



# **HEZKUNTZA SAILA**

## **DEPARTAMENTO DE EDUCACIÓN**

***2020ko EPEa. BIGARREN HEZKUNTZA***

***OPE 2020. ENSEÑANZA SECUNDARIA***

***ESPEZIALITATEA / ESPECIALIDAD:***

***OSTALARITZA ETA TURISMOA/HOSTELERÍA Y TURISMO***





## **FROGAREN JARRAIBIDEA / INSTRUCCIONES DE LA PRUEBA:**

### **Froga honek 4 ariketa ditu.**

Esta prueba tiene 4 ejercicios.

### **Ariketa bakoitzaren kalifikazioa, enuntziatuaren eskuinaldean adierazita dago.**

La puntuación de cada ejercicio está señalada a la derecha del enunciado.

### **Hirugarren ariketak 2 atal ditu. Bietatik bat aukeratu. Bakarrik zuzenduko da bat.**

El ejercicio 3 tiene dos partes. Elige una. Solamente se corregirá una.

### **Puntuazio osoa 10 puntu izango dira.**

La puntuación total será de 10 puntos.

## **EJERCICIO 1 (3,5 PUNTOS).**

Un grupo de 40 personas solicita a una agencia de viajes minorista un presupuesto con arreglo al siguiente itinerario:

### **Día 1: Madrid-Bilbao (425 km)**

Salida de Madrid a las 10:00 horas con destino a Bilbao, parada para almorzar en Burgos y continuación del viaje a Bilbao. Llegada y alojamiento en el Hotel Vincci Consulado de Bilbao. Tarde libre. Cena en el hotel.

### **Día 2: Bilbao**

Desayuno en el hotel. Visita guiada por la ciudad. Visita al museo Guggenheim. Tarde libre. Cena en el hotel.

### **Día 3: Bilbao-Donostia (100 km)**

Desayuno en el hotel y salida hacia Donostia. Alojamiento en el Hotel NH Collection. Visita guiada por la ciudad. Tarde libre. Cena en el hotel.

### **Día 4: Donostia-Gasteiz (110 km)**

Desayuno en el hotel. Visita al Museo Chillida Leku. Salida hacia Gasteiz. Alojamiento en el Hotel Silken Ciudad de Vitoria. Visita guiada por Gasteiz. Cena en el hotel.

### **Día 5: Gasteiz-Laguardia-Gasteiz (95 km)**

Desayuno en el hotel. Salida para visitar las bodegas Ysios. Almuerzo en las bodegas y a última hora de la tarde regreso al hotel y cena en el mismo.

### **Día 6: Gasteiz-Madrid (375 km)**

Desayuno en el hotel. Mañana libre. Salida hacia Madrid y almuerzo en ruta. Llegada y fin de los servicios.

Otros datos:

- El viaje y todos los traslados se realizarán en autocar. La empresa transportista cobra 1,5 €/km. Los kilómetros reales se incrementan un 10% por recorridos urbanos.
- El chófer y el guía de ruta van incluidos en el bono.
- Almuerzo del día 1: 25 €/servicio.
- Almuerzo del día 6: 20 €/servicio. Ofrecen una gratuidad por cada 20 pax.
- Dietas del chófer: 20 €/comida.
- Dietas del guía de ruta: 20 €/comida.
- Los guías cobran:
  - Guía de ruta 70 €/día.
  - Guías locales 115 €/sesión.



- El coste del resto de servicios incluidos es:
  - Hotel Vincci Consulado de Bilbao:
    - HD: 80 €/noche.
    - HI: 55 €/noche.
    - Desayuno: 8€/desayuno.
    - Cena: 15 €/cena.
  - Hotel NH Collection:
    - HD: 75 €/noche.
    - HI: 50 €/noche.
    - Desayuno: 10 €/desayuno.
    - Cena: 17 €/ cena.
  - Hotel Silken Ciudad de Vitoria:
    - HD: 70 €/noche.
    - HI: 45 €/noche.
    - Desayuno: 9 €/desayuno.
    - Cena: 13 €/cena.
  - Todos los hoteles ofrecen para el grupo la siguiente gratuidad: una habitación doble y 2 desayunos y 2 cenas por noche de estancia.
  - Entrada al Guggenheim: 16 €/entrada. Guía de ruta y chófer gratis.
  - Entrada a Chillida Leku, grupos hasta 25 pax: 200 €/grupo.
  - Visita a las bodegas Ysios, almuerzo incluido: 50 €/pax.
  - Seguro de viaje: 8 €/pax.
  - Se estima que los gastos de gestión ascienden a un 2% del total de los costes directos.
  - Los costes de proveedores tienen el IVA incluido.

