



Junta de Castilla y León

Consejería de Educación

PROCEDIMIENTOS SELECTIVOS DE INGRESO Y ACCESO Y ADQUISICIÓN DE NUEVAS ESPECIALIDADES EN LOS CUERPOS DE PROFESORES DE ESCUELAS OFICIALES DE IDIOMAS

Orden EDU/246/2018 de 2 de marzo de 2018, de la Consejería de Educación (BOCyL de 7 de marzo)

0590 – CUERPO DE PROFESORES DE ENSEÑANZA SECUNDARIA 106 – HOSTELERÍA Y TURISMO

EJERCICIO Nº 1

Resolver este ejercicio en el anexo adjunto

El hotel "CIUDAD DE ZAMORA", de categoría 5 estrellas gran lujo, prepara, para el 23 de junio de 2018 una cena de gala para el empresario Sr. Robinson y su Sra. mas tres matrimonios. El Sr Robinson y su esposa pernoctarán, además en nuestro establecimiento. El menú que ha concertado El Sr. Robinson con el comercial de este establecimiento es el que sigue.

Aperitivos variados.

Ensalada Waldorf

Popietas de lenguado en salsa americana.

Muslos de pollo en pepitoria.

Tarta Sacher

1.- El Sr. Robinson desea un protocolo tradicional para esta cena, con presidencia francesa. Indique, en el siguiente esquema, la posición de todos los asistentes de forma que se cumplan el máximo número de normas del protocolo tradicional en este caso. Si es necesario la anfitriona cederá su puesto. La prelación que nos ha hecho llegar el Sr. Robinson es la siguiente.

Anfitriones: Sr y Sra. Robinson.

1.- Sr. y Sra. Gurdon.

2.- Sr. y Sra. Jiménez.

3. - Sr y Sra. Sánchez.

Para el cálculo del coste de materias primas del menú contamos con los siguientes datos, precios IVA no incluido:

Para la confección del pollo en pepitoria el restaurante compra pollos enteros de 2,400 kg a 8,55 €/kg, de los cuales sólo utilizará los muslos para la receta. Al limpiar el pollo se producen 200 gr de desperdicios sin valor comercial. Se procede entonces al despiece, produciéndose:

- 900 gr de carcasas, que valoramos a 1,20€/kg
- 200 gr de alas
- 500 gr de pechuga
- El resto del peso son muslos.

En los precios del despiece del pollo en el mercado podemos observar que las pechugas se valoran el doble que los muslos y las alas. El restaurante opina que la relación de precios del carnicero es adecuada para realizar su propio escandallo.



Junta de Castilla y León

Consejería de Educación

La receta del pollo en pepitoria para cuatro personas lleva los siguientes ingredientes: 4 muslos de pollo;

- 50 gr de láminas de almendra;
- 50 gr de harina a 0,80 €/kg;
- medio kilo de cebolla a 1 €/kg;
- 1 decilitro de vino de jerez, la botella de 0,75 litros a 6 €;
- 1 huevo a 2,40 € la docena;
- 1 dl de aceite de oliva virgen a 2,40 €/litro;
- 0,5 l de fondo de ave a 1 €/l,
- 50 gramos de almendra en polvo a 13 €/kg
- condimentos por valor de 0,21 €

En la ficha de inventario permanente de almendras laminadas (1kg la bolsa) tenemos los siguientes movimientos en el momento de efectuar el pedido la cocina para elaborar las raciones suficientes para el banquete:

1/6/2018	Existencias iniciales	10 bolsas a 13,10 €/bolsa
15/6/2018	Compras	20 bolsas a 14,00 €/bolsa
20/6/2018	Compras	20 bolsas a 14,45 €/bolsa.

La empresa utiliza el sistema de precio medio ponderado en la valoración de sus existencias..

El coste de materia prima del resto de elaboraciones que incluye el menú, pan y bebidas incluidos, asciende a 12,40 € por persona.

Se pide:

2.- Elaborar el escandallo correspondiente al pollo.

3.- Calcular el coste del plato "pollo en pepitoria" por persona.

4.- Sabiendo que el hotel trabaja con un margen bruto del 75%, se pide calcular el precio de venta al público por cubierto, los ingresos para el establecimiento y el Margen bruto total en euros.



**Junta de
Castilla y León**

Consejería de Educación

EJERCICIO Nº 2

En el momento del check out la factura de un cliente de nuestro hotel asciende a 648,50€, el cliente nos indica que quiere pagar la factura con 250 Dólares Americanos (USD) en Cheques de Viajero y el resto en Libras Esterlinas (GBP). Para realizar los cambios tendremos en cuenta los siguientes datos:

- Tipo de cambio del dólar americano: 1EUR = 1,2415 USD
- Tipo de cambio Libra Esterlina: 1 EUR = 0,7876 GBP
- La comisión que cobra el hotel por realizar el cambio es del 3% - mínimo 5 €
- El cliente solo dispone de Libras esterlinas en billetes de 10,00 GBP

Se pide calcular:

1. ¿Cuántas libras esterlinas deberá cambiar el cliente?
2. ¿Qué cantidad habrá que devolver al cliente?



