + interpretación
- Control de stocks
- Fichas de evaluación de proveedores
- Circuito documental de copras
- Cuenta de explotación
- Cálculo del coste de la oferta gastronómica
- Escandallo de un plato
- Fijación del precio de una oferta gastronómica según los distintos modelos: Ingeniería de precios
- Elaboración de un presupuesto: previsión de ventas, previsión de costes.
- 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:**



**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)  
Tif. 96 691 25 25  
www.iescapdelaljub.com  
03010168@edu.gva.es



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

## **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.