Se pide:

- a) Precio de venta al público por persona en habitación doble, teniendo en cuenta que el margen que se quiere obtener es del 15% sobre el coste. **(1,25 puntos)**.
- b) Suplemento que debe pagar quien quiera alojarse en una habitación individual. **(1 punto)**.
- c) Número mínimo de inscripciones necesarias para poder garantizar la salida del grupo, suponiendo que se alojan en habitaciones dobles. **(1,25 puntos)**.

## EJERCICIO 2 (3,5 PUNTOS).

El restaurante Gorbea de Burgos ofrece a nuestro grupo para el almuerzo, el plato "Merluza al horno con patatas".

### PARTE A:

Realiza el test de rendimiento de la merluza con los siguientes datos:

La merluza pesa 4,8 Kg y tiene un precio de 15,99 €/Kg. Tras la limpieza de la merluza se obtienen 500 g entre las vísceras, cabeza, piel, etc. que no tienen valor comercial.

Al cocinar la merluza, ésta se reduce en un 4%.

Se pide:

- a) Calcular el coste de la ración si ésta pesa 200 g una vez cocinada. **(0,5 puntos)**.
- b) En el supuesto de que en la siguiente compra el precio de la merluza se redujera en 0,5 €/kg, calcula el nuevo coste de ración, utilizando el coeficiente multiplicador. **(0,5 puntos)**.



Para la elaboración anterior de la “Merluza al horno con patatas”, el restaurante utiliza la siguiente receta para dos raciones:

- Merluza.
- Patatas, 300 g.
- 1 cebolla de 150 g.
- 2 ramas de romero.
- 1 limón.
- Aceite de oliva virgen extra 0,1 L.
- Sal.
- Chirlas, 300 g.

Por el resto de ingrediente se ha pagado lo siguiente:

- Las patatas las compra a 1,2 €/Kg.
- La cebolla a 0,8 €/Kg.
- El limón 0,30 €/ud.
- El romero 0,15 € en total.
- El aceite y la sal 3 €.
- Las chirlas 7 €/Kg.

Se pide:

- c) El coste de la ración del plato de la “Merluza al horno con patatas”. **(0,5 puntos)**.
- d) El precio (precio de venta teórico), si consideramos que el margen bruto de explotación es del 55%. **(0,25 puntos)**.
- e) En el supuesto de que en la siguiente compra el precio de la merluza se incrementara en 3€/Kg, calcula el nuevo coste de ración utilizando el coeficiente multiplicador. **(0,25 puntos)**.
- f) Calcula el pedido de merluza que tendría que hacer el restaurante, para dar la elaboración “Merluza al horno con patatas” a nuestro grupo, que se compone de 42 comensales. El peso de la ración se reduce en 50gr por persona. **(0,5 puntos)**.

## PARTE B:

Analiza la siguiente carta de postres del restaurante utilizando los Principios de Omnes y justifica tus respuestas.

Nombre del plato	Unidades vendidas	PVP (€)	Cifra de negocio (€)
Tarta de queso	350	4,50	1.575
Tarta de zanahoria	270	4,00	1.080
Tarta 3 chocolates	180	4,00	720
Arroz con leche	300	3,50	1.050
TOTAL	1.100	16,00	4.425

1. Dispersión de precios. **(0,25 puntos)**.
2. Apertura de la gama. **(0,25 puntos)**.



- La relación entre los precios medios demandados por los clientes y los precios medios ofertados por el restaurante: (Cálculo de la relación demanda – oferta = Precio medio demandado / Precio medio ofertado). **(0,25 puntos)**.
- En el caso de que elaborases un menú con los postres de esta carta, ¿cuál elegirías siguiendo el cuarto Principio de Omnes? **(0,25 puntos)**.

### EJERCICIO 3 (1 PUNTO).

Elige una de las dos opciones:

#### OPCIÓN A (1 PUNTO):

En el viaje combinado del Ejercicio nº 1 se incluyen tres visitas guiadas (Bilbo/Donostia/Gasteiz). Imagina que tú eres el guía local de cualquiera de las tres ciudades. Elige una de ellas y diseña la visita guiada a realizar teniendo en cuenta:

- No debes cotizarla.
- La misma debe durar entre 1,5h – 2h y debe realizarse a pie.
- Se trata del primer contacto del grupo con la ciudad y deberá ofrecer una visión global de la misma.
- Justifica brevemente las paradas del recorrido (no se trata de explicar los recursos turísticos a visitar sino de argumentar su elección).