EJERCICIO Nº 3

Complete las casillas en blanco relativas a la ocupación de un establecimiento hotelero durante tres días consecutivos

Dia	HABITACIONES AYER					SALIDAS HOY					LLEGADAS HOY			HABITACIONES HOY			
	Habs. Totales	Bloq. Ocupadas	Libres	Pax	I.F.	Previstas	Imprevistas	Prolongadas	Reales	Previstas	Walk In	No Show	Reales	Ocupadas	Bloq. Ocup.	% Ocup.	Libres
Lunes	450	6	244	380			12	10	112	309	15	12					4
Martes	450	400			1,60	142	4	12		110		3					65
Miércoles	450	380		627		289		6	288		14	6	280		7		

Legenda:

Bloq. = Habitaciones Bloqueadas (fuera de servicio)

I.F. = Índice de Frecuentación

% Ocup. = Porcentaje de ocupación de habitaciones



EJERCICIO N° 4

La cadena hotelera HOTURSA acaba de adquirir el Hotel Tres Puertas. La oferta y tarifas del establecimiento son los siguientes:

TIPO DE HABITACIÓN	CANTIDAD
Individual	12
Doble estándar	150
Doble Superior	28
Junior Suite	10

Para este primer año, las previsiones realizadas por la anterior dirección indican los siguientes datos:

OCUPACIÓN MEDIA	68 %
ADR	95 €
COSTE VARIABLE UNITARIO	18,25 €
COSTES FIJOS	3.200.000 €

Finalizado el ejercicio, en cambio, los datos arrojan el siguiente resultado:

OCUPACIÓN MEDIA	67 %
ADR	97,45 €
COSTE VARIABLE UNITARIO	17,85 €
COSTES FIJOS	3.420.000 €

SE PIDE:

1. Calcular los Ingresos totales, reales y previstos
2. Calcular las desviaciones de ingresos expresadas en euros.
 - a. Producidas por las variaciones en las cantidades vendidas.
 - b. Producidas por las variaciones en el precio
3. Calcular el coste variable unitario en porcentaje, tanto real como previsto.
4. Calcular el margen de contribución total tanto real como previsto.
5. Calcular el Grado de Apalancamiento Operativo (G.A.O.) respecto de la situación real.
6. Calcular el Umbral de rentabilidad respecto a la situación real.
 - a. Umbral de rentabilidad calculado en €.
 - b. Umbral de rentabilidad calculado en número de habitaciones.
7. Calcular el REVPAR medio del hotel, tanto real como presupuestado



EJERCICIO Nº 5

“VIAJES VIRIATO” se pone en contacto con un hotel para solicitar la cotización de un grupo con las siguientes características:

Fecha de llegada:	23 de junio	Fecha de salida:	27 de junio
Primer servicio:	Cena	Último Servicio:	Desayuno
Régimen:	Media pensión cena	Cantidad y tipos de habitación:	28 Habitaciones DBL 4 Habitación IND
Otros Servicios:	- El día 26 de junio solicitan un salón media jornada, coffee break para todos los asistentes y alquiler de audiovisuales - El día 26 de junio solicitan una cena de gala que sustituye al menú de pensión		

Los precios del alojamiento y la manutención son los siguientes (IVA Incluido):

Habitación Doble:	101,20 €/Hab.	Habitación Individual:	68,20 €/Hab.
Desayuno:	9,35 €/Pax	Menú cena	26,40 €/pax

Los precios del resto de servicios son los siguientes (IVA no incluido):

Salón ½ jornada	300,00 €.	Alquiler audiovisuales:	125,00 €
Coffee Break:	7,00 €/Pax	Menú cena de Gala	65,50 €/pax

El día 26 de junio se incorporan al grupo dos habitaciones dobles incorporándose a la cena de gala y abandonando el hotel el día 27 junto al resto del grupo después del desayuno.

El hotel concede al grupo una gratuidad cada 20 de pago en habitación doble y en el mismo régimen del grupo (no se considera régimen ni la cena de gala ni el coffee break)

La comisión que recibirá la agencia por este grupo será del 14% + IVA. Esta comisión se calculará sobre el alojamiento y la manutención (régimen alimenticio).

SE PIDE:

1. Calcular el importe total de la factura que el hotel enviará a VIAJES VIRIATO
2. El importe de la factura correspondiente a la comisión que VIAJES VIRIATO enviará al hotel