



CODI ASPIRANT:

PRIMERA PROVA. PART B. EXERCICI DE CARÀCTER PRÀCTIC

OPCIÓ A

Exercici núm. 1 (3 punts)

L'empresa Embat SA, dedicada a la restauració, facilita les següents dades a 31 de desembre de 2022 (*realitza l'arrodoniment amb dos decimals*):

- Terrenys i béns naturals: 4.000€
- Construccions: 10.000€
- Matèries primeres: 3.800€
- Productes acabats: 3.480€
- Vendes de mercaderies: 10.000€
- Saldo inicial d'existències de mercaderies: 2.000€
- Saldo final d'existències de mercaderies: 1.200€
- Ingressos per arrendaments: 1.200€
- Sous i salaris: 2.000€
- Seguretat social a càrrec de l'empresa: 1.000€
- Reserva legal: 2.405€
- Reserves voluntàries: 3.315€
- Proveïdors, efectes comercials que cal pagar: 2.900€
- Maquinària: 2.700€
- Elements de transport: 4.000€
- Lloguers pagats: 160€
- Amortització de l'immobilitzat: 340€
- Aigua, gas i electricitat: 600€
- Transports: 100€
- Ràpels concedits a clients: 300€
- Amortització acumulada d'immobilitzat: 3.880€
- Clients: 5.468€
- Bancs i institucions de crèdit: 952€
- Deutes a llarg termini amb entitats de crèdit: 4.484€
- Proveïdors: 3.816€
- Compres de mercaderies: 4.000€
- Interessos de deutes a llarg termini: 500€
- Altres despeses financeres: 200€
- Pèrdues per operacions amb accions: 50€
- Inversions financeres temporals en capital: 400€

- Hisenda Pública, creditora per conceptes fiscals: 700€
- Beneficis per alienació d'immobilitzat: 400€
- Ingressos per valors representatius de deute: 150€

Es demana:

- 1.1. Presenta el Compte de Resultats a 31 de desembre de 2022, sabent que l'Impost sobre Beneficis és del 25%, calculant el BAII, BAI i BDII.
- 1.2. Calcula la xifra de capital social.
- 1.3. Presenta el Balanç de Situació agrupat en masses patrimonials a 31 de desembre de 2022, i tenint en compte l'apartat anterior.
- 1.4. Calcula el fons de maniobra.
- 1.5. Calcula les següents ràtios: de tresoreria immediata, de tresoreria, de liquiditat, de garantia o solvència, d'autonomia, immobilitzat i endeutament.
- 1.6. Calcula la rendibilitat econòmica i la rendibilitat financera.

Exercici núm. 2 (1,3 punts)

2.1. Aplicant les tècniques de màrqueting sobre els aspectes psicològics de preus, determina el preu per persona de la següent elaboració: pollastre *al chilindrón*, la recepta és per a 3 persones i es vol obtenir un benefici brut del 400%. Els ingredients són els següents (*realitza l'arrodoniment a euros amb dos decimals*):

Pollastre 1,4 kg. a 3,10 €/kg.

Pernil salat 150 grs. a 9,5€/kg.

Tomàtiques 0,750 kg. a 1,90 €/kg.

Oli d'oliva 0,2 lit. a 3,75€/ lit.

Cebes 250 gr. a 2 €/kg.

Pebres 1/5 kg. a 3€/kg.

Vi blanc 0,2 lit. a 1,90€/lit.

Crostons de pa 0,045 kg. a 0,65€/kg.

Condiments variats = 0,2€.

Alls 0,01 kg. a 2,4 €/kg.