#### OPCIÓN B (1 PUNTO):

- El plato de “Merluza al horno con patatas” tiene 405 Kcal. Calcula y justifica si es equilibrado este almuerzo para una de las viajeras, una mujer de 20 años que tiene un metabolismo basal de 1.530 Kcal y un metabolismo activo de 1,42. **(0,4 puntos)**.
- En el grupo viaja un celíaco, que quiere saber si entre los cuatro postres que nos ha ofrecido el restaurante, hay alguno adecuado a su persona. Para ello hemos pedido al restaurante los ingredientes de los postres:

Arroz con leche	Tarta 3 chocolates	Tarta de queso	Tarta de zanahoria
Arroz	Chocolate negro	Galletas	Zanahorias
Leche	Chocolate con leche	Azúcar granulado	Nueces
Azúcar	Chocolate blanco	Mantequilla	Aceite de oliva virgen extra suave
Canela en rama	Azúcar	Queso	Huevos
	Nata para montar o crema de leche	Harina	Azúcar
	Leche	Huevos	Jengibre molido
	Galletas digestive o galletas María	Nata líquida	Canela molida
	Mantequilla o margarina	Limón	Harina de repostería

Indica cuál de los 4 postres es adecuado para el viajero celíaco y si no hubiera ninguno, propón un postre alternativo. **(0,3 puntos)**.

- En el restaurante Gorbea de Burgos coincide con nuestro almuerzo un evento en una sala contigua. Al mismo acuden 36 comensales y las siguientes autoridades:



- La alcaldesa y su marido.
- Dos concejales.

Situaremos a los comensales en mesas cuadradas de 4, respetando la actual normativa Covid-19.

Dibuja el plano de la sala y la mesa presidencial, detallando dónde sentarías a la alcaldesa, al cónyuge y a los dos concejales. **(0,3 puntos)**.

#### **EJERCICIO 4 (2 PUNTOS).**

Elige entre el Ejercicio 1 y el Ejercicio 2 y a continuación explica qué aspectos de la programación tendrías que tener en cuenta si lo tuvieras que impartir en el aula.



## 1. ARIKETA (3,5 PUNTU).

40 pertsonako talde batek aurrekontu bat eskatu dio txikizkaria den bidaiia-agentzia bati, ibilbide honen arabera:

1. eguna: Madril-Bilbo (425 km)

Madrildik 10:00etan irten. Helmuga Bilbo. Bidean, Burgosen, bazkaltzen gelditu. Vincci Consulado de Bilbao hotelean ostatu hartu. Arratsalde librea. Afaria hotelean.

2. eguna: Bilbo

Gosaria hotelean. Bisita gidatua hirian zehar. Guggenheim museora bisita. Arratsalde librea. Afaria hotelean.

3. eguna: Bilbo-Donostia (100 km)

Gosaria hotelean eta Donostiarantz irteera. NH Collection hotelean ostatu hartu. Bisita gidatua hirian zehar. Arratsalde librea. Afaria hotelean.

4. eguna: Donostia-Gasteiz (110 km)

Gosaria hotelean. Chillida Leku Museoa bisitatu. Gasteizerantz abiatu. Silken Ciudad de Vitoria hotelean ostatu hartu. Bisita gidatua Gasteizen. Afaria hotelean.

5. eguna: Gasteiz-Laguardia-Gasteiz (95 km)

Gosaria hotelean. Ysios upeltegiak bisitatzeko irteera. Bazkaria upeltegian eta arratsaldeko azken orduan hotelera itzuli eta bertan afaldu.

6. eguna: Gasteiz-Madril (375 km)

Gosaria hotelean. Goiz librea. Madrilerantz abiatu eta bazkaria bidean. Madrilerira iritsi eta zerbitzuen amaiera.

