



**PRUEBAS PARA LA OBTENCIÓN DE TÍTULOS DE TÉCNICO SUPERIOR**  
**Convocatoria correspondiente al curso académico 2020-2021**

(Orden 3299/2020, de 15 de diciembre, de la Consejería de Educación y Juventud)

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

Código del ciclo: <b>HOTS04</b>	Denominación completa del ciclo formativo: <b>Técnico Superior en Dirección de Cocina</b>
Clave del módulo: <b>6</b>	Denominación completa del módulo profesional: <b>INGLÉS</b>

**INSTRUCCIONES GENERALES PARA LA REALIZACIÓN DE LA PRUEBA**

- Documento acreditativo de identificación (DNI, NIE, pasaporte).
- Cumplimentar los datos del aspirante usando solamente el papel facilitado por el examinador.
- Bolígrafo azul o negro de tinta indeleble.
- Si se ha de rectificar una respuesta, trazar un aspa o tachar con una línea horizontal. No utilizar líquido corrector (Tippex).
- No se permite la utilización de ningún dispositivo electrónico (móvil, tableta, ordenador...).

**CRITERIOS DE EVALUACIÓN, CALIFICACIÓN Y MÍNIMOS EXIGIBLES**

- La calificación correspondiente a cada una de las cuestiones está indicada en cada ejercicio. La entrevistadora informará asimismo de la misma manera verbal.
- Para superar esta prueba habrá que obtener una puntuación mínima de 20 puntos.

**CALIFICACIÓN**

.....



CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN  
E INVESTIGACIÓN

**Comunidad de Madrid**

Instituto de Enseñanza Secundaria

**Hotel Escuela**  
de la Comunidad de Madrid

## **SPEAKING**

**1. Picture description. Look at the following picture of a kitchen and describe it .Be as detailed and precise as possible. (Total 20 points)**

**You should:**

- **Use specific vocabulary for the kitchen utensils and appliances you see,**
- **Organise your description ( where everything is located)**
- **If you are not sure of what something is or if you cannot see it clearly , make a guess and use the appropriate expressions to convey uncertainty.**





CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN  
E INVESTIGACIÓN

**Comunidad de Madrid**

Instituto de Enseñanza Secundaria

**Hotel Escuela**  
de la Comunidad de Madrid

**2. Explain the advantages and disadvantages of different water cooking techniques .( 3-5 minutes)**  
**(Total 20 points)**

---

**TOTAL SPEAKING POINTS : 40/100**