2.2. Un xef ha comprat una peça de carn de 17 kg. a 7,30 euros el quilogram. Es procedeix a la seva neteja i s'obtenen 3,25 kg. de carn picada, 3 kg. d'ossos, 1 kg. de seu i la resta són filets nets. La carn picada es valora a la carnisseria a 5,70€/kg. i els ossos a 0,60€/kg., el seu no té valor comercial. Sabent que cada ració de filets són 180 grams nets, determina (*realitza l'arrodoniment a euros amb dos decimals*):

- a) Preu del quilogram de filets nets.
- b) Nombre de racions (*arrodoniment a la part sencera*) i preu de cost de la ració de filet.
- c) Coeficient multiplicador.
- d) Si el preu de la peça de carn augmenta a 9,20€, quin seria el nou cost per ració?

Exercici núm. 3 (1,2 punts)

El Restaurant Ones, situat al port de Fornells (Menorca), ha presentat les següents dades durant el mes de març. Ajuda a completar les dades que falten i ves contestant les qüestions que figuren a continuació. En cas de sortir 3 o més decimals, aplica la regla de l'euro per als arrodoniments:

3.1. Completa les dades que manquen a la següent taula:

Carta de plats: entrants	Preu €	Racions venudes	Total vendes €
Entrant del dia	6.50 €	63	
Paté de la casa	5.80 €	15	
Ensalada de formatge Maó-Menorca	7.20 €	69	
Ensalada de peix amb fines herbes	9.30 €	75	
Salmó fumat	7.50 €	55	
Ensalada d'alvocat	6.25 €	51	
Cuixot	5.35 €	45	
Trempó	4.40 €	38	
Ensalada Cèsar	7.30 €	20	
Musclos al vapor	9.60 €	31	
Paté mi-cuit	12.35 €	15	
Ensalada amb anxoves	7.20 €	46	
Totals	€		

Exercici núm. 4 (2,5 punts)

Realitza el pressupost d'ingressos i despeses, i calcula el resultat previsional del mes de gener de 2024 (31 dies), de l'Hotel Thalassa, tenint en compte les dades següents (*arrodoniment amb dos decimals*):

- Disposa de 110 habitacions dobles (HD) i 10 habitacions individuals (HI).
- Les tarifes oficials per l'any 2023 (IVA no inclòs) són: HD 120€; HI 70€; DUI 96€ i desdejuní 9€. Al 2024 hi haurà un increment del 10% en totes les tarifes.

L'ocupació prevista és:

- Clients particulars: 10% de dobles ús individual i 5% d'individuals. A aquests clients se'ls aplicarà la tarifa oficial i el 90% dels quals consumirà desdejuní.
- Clients d'agències de viatges: 30% d'habitacions dobles d'ús individual, 20% d'habitacions dobles i 10% d'habitacions individuals. S'aplica tarifa oficial amb una reducció del 20% sobre els conceptes d'allotjament i de desdejuní, tots aquests clients s'allotgen en règim d'allotjament i desdejuní.
- Clients d'empresa: 10% d'habitacions dobles ús individual. S'aplica tarifa oficial amb un descompte del 10% en el concepte d'habitació. S'estima que el 80% d'aquests clients consumirà desdejuní.

Altres ingressos (*preus ja actualitzats*):

- Restaurant: es preveu una mitjana de 10 persones/dia, amb un consum mitjà de 30€ en menjar i 5€ en beguda.
- Bar: s'estima un consum mitjà de 2€ per persona allotjada.
- Banquets: un acte per 200 persones a un preu de 50€/persona.
- Altres vendes: 1.000€

Despeses:

- Costos de personal: import total incloses totes les càrregues 170.000€
- Costos directes:
 - Per cada habitació doble ocupada: 15€
 - Per cada habitació doble d'ús individual ocupada: 11€
 - Per cada habitació individual ocupada: 10€
 - Per cada desdejuní consumit: 3€
 - Menjar restaurant: 30% de les vendes.
 - Beguda restaurant: 20% de les vendes.
 - Bar: 25% de les vendes.
 - Banquets: 40% de les vendes.
 - Altres vendes: 60% de les vendes.
- Despeses generals: 30.000€

Exercici núm. 5 (2 punts)

L'agència de viatges Mediterrània, acollida al REAV (Règim Especial d'Agències de Viatges) ofereix el següent itinerari:

Dia 1. Madrid – Segòvia. Sortida a les 8 hores amb parada per a esmorzar en ruta, arribada i allotjament a l'Hotel Centro.