Beste datu batzuk:

- Bidaia eta lekualdaketa guztiak autobusez egingo dira. Garraio-enpresak 1,5 €/Km kobratzen ditu, eta kilometro errealak %10 igotzen dira hiri-ibilbideengatik.
- Txoferra eta ibilbide-gidaria bonuan sartuta daude.
- 1. eguneko bazkaria: 25 €/zerbitzua.
- 6. eguneko bazkaria: 20 €/zerbitzua. Doakotasun 1 eskaintzen dute 20 laguneko.
- Txoferraren dietak: 20 €/otordua.
- Ibilbide-gidariaren dietak: 20 €/otordua.
- Gidariak kobratzen dute:
  - Ibilbide-gidariak: 70 €/eguna.
  - Tokiko gidariak: 115 €/saioa.
- Barne hartutako gainerako zerbitzuen kostua honako hau da:
  - Vincci Consulado de Bilbao hotela:
    - Logela bikoitza: 80 €/gaua.
    - Banakako logela: 55 €/gaua.
    - Gosaria: 8 €/gosaria.
    - Afaria: 15 €/afaria.
  - NH Collection hotela:
    - Logela bikoitza: 75 €/gaua.
    - Banakako logela: 50 €/gaua.
    - Gosaria: 10 €/gosaria.
    - Afaria: 17 €/afaria.



- Silken Ciudad de Vitoria hotela:
  - Logela bikoitza: 70 €/gaua.
  - Banakako logela: 45 €/gaua.
  - Gosaria: 9 €/gosaria.
  - Afaria: 13 €/afaria.
- Hotel guztiek honako doakotasuna eskaintzen dute taldearentzat: logela bikoitza bat eta 2 gosari eta 2 afari gau bakoitzeko.
- Guggenheimera sarrera: 16 €/sarrera. Ibilbide-gidaria eta txoferra doan.
- Chillida Lekura sarrera, 25 pax arteko taldeak: 200 €/taldea.
- Ysios upeltegietara bisita, bazkaria barne: 50 €/pax.
- Bidaia-asegurua: 8 €/pax.
- Kudeaketa-gastuak zuzeneko kostu guztien %2 dira.
- Hornitzaileen kostuek BEZa barne dute.

Eskatzen da:

- a) Logela bikoitzeko salmenta-prezioa pertsonako, lortu nahi den marjina kostuaren %15ekoa dela kontuan hartuta. **(1,25 puntu)**.
- b) Banakako logela batean ostatu hartu nahi duenak ordaindu beharreko gehigarria. **(1 puntu)**.
- c) Gutxienez zenbat inskripzio egin behar diren taldearen irtetea bermatu ahal izateko, logela bikoitzetan ostatu hartzen badute. **(1,25 puntu)**.

## 2. ARIKETA (3,5 PUNTU).

Burgosko Gorbea jatetxeak "Legatza labean patatekin" platera eskaintzen dio bazkaltzeko gure taldeari.

### A ZATIA:

Egin ezazu legatzaren errendimendu-testa datu hauekin:

Legatzak 4,8 kg-ko pisua du eta 15,99 €/kg-ko prezioa. Legatza garbitu ondoren, 500 g lortzen dira merkataritza-baliorik ez duten errai, buru, azal eta abarren artean.

Legatza prestatzean %4 murrizten da.

Eskatzen da:

- a) Errazioaren edo anoaren kostua kalkulatzeko, prestatu ondoren 200 g-ko pisua badu. **(0,5 puntu)**.
- b) Hurrengo erosketan legatzaren prezioa 0,5 €/kg murriztuko balitz, kalkulatu errazioaren kostu berria koefiziente biderkatzailea erabiliz. **(0,5 puntu)**.

"Legatza labean patatekin" egiteko errezeta hau erabiltzen du jatetxeak bi erraziotarako:

- Legatza.
- Patatak, 300 g.
- 150 g-ko tipula bat.
- 2 erromero-adar.
- Limoi bat.
- Oliba-olio birjina estra 0,1 L.
- Gatz.
- Txirlak, 300 g.





Gainerako osagaiengatik honako hau ordaindu da:

- Patatak 1,2 €/kg.
- Tipula 0,8 €/kg.
- Limoia 0,30 €/unitatea.
- Erromeroa 0,15 € guztira.
- Olio eta gatza 3 €.
- Txirlak 7 €/Kg.

Eskatzen da:

- c) “Legatza labean patatekin” plateraren errazioaren kostua. **(0,5 puntu)**
- d) Prezioa (salmenta-prezio teorikoa), ustiapen-marjina gordina %55ekoa bada. **(0,25 puntu)**.
- e) Hurrengo erosketan legatzaren prezioa 3 €/kg igoko balitz, kalkulatu errazioaren kostu berria koefiziente biderkatzailea erabiliz. **(0,25 puntu)**.
- f) Kalkulatu jatetxeak egin beharko lukeen legatz-eskaera, gure taldeari “legatza labean patatekin” egiteko. 42 mahaikidek osatzen dute taldea. Errazioaren pisua 50 g murrizten da pertsonako. **(0,5 puntu)**.

