

COMUNIDAD AUTÓNOMA DE EXTREMADURA
Pruebas selectivas de personal laboral del Grupo III de la Administración de la Comunidad Autónoma de Extremadura.
CATEGORÍA INTENDENTE
Orden de 8 de junio de 2010 (D.O.E. Nº 113, de 15 de junio)

Tribunal Nº 14

Turno Ascenso

Segundo Ejercicio

Espacio reservado para pegar
código de barras

SUPUESTO Nº 1 (VALORACIÓN 1 PUNTO)

Vamos a cocina para recoger la hoja de menú del día anterior. Vemos al cocinero detrás de un gorrión que acaba de entrar por la ventana; una vez expulsado el animal, reparamos en el “chichón” que luce en la calva de su cabeza provocado por la picadura de una avispa que deambula por allí, junto a otras, picoteando en los restos de alimentos que había por los rincones. Nos asustamos ante el grito del ayudante al ver pasar junto a él a un ratoncillo corriendo que se mete por el sumidero.

En la siguiente tabla :

- 1.- Indica escuetamente y en cada celda todas las *irregularidades* que hayas observado en este relato.
- 2.- Determina las *soluciones* que se necesitan para subsanarlas

1 - IRREGULARIDADES	2 - SOLUCIONES

(El número de filas de la tabla es orientativo, pero en ningún caso se pueden añadir más filas)

SUPUESTO Nº 2 (VALORACIÓN 5 PUNTOS)

Cogemos de cocina la hoja del menú del viernes 11 de Febrero de la Residencia Universitaria.

En el desayuno y comida hay 80 comensales; pero al ser viernes, algunos residentes se marchan de fin de semana y no cenan.

En la tabla de salidas del menú aparecen 3 Kg. de queso curado que han sacado de la cámara, pero no han puesto el resto de los artículos.

- a).- Anota el peso de cada ración.
- b).- Indica las cantidades totales que han salido del almacén de los artículos que se relacionan.
- c).- Averigua el número de comensales que quedaron para la cena.
- d).- Señala el total del gasto del día.
- e).- Averigua el precio de la plaza/día de los residentes que hicieron las tres comidas.

A continuación se relaciona el menú, y se facilita una tabla de salidas de almacén a cocina para rellenarla :

MENÚ

Viernes, 11 de Febrero de 2011

DESAYUNO	COMIDA	CENA
LECHE	ARROZ A BANDA	JUDIAS VERDES
MANZANA	REDONDO DE TERNERA	SALMON RODAJA
BOLLO DE PAN	NARANJA	QUESO
	BOLLO DE PAN	BOLLO DE PAN

SALIDAS DE ALMACEN A COCINA

ARTICULOS	(PESO RACION)	CANTIDAD TOTAL	PRECIO	IMPORTE
Bollo de pan (Unidad)			0,10 €	
Leche			0,60 €	
Manzana			0,65 €	
Arroz			1,50 €	
Ternera			6,50 €	
Naranja			0,70 €	
Judías verdes			1,50 €	
Salmón rodaja			7.00 €	
Queso		3 Kg	8,25 €	
TOTAL GASTOS DEL DIA				
TOTAL ALUMNOS CENA				
TOTAL PLAZA/DIA				

SUPUESTO Nº 3 (VALORACIÓN 4 PUNTOS)

Necesitamos hacer un pedido de botellas zumos de 2 Lt para nuestro almacén de alimentación; solicitamos precio a tres empresas que nos lo quedan de la siguiente forma:

EMPRESA	PRECIO	DESCUENTO
Zumatrex	2 €	6 %
Frutazum	1.9 €	3%
Zumostrol	2.2 €	11%

- Se lo adjudicamos al de menor precio y el día 20 de Enero de 2011 nos manda un pedido de 60 botellas.
- Al día siguiente se llevan para el comedor 15 botellas.
- El día 26 se vuelven a llevar al comedor para el desayuno 12 botellas que hacían falta.
- El día 31 al entrar en el almacén vemos que se ha caído un palé y se han roto 3 botellas.
- Nos disponemos a hacer otro pedido y nos responde el proveedor que ha tenido un problema en la empresa y no nos podía atender hasta pasado un tiempo largo; hacemos el pedido al siguiente proveedor con mejor precio y no nos contesta, por lo que tenemos que pedirlo al tercero.
- El día 1 de Febrero nos mandan las 20 botellas que le hemos pedido.
- Para el día 3 se lleva el cocinero a la cocina para preparar una salsa 6 botellas.

Se proporciona a continuación una hoja del Libro de Almacén :

1. Rellenarla, haciendo constar los datos que se dan y calculando los datos de las casillas de valor y de precio de coste medio

LIBRO DE ALMACEN

ARTICULO:						Unidad de medida:	
Referencia:				Observaciones:		Exist. max.:	
Precio coste medio: / / / /						Exist. min:	
FECHA	PROCEDENCIA O DESTINO	ENTRADAS		SALIDAS		EXISTENCIAS	
		Cantidad	VALOR	Cantidad	VALOR	Cantidad	VALOR