Dia 2. Segòvia – Sòria. Desdejuni a l'Hotel Centro i sortida. Arribada i allotjament a l'Hotel Calvi i esmorzar en restaurant en ruta.

Dia 3. Sòria – Burgos. Desdejuni a l'Hotel Calvi, arribada, allotjament i sopar a l'Hotel Berdil.

Dia 4. Burgos – Lleó. Desdejuni en hotel, esmorzar en ruta i allotjament a l'Hotel León.

Dia 5. Lleó – Madrid. Desdejuni a l'hotel i esmorzar en ruta.

Els preus nets amb IVA inclòs i amb les condicions següents són:

- Transport: 350€/dia amb conductor inclòs en el bo.
- Hotel Centro: 36€/persona amb allotjament i desdejuni (AD). Suplement individual de 15€ per nit amb 10% de descompte per a tercera persona en triple.
- Hotel Calvi: 20€/persona en AD. Suplement individual de 12€ per nit amb 6% de descompte per a tercera persona en triple.
- Hotel Berdil: 38€/persona en mitja pensió. Suplement individual de 14€ la nit sense descompte per a tercera persona en triple.
- Hotel León: 24€/persona en AD. Suplement individual de 10€ per nit amb 8% de descompte per a tercera persona en triple.
- Esmorzars en ruta: 15€/persona i esmorzar.
- Gratuïtat pel conductor i el guia en restaurants i Hotel Centro. A la resta d'hotels, en HI (habitació individual).
- Guia: 50€/dia.
- Assegurança: 9€ per persona.
- Despeses generals: 2% sobre l'import total net del grup.

Es demana (*utilitza sempre l'arrodoniment a dos decimals*):

5.1. Calcula el preu de venda per persona del viatge en els casos d'habitació doble, habitació individual i triple sabent que el benefici de l'agència és del 9% sobre el preu de venda.

5.2. Troba l'import total que s'ha de liquidar amb els proveïdors si el viatge és per a 40 persones de les quals 32 van en doble, 2 en individual i 6 en triple.

5.3. Quin és el nombre mínim de participants per a garantir la viabilitat del viatge suposant un preu mitjà? (*aquí cal arrodonir a nombre sencer*).

5.4. Durant el recorregut passen per diversos recursos turístics de les distintes províncies. Indica en quina província es troben les següents destinacions o recursos turístics:

Recurs	Província
1. Monasterio de Sta. María la Real de Las Huelgas	
2. Palacio Real de Riofrío	
3. Real Sitio de Aranjuez	
4. Museo Sorolla	
5. Astorga	
6. La Cartuja de Miraflores	
7. El Alcázar	
8. Museo Numantino	
9. Panteón de los Hombres Ilustres	
10. Real Fábrica de Tapices	
11. Acueducto Romano	
12. Ponferrada	
13. Atapuerca	
14. Medinaceli	
15. Monasterio de las Descalzas Reales	



CODI ASPIRANT:

PRIMERA PROVA. PART B. EXERCICI DE CARÀCTER PRÀCTIC

OPCIÓ B

Exercici núm. 1 (3,5 punts)

1.1. La cadena hotelera Coral ubicada a les Illes Canàries té planificats els següents projectes d'inversió per al seu Hotel Bergantín. Per cada un dels projectes s'ha estimat la inversió necessària (A) i els fluxos de caixa que generaran (Qh). Així, en euros, tenim la següent taula: *(utilitza en tots els casos 2 decimals)*.

