

## Procedimiento selectivo 2023

Convocado por Orden de 6 de marzo de 2023, para el ingreso en los Cuerpos de Profesores de Enseñanza Secundaria, Profesores de Escuelas Oficiales de Idiomas, Profesores de Música y Artes Escénicas, Profesores de Artes Plásticas y Diseño, Maestros de Taller de Artes Plásticas y Diseño y Profesores Especialistas en Sectores Singulares de Formación Profesional.

### **(590) CUERPO de Profesores de Enseñanzas Secundaria** **(106) ESPECIALIDAD de Hostelería y Turismo**

#### **Primera prueba** **PARTE A**

##### **SUPUESTO 1:**

El club deportivo amateur “**Ciclosport**” decide hacer una semana de entrenamiento por la zona de Marbella y, para ello, solicita un presupuesto con los siguientes datos:

- **Salida:** el día 10/03 a las 09.00 hrs., hacia Marbella, con llegada para almorzar en el hotel.
- **Estancia:** hasta el día 17/03, en régimen de pensión completa, en hotel de tres estrellas.
- **Regreso:** el día 17/03, tras cenar en el hotel.
- **Número de participantes:** 50 pax.
- **Transporte:** en autocar adaptado para llevar todo el equipo.
- **Guía-acompañante:** durante el viaje y estancia, para coordinar todas las actividades.

Se solicitan los siguientes presupuestos a distintos proveedores, a partir de estos datos:

➤ **Transporte:**

- Autocar de 55 pax con remolque para equipamiento.



- Distancia entre Sevilla y Marbella: 185 kms., con un incremento del 10% para recorridos urbanos (sólo en aquellos recorridos que sean de lleno). Tener en cuenta que una vez se deja al grupo en el hotel, el autobús regresa en vacío a Sevilla, para volver el día de la vuelta a recoger al grupo.
  - Precio por kilómetro: 1,5 € (incluido SOV).
  - Dietas del conductor: 20 €/trayecto, sea en lleno o en vacío.
  - IVA incluido en los precios.
- **Alojamiento:**
- Hotel Marbella Sun, tres estrellas, sobre la base de habitaciones dobles e individuales.
  - Habitación doble: 35 €/noche.
  - Habitación single: 32,5 €/noche.
  - Régimen alimenticio: Pensión completa: 40 €/pax.
  - Desayuno: 10 €/pax, almuerzo o cena: 15 €/pax.
  - Seguro de viaje: 7 €/pax.
  - IVA incluido en los precios.
- **Varios:**
- Guía-acompañante: 70 €/día.
  - Alojamiento y manutención del Guía y del Conductor, gratuidades concedidas por el establecimiento a la Agencia de Viajes.
  - Gastos Generales y de Marketing: 2% del total.
  - Beneficio: 10% sobre el precio de venta.
  - Precios netos, con impuestos incluidos.

A partir de todos estos datos, se pide **el precio por persona**, en habitaciones dobles y singles, así como el **número mínimo** de participantes necesarios para realizar el viaje.

## **SUPUESTO 2:**

El hotel “**INCOSOL**” dispone de 70 habitaciones dobles, 20 individuales y 10 suites, con los siguientes precios:

<b>Habitación</b>	<b>Precio (Régimen sólo Alojamiento)</b>	<b>Costes variables diarios</b>
<i>Doble</i>	150 €	75,25 €
<i>Individual</i>	90 €	50,10 €
<i>Suite</i>	250 €	105,30 €

Preveamos una ocupación del 75% de las habitaciones dobles, el 15% de las individuales y el resto en suites. Los costes fijos se calculan en unos 953.487 €.

**¿Cuál sería la ocupación necesaria para cubrir todos los costes?**

### **SUPUESTO 3:**

Una panadería consume una materia prima que tiene un coste de 2 € el kg y consume al año 300 kg. El producto tarda 2 días en llegar a la panadería desde que se realiza el pedido. El coste total de tener almacenada una unidad es de 0,4 € al año. Realizar cada pedido le supone 2,5€. Determine:

- a) La cantidad óptima de pedido.
- b) El número de pedidos a realizar al año.
- c) El tiempo entre pedidos.
- d) El punto de pedido.
- e) El coste total de almacenamiento.

### **SUPUESTO 4:**

La empresa de pastelería industrial “**Al kilo rico**”, dedicada a la elaboración y distribución a grandes superficies de pastelitos variados, decide comprar un horno nuevo para ampliar la producción.

El horno tiene un coste de inversión y adaptación al local de 8.400 €, se espera que produzca los siguientes flujos de caja: 3.200 € al cabo de un trimestre, 4.200 € a los tres trimestres, 2.100 € al cabo de un año y medio, y unos 1.000 € a los tres años.

Se espera que la rentabilidad de la inversión, en ausencia de inflación, sea del 7%. La tasa de inflación anual es del 4%.

**Determinar su valor actual neto.**

**SUPUESTO 5:**

El Restaurante “**Sabores**” presenta la siguiente carta de carnes, realizar un análisis de la Ingeniería del Menú con los datos que se encuentran en la tabla adjunta. Así mismo, realizar una Interpretación de los resultados obtenidos en la clasificación final de los platos:

A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M
PLATO	Unidades vendidas	I. POP %	Coste materias primas	PVP	MBE Plato	MBE %	Costes totales	Cifra negocio	Rendimiento	Clas. MBE	Clas. I. POP.	Clas. Final
Lomo a la Orza	45		3	8,5 €								
Morcilla de Burgos	65		3,5	7,5 €								
Filete de Ternera	90		5,5	11 €								
Costillas a la parrilla	32		6,5	12,5 €								
Ración de panceta	46		2,5	8 €								
Cinta de lomo	100		1,5	7 €								
Entrecot a la parrilla	45		6,5	13,5								
Escalope vienés	12		4,5	9 €								
Filete de pollo	45		6,5	9,5€								
Torreznos	99		3	8 €								
<b>TOTAL</b>	579											
Margen bruto medio:										I. Pop. Medio:		