## B ZATIA:

Aztertu jatetxeko postreen hurrengo karta Omnesen printzipioak erabiliz eta justifikatu zure erantzunak.

Plateraren izena	Salgutako unitateak	PSP (€)	Negoio-zifra (€)
Gazta-tarta	350	4,50	1.575
Azenario-tarta	270	4,00	1.080
3 txokolatezko tarta	180	4,00	720
Arroz-esnea	300	3,50	1.050
GUZTIRA	1.100	16,00	4.425

1. Prezioen sakabanatzea. **(0,25 puntu)**.
2. Gamaren irekiera. **(0,25 puntu)**.
3. Bezeroek eskatutako batez besteko prezioen eta jatetxeak eskainitako batez besteko prezioen arteko erlazioa: (Eskari-eskaintza erlazioa= Eskatutako batez besteko prezioa/eskainitako batez besteko prezioa). **(0,25 puntu)**.
4. Karta honetako postreekin menu bat egingo bazenu, zein aukeratuko zenuke Omnesen laugarren printzipioari jarraituz? **(0,25 puntu)**.



### 3. ARIKETA (PUNTU 1).

**Aukeratu bi aukeretako bat:**

#### A AUKERA (PUNTU 1):

1. ariketako bidaia konbinatua hiru bisita gidatu sartzen dira (Bilbo/Donostia/Gasteiz). Imajinatu zu zarela hiru hirietako tokiko gidaria. Aukeratu horietako bat eta diseinatu egin beharreko bisita gidatua, honako hauek kontuan hartuta:

- Ez duzu kotizatu behar.
- 1,5 eta 2 ordu bitartean iraun behar du eta oinez egin behar da.
- Taldeak hiriarekin duen lehen harremana da eta honen ikuspegi orokorra eskaini beharko du.
- Justifikatu era laburrean ibilbidearen geldialdiak (kontua ez da bisitatu beharreko baliabide turistikoak azaltzea, haien aukeraketa argudiatzea baizik).

#### B AUKERA (PUNTU 1):

1. "Legatza labean patatekin" platerak 405Kcal ditu. Kalkulatu eta justifikatu bazkaria orekatua den ondorengo bidaiariarentzat: 20 urteko emakumea, 1.530kcal-eko metabolismo basala eta 1,42ko metabolismo aktiboa dituen. **(0,4 puntu).**
2. Taldean zeliako bat dago eta jatetxeak eskaini dizkigun lau postreen artean berarentzat egokia den baten bat dagoen jakin nahi du. Horretarako, postreen osagaiak eskatu dizkiogu jatetxeari:

Arroz-esnea	3 txokolatzeko tarta	Gazta-tarta	Azenario-tarta
Arroza	Txokolate beltza	Galletak	Azenarioak
Esnea	Esnedun txokolatea	Azukre pikortatua	Intxaurreak
Azukrea	Txokolate zuria	Gurina	Oliba-olio birjina estra leuna
Kanela adarrean	Azukrea	Gazta	Arrautzak
	Esne-gaina edo esne-krema	Irina	Azukrea
	Esnea	Arrautzak	Jengibre ehoa
	Digestive galletak edo Maria galletak	Esne gain likidoa	Kanela ehoa
	Gurina edo margarina	Limoia	Gozogintzako irina

Adierazi 4 postreetatik zein den egokia bidaiari zeliakoarentzat, eta bat bera ere ez badago, proposatu ordezko postre bat. **(0,3 puntu).**

3. Burgosko Gorbea jatetxean, gure bazkariarekin batera, aldameneko areto batean ekitaldi bat ospatzen da. Bertan 36 mahaikide eta honako agintari hauek aurkitzen dira:
  - Alkate andrea eta senarra.
  - Bi zinegotzi.



Mahaikideak 4ko mahai karratuetan kokatuko ditugu, egungo Covid-19 araudia errespetatuz.

Marraztu aretoaren eta mahaiburuaren planoak, alkate andrea, senarra eta bi zinegotziak non eseriko zenituzkeen zehaztuz. **(0,3 puntu).**

**4. ARIKETA (2 PUNTU).**

Aukeratu 1. ariketaren eta 2. ariketaren artean. Azaldu programazioaren zer alderdi hartu beharko zenituzkeen kontuan ikasgelan eman beharko bazenu.