Projecte	Desemborsament inicial (A)	Fluxos nets de caixa (Qh)					
		Any 1	Any 2	Any 3	Any 4	Any 5	Any 6
A	4.500	1.000	2.000	2.500	1.000	---	---
B	4.000	3.200	2.800	---	---	---	---
C	1.000	230	230	230	230	230	230
D	2.900	200	500	300	800	1.000	1.500
E	1.900	0	2.100	0	900	---	---

Es demana:

- Ordena de més a menys rendibles els projectes **A**, **C** i **D** segons el criteri del flux net de caixa mitjà anual per unitat monetària invertida. Quins inconvenients té aquest criteri?
- Ordena de més a menys rendibles tots els projectes anteriors segons el Payback. *(resposta en anys)*.
- Assenyala el projecte més rendible entre l'**A**, **B** i **E** segons el criteri del Valor Actual Net. Sabem que el cost de capital per l'empresa és del 12,32%.
- Calcula la TIR (Taxa Interna de Retorn) dels projecte **B**. Si el cost de capital de l'empresa fos del 20%, seria rendible el projecte? Quin tipus de rendibilitat mesura la TIR? *(en aquest apartat cal agafar 4 decimals)*.

e) Aquesta empresa hotelera decideix canviar el nom dels projectes pel codi IATA dels principals aeroports de les Illes Canàries. Així, cal que completis la següent taula amb el codi IATA corresponent en cada cas:

Projecte	Aeroport	Codi IATA
A	Gran Canària	
B	Fuerteventura	
C	César Manrique - Lanzarote	
D	Tenerife Sud	
E	La Palma	

1.2. La cadena hotelera de l'apartat anterior vol oferir uns serveis extres de càtering a l'spa de l'Hotel Bergantín. Hi ha dos tipus de serveis que vol oferir, el servei **bàsic**, pel qual cobraria un preu de 5€ per servei, mentre que en el servei de **lux**, cobraria un preu de 30€ per servei. Pel que fa al personal, hi hauria un encarregat amb un sou anual de 35.000€ i un operari que cobra 20.000€ anualment més un plus d'un 5% sobre el preu de cada servei venut. Les amortitzacions de les inversions fetes a l'empresa per donar aquests serveis suposen 50.000€ anuals.

Per altra banda, sabem que hi hauria altres costos, així, per cada 100 serveis, els costos serien els següents:

- La cadena calcula que el servei **bàsic** li costa a l'hotel 75€ anuals de material i 2,5 hores de treball d'un operari extra cada mes.
- I calcula que el servei de **lux** li costa a l'hotel uns 290€ anuals de material i 18 hores de treball d'un operari extra cada mes.

Un operari extra li costa a l'empresa 10€/hora.

Es demana (*cal arrodonir a dos decimals sempre*):

- a) Si el 40% dels serveis que es venen són bàsics, calcula el punt mort anual.
- b) Si els preus s'ajusten a 4,22€ el servei **bàsic** i el servei de **lux** a 26,78€, calcula quin nivell d'activitat necessita l'empresa per assolir un benefici de 40.000€? (*realitza l'arrodoniment només al final*).
- c) Una clienta de l'spa consumeix 350 grams de carbohidrats al dia. Quantes quilocalories ingereix si la seva dieta està composta per un 35% de lípids i un 15% de proteïnes?

- d) La directora de l'hotel vol saber una determinada dada, i ens demana que calculem el nombre de personal necessari en còmput anual pel departament de pisos, sabent que l'hotel compta amb 300 habitacions i un índex d'ocupació mitjà anual del 80%. A més ens comenta les següents dades:
- Els torns del personal són de 8 hores per jornada laboral, disposant de mitja hora per a dinar o sopar (en funció del torn).
 - El temps mitjà de neteja d'una habitació és de 20 minuts.
 - El personal disposa de 30 dies de vacances anuals, 18 festius a l'any i 2 dies de descans cada setmana.
 - L'hotel està obert durant 365 dies a l'any.

