

SUPUESTO PRÁCTICO Nº 1

- Doña ESPERANZA se ha jubilado y sus compañeros deciden dar una cena en su honor en el restaurante MD, que presenta un menú para 15 comensales, compuesto por los siguientes platos:

Entrantes

Ensalada de crudités con salmón/ Sopa de cebolla con crotones de queso de cabra

Primer plato

Supremas de merluza al horno con salsa meunier

Segundo plato

Popietas de pollo y queso con salsa bordelesa.

Postre

Pannacotta

- Para elaborar las *Supremas de merluza con salsa meunier*, para cuatro personas, se necesitan los siguientes ingredientes:
 - 600 grs. de lomos frescos de merluza limpios
 - 2 limones cuyo coste es de 1,50 €/kg. (aprox. 5 limones)
 - 100 grs. de mantequilla, coste 2 € los 250 grs.
 - 200 ml. de caldo de pescado a 3,25 € el litro
 - 8 patatas pequeñas (aprox. 1 kg.); las patatas se encuentran en el almacén de perecederos, valorados al PMP a 0.75 €/kg.
 - Harina, 150 grs. a 0.80 €/kg.
 - Pimienta blanca, perejil y sal, con un coste total estimado de 0,20 €
- Para la realización del plato, en la pescadería se ha comprado una merluza cuyo peso ha sido de 4 Kg. y por la que se han pagado 60 € en total. En el despiece se obtienen la cabeza y las espinas (1 kg.) que se desperdician, la cola (400 grs.) y el cogote (600 grs.) que se almacenan en el congelador para usos posteriores, y los lomos de merluza para la elaboración de las supremas. La cabeza y las espinas no tienen valor comercial, mientras que a los lomos se les asigna un valor doble al de la cola y el cogote de la merluza.

Se pide:

- El test de rendimiento de la merluza, indicando valor de cola, cogote y lomos. COMPLETE TABLA ANEXA
- La hoja de costes del plato *Supremas de merluza al horno con salsa meunier*, indicando el coste de la ración, el PVP teórico sabiendo que el *foodcost* supone el 35% sobre el precio de venta y el margen de explotación. COMPLETE TABLA ANEXA.
- 3 ingredientes principales de la *pannacotta* (debe indicar correctamente 3) y 3 de la *salsa bordelesa* (debe indicar correctamente 3).

PROCEDIMIENTO SELECTIVO DE INGRESO Y ACCESO AL CUERPO DE PROFESORES DE
ENSEÑANZA SECUNDARIA, ESPECIALIDAD HOSTELERÍA Y TURISMO.
JUNIO 2021

TEST DE RENDIMIENTO				
Descripción	Peso	%	Coste	Coste total

HOJA DE COSTES				
PLATO:				
Ingredientes	Cantidad	Unidad	Coste	Coste total

Ingredientes PANNACOTTA:

Ingredientes SALSA BORDELESA:

SUPUESTO PRÁCTICO Nº 2

- El hotel Atlántico cuenta con 100 habitaciones dobles, todas ellas con 2 camas, Además presta a sus clientes el servicio de desayuno.
- El índice medio de ocupación de habitaciones el último año fue del 60%, teniendo en cuenta que durante todo el año hubo un total de 100 habitaciones bloqueadas,
- El índice de frecuentación de las habitaciones ocupadas fue de 1,5.
- El 70% de las pernoctaciones producidas durante ese mismo año consumió el desayuno buffet en el hotel
- La dotación del hotel para estos servicios es la siguiente:
 - Habitaciones: un juego de cama y otro de toallas por cliente alojado. Un alfombrín de baño de felpa por habitación.
 - Desayunos: un mantel y un cubremantel por mesa de 4 comensales y una servilleta por persona
- La cadencia de cambio de ropa de cama y de baño es diaria, mientras que se ha calculado que en desayunos se ensucia un mantel y un cubre por cada cuatro comensales y una servilleta por comensal
- El peso de las distintas piezas de lencería es el que sigue:

Juego de sábanas cama	1.200 g.
Juego de toallas por huésped	800 g.
Alfombrín de felpa	230 g.
Mantel pequeño	500 g
Cubremantel pequeño	300 g
Servilleta	50

