



**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 MEDIO DE COCINA Y GASTRONOMÍA GRADO MEDIO DE SERVICIOS EN RESTAURACIÓN	OFERTAS GASTRONÓMICAS

**TEMARIO**

Organización de las empresas de restauración:

- Clasificación de las empresas de restauración.
- Tipos de establecimientos y fórmulas de restauración.
- Tendencias actuales en restauración.
- Relaciones interdepartamentales. Circuitos documentales.
- Valoración de las aptitudes y actitudes de los miembros del equipo. Puestos de trabajo según Convenio Colectivo de Industrias de Hostelería de la provincia de Alicante.

Interpretación de las propiedades dietéticas y nutricionales básicas de los alimentos:

- Composición de los alimentos.
- Función y degradación de nutrientes.
- Necesidades nutricionales.
- Dietas tipo.
- Dieta mediterránea
- Caracterización de dietas para personas con necesidades alimenticias específicas.

Determinación de ofertas gastronómicas:

- Descripción, caracterización y clases de ofertas.
- Elementos y variables de las ofertas.
- Ofertas básicas. Descripción y análisis.
  - Menús. Confección de menús. Rotación de menús.
  - Cartas. Renovación de cartas. Menu engineering.
  - Buffet y otros.
- Realización de ofertas básicas y valoración de resultados.

Cálculo de los costes globales de la oferta:

- Cuenta de explotación: cálculo de ratios
- Cálculo de coste de ofertas gastronómicas.
- Precio de venta.
- Componentes.
- Métodos de fijación del precio de venta.



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



### TEXTO DE REFERENCIA PARA PREPARAR LA PRUEBA

Libro de texto: Ofertas Gastronómicas  
Editorial: Altamar  
Autores: Mireia Planas Baselga, Mercè López Besora.  
Año de edición: 2020  
ISBN: 978-84-17872-35-9

### OTROS MATERIALES PARA PREPARAR LA PRUEBA

Nutrición:  
<https://www.hsph.harvard.edu/nutritionsource/healthy-eating-plate/translations/spanish/>  
<https://dietamediterranea.com/nutricion-saludable-ejercicio-fisico/>  
Convenio Colectivo provincial de Industrias de Hostelería.

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

El examen consiste en una serie de preguntas de tipo teórico y práctico sobre los contenidos propuestos.  
DURACIÓN DE LA PRUEBA: 2 HORAS

### MATERIALES NECESARIOS PARA REALIZAR LA PRUEBA

Bolígrafo azul o negro.  
Calculadora no programable.

### CALIFICACIÓN DE LA PRUEBA

El examen se calificará sobre 10 puntos. Cada una de las pruebas a realizar tendrán una puntuación acorde a su dificultad y tiempo para efectuarla. Estas puntuaciones parciales se indicarán en el enunciado del examen.

### 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.