Exercici núm. 2 (2 punts)

L'agència de viatges majorista "Posidònia Tours" amb seu a Mallorca, comercialitza diferents productes turístics d'altres comunitats autònomes d'Espanya. Les xifres sobre vendes d'aquests productes que disposa l'agència a dia d'avui són:

Comunitat	Vendes 2022 (en euros)	Vendes 2021 (en euros)	Creixement (en %)	Quota de mercat (en %)	Creixement (respecte a la mitjana)	Quota de mercat (respecte a la mitjana)	Situació
Aragó	525.000	505.000					
Illes Balears	1.890.000	1.350.000					
Catalunya	1.256.000	1.375.000					
Illes Canàries	1.430.000	1.210.000					
Regió de Múrcia	230.000	200.000					
Cantàbria / País Basc	680.000	525.000					
Extremadura	330.000	195.000					

Per tal d'analitzar quins productes i comunitats són més rendibles i quins no i així poder aplicar mesures correctores, es demana el següent:

- 2.1. Emplena les cel·les buides de la taula amb els corresponents valors. Teniu en compte que la columna referent a "**situació**" s'ha d'emplenar d'acord amb la nomenclatura pròpia de la matriu de BCG.
- 2.2. Calcula el valor de la taxa de creixement mitjana i de la quota de mercat mitjana.
- 2.3. Interpreta el resultat final de Catalunya. Quina seria la teva conclusió?

2.4. De la comunitat amb la situació final més positiva, cita:

- a) Un parc natural.
- b) Un parc nacional.
- c) Una reserva natural.
- d) Un monument natural.
- e) Un element declarat patrimoni mundial en la categoria de paisatge cultural per la UNESCO.
- f) Un element declarat patrimoni mixt (natural/cultural) per la UNESCO.
- g) Un element declarat patrimoni cultural immaterial per la UNESCO.
- h) Un bé d'interès cultural immaterial (BIC).

2.5. De la comunitat que presenta la situació més desfavorable del conjunt, cita dos recursos turístics susceptibles de ser visitats. Digues a quin grup pertanyen aquests elements segons la classificació referència "Olmos y García".

Exercici núm. 3 (1,5 punts)

Segons les següents dades del mes de maig de 2023 de l'Hotel Eriçó, (*arrodoniment amb dos decimals*):

- Habitacions existents: 290.
- Habitacions bloquejades: 3 dobles durant tots els dies del mes.
- Places existents: 560.
- Ocupació durant el mes de maig: 5.976 habitacions i 7.654 pax.
- Preu mitjà potencial d'habitació: 68€.
- Vendes: Habitacions 420.000€; Restaurant 186.000€; Bar 84.000€ i Extres 1.000€.
- Costos operatius (directes): Habitacions 34.000€; Restaurant 92.000€; Bar 39.000€ i Extres 1.100€.
- Costos funcionals (indirectes): Administració 70.000€; Màrqueting 38.000€; Energia 41.000€ i Reparacions 32.000€.
- Costos no operacionals: Lloguers 26.000€; Interessos 9.000€; Assegurances 5.000€; Amortitzacions 37.000€; Serveis exteriors 4.000€ i Tributs 5.000€.

Has de calcular:

- 3.1. GOI i GOP.
- 3.2. NOP i Yield Management.
- 3.3. RevPAR i ADR.
- 3.4. TrevPAR.
- 3.5. GOPPAR i GOPPAG.

Exercici núm. 4 (1 punt)

4.1. El Reglament 1169/2011 sobre la informació alimentària facilitada al consumidor estableix, al seu annex II, una llista amb substàncies o productes que causen al·lèrgies i intoleràncies, la presència dels quals en els aliments que conformen una recepta d'un establiment de restauració, s'ha de comunicar a la clientela. De la següent llista marca quins són els 14 al·lèrgens de declaració obligatòria:

Substàncies o productes susceptibles de causar al·lèrgies i intoleràncies		Els 14 al·lèrgens de declaració obligatòria
1	Àcid tartàric.	
2	Cereals que continguin gluten com blat, sègol, ordi, civada, espelta, kamut o les varietats híbrides que en tinguin i productes derivats.	
3	Crustacis i productes a base de crustacis.	
4	Umbel·líferes (pastanaga, julivert, fonoll, ...).	
5	Carns roges de bestiar boví (vedella, bou, toro, vaca, ...).	
6	Ous i productes a base d'ou.	
7	Sacarosa.	
8	Peix i productes a base de peix.	
9	Cacauets i productes a base de cacauets.	
10	Soja i productes a base de soja.	
11	Gal·lats (sal o èster de l'àcid gàl·lic, codis des d'E-310 fins a E-312).	
12	Llet i derivats (inclosa la lactosa).	
13	Fruita seca de clovella com ametles, avellanes, nous, anacards, pacanes, nous del Brasil, festucs, macadàmies i nous d'Austràlia i productes derivats.	
14	Api i productes derivats.	
15	Kiwi i productes a base de kiwi.	

16	Pinya tropical i productes a base de pinya tropical.	
17	Mostassa i productes derivats.	
18	Grans de sèsam i productes a base de grans de sèsam.	
19	Anhídrid sulfurós i sulfits en concentracions superiors a 10 mg/kg o 10 mg/L expressat com SO ₂ .	
20	Tomàtiga i productes derivats.	
21	Tramussos i productes a base de tramussos.	
22	All i productes derivats.	
23	Àcid sòrbic (codis des d'E-200 fins a E-203).	
24	Mol·luscs i productes a base de mol·luscs.	
25	Fenilalanina (α -aminoàcid que té per fórmula HO ₂ CCHCH ₂ C ₆ H ₅).	
26	Canyella i productes que continguin canyella.	
27	Vanil·lina (metil vanil·lina amb la fórmula molecular C ₈ H ₈ O ₃).	
28	Cilandre (coriandre, celiandre o celiàndria).	

4.2. Confecciona la següent fitxa de valoració de la recepta de greixonera (púding d'ensaïmades) que és una de les preparacions que té, a la carta de les postres, del Restaurant Blau Marí, situat a Sant Josep de sa Talaia (Eivissa). Els ingredients són per a sis persones. En cas de sortir 3 o més decimals, s'ha d'aplicar la regla de l'euro per als arrodoniments. Calcula el PVP pel mètode del Food Cost (25%). Per fer la recepta s'ha de menester:

- Per a la preparació:
 - 180 gr. d'ensaïmada. A 19.80 €/K.
 - pell d'una llimona madura. A 1.09 €/K (5 unitats per K).
 - una culleradeta (4 gr.) de canyella. A 5.12 €/el pot de 405 gr.
 - 150 gr. de sucre. A 1.31 €/K.
 - cinc vermells d'ou (25 gr cadascun). A 7.32 €/K vermell d'ou pasteuritzat.
 - 1000 ml de llet. A 1.40 €/1.5 L.
 - 150 gr. de caramel líquid. A 3.03 €/400 gr.

- Per decorar a l'hora de servir:
 - 200 ml de nata. A 6.11 €/1.5 L.
 - una blonda de 9 cm de diàmetre. A 3.39 €/ 250 unitats.

Fitxa de valoració de:	Greixonera		
Quantitat de racions:			
Presentació:			
Ingredient	Quantitat	Preu	Cost
Cost total d'aquesta recepta:			
Cost unitari per ració:	€ /	racions	=
% Food Cost			25 %
PVP per ració:			€

Exercici núm. 5 (2 punts)

La Universitat Fragata està preparant un congrés sobre l'evolució del turisme, de dos dies de durada on hi assistiran 320 persones. L'acte tindrà lloc al palau de congressos amb la seqüència següent:

1r dia	
09 - 10.30 h	Acte inaugural a la Sala Mallorca
10.30 - 11 h	Brunch a la Sala Mallorca
11 - 13 h	Sessió informativa a la Sala Mallorca
13 - 15 h	Lunch
15 - 17 h	Sessió informativa a la Sala Mallorca
17.30 h	Programa social: còctel
2n dia	
08.30 - 10.30 h	Sessió tècnica a la Sala Mallorca
10.30 - 11 h	Brunch a la Sala Mallorca
11 - 13 h	Sessió comercial a la Sala Mallorca
13 - 15 h	Lunch
15 - 17 h	Sessions a les Sales Eivissa i Menorca al mateix temps
17 - 18 h	Acte de clausura a la Sala Mallorca
18 h	Programa social: excursió
21 h	Sopar de clausura