- En la actualidad el hotel tiene subcontratado este servicio a una lavandería industrial que le factura 2€ por kg. de ropa lavada, si bien se está planteando montar una lavandería propia. Para ello realiza un estudio de los costes que esto generaría, obteniendo los siguientes resultados

COSTES PREVISTOS
Inversión en maquinaria e instalaciones: 150.000 €, amortizables al 10%
Inversión en locales: 26.000 €, amortizables al 5 % anual.
Mantenimiento: 1.200 €/año
Personal de lavandería: 90.500 €/año.
Consumo electricidad (calculado para la cantidad dada de lencería en el año): 48.000 €
Detergentes. Cada lavadora de 20 kg consume 1,20 € en detergente
Otros costes variables: 1.000 € para el primer año.

Con los datos anteriores calcular:

- a) El coste actual de la lavandería externa
- b) El coste previsto si la lavandería fuese propia
- c) A partir de qué porcentaje de ocupación medio le interesa al hotel poner lavandería interna, teniendo en cuenta que se mantendrán los servicios en las mismas proporciones.

SUPUESTO PRÁCTICO Nº 3

- VIAJES SALATUR es una agencia receptiva que oferta y realiza una serie excursiones facultativas, partiendo de la ciudad de Salamanca.
- Cada cuatro semanas, tiempo equiparable a un mes, la agencia decide realizar una evaluación de sus excursiones, con la intención de eliminar, mantener o innovar en algunas de ellas. A continuación, dispone de la información obtenida en este último mes para calcular los datos necesarios para realizar una clasificación estratégica del producto “excursiones” basándose en el modelo del “Boston Consulting Group”, lo que le permita tomar decisiones de cada uno de los productos en función de su popularidad y su margen bruto.

EXCURSIÓN	PRECIO	DÍAS QUE SE OFERTA	COSTE UNITARIO
P. Natural Arribes del Duero.	60	LUNES	23,90
ZAMORA	90	MARTES	30,10
Toro y visita a bodegas Fariña	70	MIERCOLES Y VIERNES	31,75
Ciudad Rodrigo	80	MARTES Y JUEVES	31,40
Románico Palentino	120	LUNES Y VIERNES	38,90
La Alberca y Sierra de Francia	70	LUNES, MIERCOLES Y VIERNES	25,00
Visita guiada Salamanca	28	DE LUNES A SÁBADO	10,25

PROCEDIMIENTO SELECTIVO DE INGRESO Y ACCESO AL CUERPO DE PROFESORES DE
ENSEÑANZA SECUNDARIA, ESPECIALIDAD HOSTELERÍA Y TURISMO.
JUNIO 2021

EXCURSIÓN	PLAZAS DIARIAS	PLAZAS VENDIDAS											CLASIFICACIÓN
P. Natural Arribes del Duero.	40	98											
Zamora	50	160											
Toro y visita a bodegas Fariña	35	240											
Ciudad Rodrigo	50	160											
Románico Palentino	40	240											
La Alberca y Sierra de Francia	40	320											
Visita guiada Salamanca	60	1.020											
TOTALES													

PROCEDIMIENTO SELECTIVO DE INGRESO Y ACCESO AL CUERPO DE PROFESORES DE
ENSEÑANZA SECUNDARIA, ESPECIALIDAD HOSTELERÍA Y TURISMO.
JUNIO 2021

SUPUESTO PRÁCTICO Nº 4

- El hotel "ALTAS CUMBRES" está ubicado en Baqueira/Beret, con una categoría de 4 estrellas, cuenta con 75 habitaciones dobles, 50 de ellas estándar y 25 habitaciones superiores
- Los datos de los que se disponen, relativos al mes de diciembre del año pasado, son los siguientes:

DICIEMBRE										
Tipo. Habitación	Habitaciones Hotel	Habitaciones Bloqueadas	Habitaciones Disponibles	Habitaciones Ocupadas	% de Ocupación Habitaciones	Índice de Frecuentación	Pernoctaciones	ADR	Ingresos	RevPar
Estándar	50		1.540	1.232		1,623377		95€		
Superior	25	5			70%		900		59.290€	

- Además de la venta de Habitaciones, el hotel cuenta con el servicio de Desayunos. Siendo estos los dos únicos centros de ingresos que se consideran en el hotel. Se sabe que un 75% por ciento de los clientes alojados durante el mes consumieron el desayuno buffet a un precio medio de 10,50 €
- Los costes ocasionados durante el mes de diciembre fueron los siguientes:

Concepto	Cuantía	Concepto	Cuantía
Artículos cortesía habitaciones	2,16 € por pernoctación	Personal Desayunos	6.000 €
Lavandería Habitaciones	1,99 € por pernoctación	Otros Costes Directos de Desayunos	650 €
Personal Habitaciones	28.500 €	Energías	12.000 €
Otros Costes Directos de Habitaciones	1.150 €	Mantenimiento	9.500 €
Materia Prima Desayunos	30% sobre ingresos por desayuno	Administración	14.100 €
Lavandería Desayunos	1,15 € por desayuno servido	Marketing	4.000 €

Se pide:

- Rellenar las casillas de la tabla incluida al comienzo del supuesto y confeccionar la plantilla que se adjunta siguiendo el modelo **USALI**
- ¿Cuál es el **GopPar** del Hotel para este mes de diciembre?



PROCEDIMIENTO SELECTIVO DE INGRESO Y ACCESO AL CUERPO DE PROFESORES DE
ENSEÑANZA SECUNDARIA, ESPECIALIDAD HOSTELERÍA Y TURISMO.
JUNIO 2021

DICIEMBRE	
Ingresos	TOTALES
Habitaciones	
Desayunos	
Total Ingresos	
Costes Departamentales	
Habitaciones	
Desayunos	
Total Costes Departamentales	
Resultado Departamental	
Habitaciones	
Desayunos	
GrossOperatingIncome	
Gastos Generales	
Administración	
Energías	
Marketing	
Mantenimiento	
<i>Total Gastos Generales</i>	
GrossOperatingProfit	

SUPUESTO PRÁCTICO Nº 5

-- **TST** RLR --RP/ALCI128AH/ALCI12131 IC/SU 19APR18/1217Z MUO82W
1.RODRIGUEZ LOPEZ/VERONICA MISS(CHD/30JAN11)
2.RODRIGUEZ FABRES/VICENTE MR
3.RODRIGUEZ/MARIO MSTR(CHD/17MAY12)
4.RODRIGUEZ LOPEZ/PABLO MSTR(CHD/17MAY12)
5.LOPEZ/ESTHER MS
6 AF1401 X 20APR 5 MADCDG HK5 0540 2 0620 0825 *1A/E*
7 AF1400 V 24APR 2 CDGMAD HK5 2010 2F 2050 2300 *1A/E*
8 AP ALC +34965228268 - NEGO SERVICIOS - A
9 APE PEPEVIAJES@GMAIL.COM
10 APH +34677 980101
11 APM +34965213868/P1
12 TK PAX OK07FEB/ALCI128AH//ETAF/S6-7/P1,3-4
13 TK TL 19APR/ALCI128AH//ETAF
14 SSR NSST AF HK5 MADCDG/34C,P1/34D,P2/34A,P3/34B,P4/34E,P5/S6
/// SEE RTSTR
15 SSR CHLD AF HK1 17MAY12/P3 16 SSR CHLD AF HK1 17MAY12/P4 17 SSR CHLD AF
HK1 30JAN11/P1

Con relación a esta reserva de AMADEUS, responde a las siguientes preguntas:

1.- ¿Qué significa TST?

2.- A qué hace referencia [RP/ALCI128AH/ALCI12131](#)

3.- A qué hace referencia [MUO82W](#)

4.- Características del P4.

PROCEDIMIENTO SELECTIVO DE INGRESO Y ACCESO AL CUERPO DE PROFESORES DE
ENSEÑANZA SECUNDARIA, ESPECIALIDAD HOSTELERÍA Y TURISMO.
JUNIO 2021

5.- Explica detalladamente todos los componentes señalados a continuación:
7. AF1400 V 24APR 2 CDGMAD HK5 2010 2F 2050 2300

6.- En los segmentos 9,10 y 11, a qué hacer referencia las entradas APE, APH y APM.

7.- Explica detalladamente el segmento.
13 TK TL 19APR

8.- Explica detalladamente el segmento.
14 SSR NSST AF HK5 MADCDG/34C,P1/34D,P2/34A,P3/34B,P4/34E,P5/S6