

Pruebas para la obtención de títulos de Técnico y Técnico Superior

Convocatoria correspondiente al curso 2020-2021

(Resolución de 12 de enero de 2021 de la Dirección General de Educación Secundaria, Formación Profesional y Régimen Especial)

DATOS DEL ASPIRANTE			FIRMA
APELLIDOS:			
Nombre:	D.N.I. N.I.E. o Pasaporte:	Fecha:	
Código del ciclo: (1)	Denominación completa del título: (1)		
LHOTS05PC	TÉCNICO SUPERIOR EN DIRECCIÓN DE SERVICIOS DE RESTAURACIÓN		
Clave o código del módulo: (1)	Denominación completa del módulo profesional: (1)		
0180	Segunda lengua extranjera FRANCÉS		
INSTRUCCIONES GENERALES PARA LA REALIZACIÓN DE LA PRUEBA			
<ul style="list-style-type: none"> - Cumplimentar los datos del aspirante antes del examen y firmar en todas las hojas que se entreguen. - Tener disponible el DNI en la mesa. - Señalar y escribir con tinta indeleble, que no sea roja, las respuestas y su desarrollo. - Si se ha de rectificar una respuesta, trazar un aspa o tachar con una línea horizontal. No utilizar líquido corrector (Tippex). - Utilizar solamente el papel facilitado por el examinador (con el sello y formato correspondiente). - No utilizar material de consulta (salvo aquél que se autorice expresamente). 			
CRITERIOS DE CALIFICACIÓN Y VALORACIÓN			
<p>La prueba consta de:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Una parte de conocimientos de vocabulario relacionado con la profesión (cargos, cubertería, números, clases de alimentos, utensilios de bar y restaurante, etc). - Una prueba de comprensión lectora. - Una prueba de comprensión auditiva consistente en rellenar los huecos de un texto. 			

1) Consígnense las denominaciones exactas y los códigos reflejados en el anexo 1.a o 1.b de las presentes instrucciones.

CALIFICACIÓN
.....

CONTENIDO DE LA PRUEBA:

1.- Écrivez les nombres en toutes les lettres.

(1 punto)

0	
4	
12	
16	
58	
63	
77	
89	
22	
95	

2.- Classez les aliments suivants : poivron rouge, oignon, citron, prune, courgette, poulet, saumon, merlu, asperges, orange, pomme, carotte, pommes de terre, raisin, pêche, porc, lapin, sole, bœuf, lotte, canard, agneau, salade, chou-fleur, concombre, abricot, fraises, avocat, artichaud, pamplemousse.

(1,5 puntos)

FRUITS	LÉGUMES	VIANDES	POISSONS

DATOS DEL ASPIRANTE			FIRMA
APELLIDOS:			
Nombre:	D.N.I. N.I.E. o Pasaporte:	Fecha:	

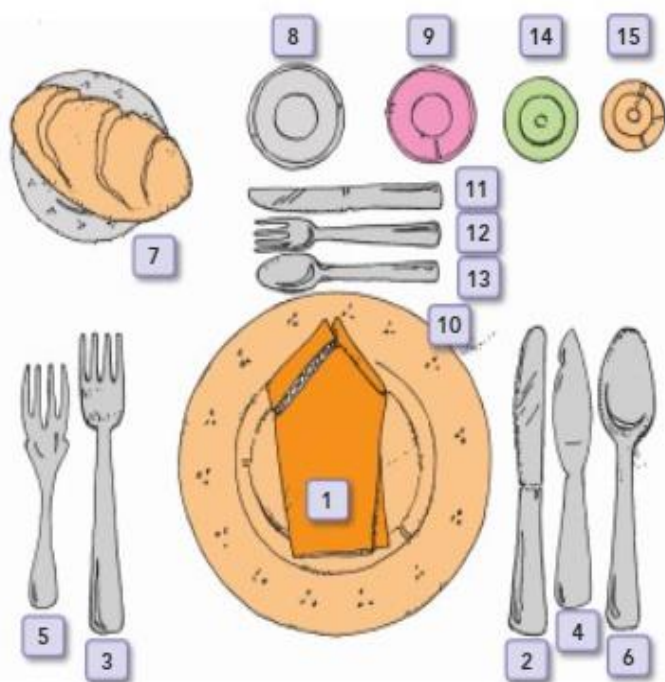
3.- Les ustensiles : traduisez de l'espagnol.

(1 punto)

Mantel :	N _ _ _ E
Servilleta :	S _ _ _ _ _ E
Sacacorchos :	T _ _ _ - B _ _ _ _ N
Jarra :	C _ _ _ _ E
Rallador :	R _ _ E
Cafetera :	C _ _ É _ _ È _ E
coctelera :	S _ _ _ _ R
Copa de champagne :	F _ Û _ _
Cubo de hielo :	S _ _ U À G _ _ _ E
Gusanillo :	P _ SS _ _ _ E À C _ CK _ _ _ L

4.- Dresser la table : écrivez les noms des ustensiles à table

(1,5 puntos)



- 1
- 2
- 3
- 4
- 5
- 6
- 7
- 8
- 9
- 10
- 11
- 12
- 13
- 14
- 15

5.- Les métiers de l'hôtellerie et la restauration**(1 punto)**

Personne qui sert dans un restaurant	
Personne spécialiste du vin	
Personne qui fait la cuisine	
Personne qui organise le travail des serveurs	
Personne qui fait de la pâtisserie	

6.- Compréhension écrite : lisez le texte et répondez aux questions.**(2 puntos)****TEXTE : AU RESTAURANT**

M. DOFFAGNE : Bonjour, aujourd'hui c'est notre premier jour de travaux pratiques au restaurant, nous allons effectuer la mise en place. Les pas à suivre sont :

D'abord, le molletonnage. Le molleton est un tissu de coton qui sert à éviter l'usure trop rapide des nappes et à assourdir les bruits.

Ensuite le nappage. La nappe dépend de la géométrie de la table : carrée, rectangulaire, ronde, ovale. Pour économiser la nappe, il est possible de la recouvrir d'un napperon.

Finalement, nous pouvons faire une mise en place « à la carte », « au menu », ou « au banquet », et « gastronomique ».

1.- Quel sont les pas à suivre pour effectuer la mise en place ?

2.- À quoi sert le molleton ?

3.- Quelles sont les formes des nappes ?

4.- Que pouvons-nous utiliser pour économiser la nappe ?

5.- Quels sont les différents types de mise en place ?

7.- Compréhension orale : écoutez et remplissez les trous.**(2 puntos)**

S. : Allô ! Bonjour, restaurant le Montagnard, j'.....

C. : Bonjour, je voudrais réserver pour 2 personnes.

S. : Bien sûr madame, pour le ou pour le ?

C. : Pour dîner..

S. : Pour de personnes ?

C. : Pour 2 personnes, au nom de L _ _ _ _ _.

S. : C'est pour quand la ?

C. : C'est pour

S. : À quelle heure-vous dîner madame ?

C. : À heures.

S. : C'est noté madame, je vous une table pour personnes, pour à heures.

S=serveur//C=client