La celebració tindrà els següents costos amb l'IVA inclòs:

- Impremta: 500€
- Identitat corporativa: 1000€
- Programa social: 20€/ persona i acte (*opcional*)
- Seus:

- Sala Mallorca (només les hores on a la taula anterior apareix la Sala Mallorca): 500€/hora.
- Sales Eivissa i Menorca: 300€/hora per sala.
- Zona per a exposició comercial de 5 estands: 200€/estand.
- Lloguer de la Sala Formentera per a diversos actes: 200€.
- Alternatives d'hotels pels assistents en HI (*habitació individual d'1 pernoctació i opcional*):
 - ✓ Hotel Paladium: 120€/nit
 - ✓ Hotel Reina Cristina: 90€/nit
 - ✓ Hotel Solmar: 180€/nit
- Sopar de clausura: 60€/ persona (*opcional*).
- Assegurança de l'esdeveniment: 1000€.
- Assegurança per client: 5€/assistent (*opcional*).
- Ornamentació: 500€.
- Brunch: 6€/ persona i dia.
- Personal d'informació, assistència, servei d'aliments i begudes, seguretat i tècnic: 2000€.
- 4 intèrprets a raó de 60€/hora (han treballat en totes les hores que s'han utilitzat les sales Mallorca, Menorca i Eivissa, i suma un total de 15,5 hores cada un dels intèrprets).
- Lunch: 35€/persona i dia (*opcional*).
- Obsequis: 5€/persona.
- Oficina de premsa: 1500€.
- Les despeses a càrrec dels assistents són: l'allotjament, el programa social, l'assegurança personal, el sopar de clausura i els lunch.

Es demana (*preus en euros i cal arrodonir a 2 decimals*):

5.1. Determina el pressupost del congrés així com l'import a abonar per cada un dels assistents en funció de l'allotjament, sabent que els assistents van al sopar de clausura, tenen dos lunch, el programa social complet i l'assegurança personal.

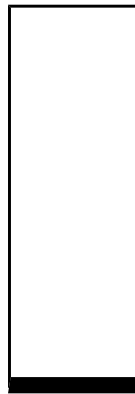
5.2. El finançament es fa de la següent manera: 30% patrocini; 40% exposició comercial i la resta per la quota dels assistents. Si suposam un benefici nul, calcula la quota per assistent i el cost per estand utilitzat en l'exposició comercial.

5.3. Calcula els costos fixos totals i els costos variables unitaris del congrés.

5.4. Si el benefici és del 12%, calcula la quota tècnica d'inscripció i la quota objectiu.

5.5. És possible que hi hagi un sopar de gala, encara no se sap quines autoritats hi assistiran per temes d'agenda. Però sí que seran 12 autoritats en total i que hi haurà 2 presidències. Has de tenir en compte que a la primera presidència li corresponen les sigles **P1** i a la segona presidència, les sigles **P2**. Col·loca la resta d'autoritats per ordre de precedència representades de l'**1** al **10** (*1 major precedència i 10 menor precedència*).

a) Representa en el full de les respostes un esquema com el següent i realitza la col·locació de les dues presidències i de les altres autoritats per ordre de precedència seguint el **sistema de rellotge anglosaxó**, on la primera presidència estarà a la part inferior de la taula (*part amb la línia més gruixuda de l'esquema*).



b) Representa en el full de les respostes un esquema com el següent i realitza la col·locació de les dues presidències i de les altres autoritats seguint el **sistema cartesià francès**, on la primera presidència estarà a la part dreta de la taula (*part amb la línia més gruixuda de l'esquema*).

