



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) LHOTS05PC	Denominación completa del título: (1) TÉCNICO SUPERIOR EN DIRECCIÓN DE SERVICIOS DE RESTAURACIÓN		
Clave o código del módulo: (1) CM19-HOT	Denominación completa del módulo profesional: (1) Ampliación de 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			
La prueba consta de: <ul style="list-style-type: none">- Una prueba de comprensión escrita.- Una prueba de comprensión auditiva consistente en rellenar los huecos de un texto y/o contestar unas preguntas.			

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.- Compréhension écrite : lisez le texte et répondez aux questions.

(5 puntos)

Jean: Bonjour Madame, Bonjour Monsieur. Vous êtes deux... Il me reste une table non-fumeur près de la fenêtre. Si cela vous convient...

Cliente 1: Pour moi oui. Mais toi, Cyril?

Client 2: Oui, pour une fois je ne fumerai pas.

Jean: Préférez-vous manger au menu ou à la carte?

Cliente 1: Cela dépend, quelle est la différence?

Jean: Un menu standard comprend toujours une entrée, un plat principal garni et un dessert. Si vous mangez à la carte vous avez un choix plus large de plats.

Cliente 1: On mange à la carte alors.

Quelques minutes après

Jean: Avez-vous déjà choisi?

Cliente 1: On est bien indécis.

Jean: Je peux peut-être vous aider...

Cliente 1: Oui, que nous conseillez-vous comme entrée?

Jean: Comme entrée, je pourrais vous recommander une salade auvergnate ou une terrine de foie gras de canard des Landes.

Cliente 1: Vous pouvez me dire quels sont les ingrédients de la salade auvergnate?

Jean: Bien sûr madame, il y a de la salade frisée bien blanche, du fromage, du cantal et du bleu d'Auvergne, des noix et du jambon. La salade est assaisonnée avec une sauce vinaigrette.

Cliente 1: C'est bon, on prend deux salades auvergnates. Après, mon mari va prendre un filet mignon de veau au beurre de ciboulette et moi, je vais prendre une dorade au sel.

Jean: Comment désirez-vous votre filet mignon? À point, bien cuit ou saignant?

Client 2: Saignant.

Jean: Avez-vous déjà choisi le vin?

Cliente 1: Non. Quel vin nous conseillez-vous?

Jean Colas: Je vous suggère, par exemple, un beaujolais, il est arrivé cette semaine.

1.- Où est la table proposée pour le maître d'hôtel ?

2.- De quoi se compose généralement un menu standard ?

3.- Pourquoi est-ce que les clients n'ont pas encore choisi ?

4.- Quels sont les ingrédients de la salade auvergnate ?

5.- Qu'est-ce qu'ils vont prendre après et quel est le vin choisi ?

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

2.- Compréhension orale : écoutez et remplissez les trous. (5 puntos)

Réserver

- 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.

L'accueil

- S.** : Bonsoir madame et monsieur, vous avez une table ?
- C.** : Oui, monsieur, une table pour personnes.
- S.** : C'est à quel ?
- C.** : Au nom de Leguern.
- S.** : Oui, c'est bien. Voulez-vous me donner votre manteau, s'il vous plaît ?
- C.** : Merci.
- S.** : Veuillez me suivre, ? C'est cette table-ci, elle vous convient ?
- C.** : Mmm... Elle est à côté de la porte. Celle-là, au coin, est-elle libre ?
- S.** : Oui, madame, celle-là est libre, vous voulez bien me suivre ?
- Désirez-vous prendre un ?
- C.** : Qu'est-ce que vous nous recommandez ?
- S.** : Nous avons un grand choix de, le Daïquiri est notre spécialité.
- Comme apéritif non alcoolisé vous avez des
- C.** : Alors, nous prenons un daïquiri et un jus de tomate.

S=serveur//C=client

