

### Anexo 5

## Pruebas para la obtención de títulos de Técnico y Técnico Superior

### MODELO PARA LA ELABORACIÓN DE LAS PRUEBAS

#### Convocatoria correspondiente al curso académico 2020-2021

(Orden 3743/2019, de 19 de diciembre, del Consejero de Educación y Juventud)

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

Código del ciclo: (1) <b>LHOTM01PA</b>	Denominación completa del título: (1) <b>TÉCNICO en COCINA y GASTRONOMÍA</b>
Clave o código del módulo: (1) <b>CM 15-HOT 1</b>	Denominación completa del módulo profesional: (1) <b>LENGUA EXTRANJERA PROFESIONAL I- INGLÉS</b>

INSTRUCCIONES GENERALES PARA LA REALIZACIÓN DE LA PRUEBA
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Cumplimentar los datos del aspirante antes del examen y firmar en todas las hojas que se entreguen.</li> <li>- Tener disponible el DNI en la mesa.</li> <li>- Señalar y escribir con tinta azul y su desarrollo.               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Si se ha de rectificar una respuesta, trazar un aspa o tachar con una línea horizontal. No utilizar líquido corrector (Tippex)</li> <li>- Utilizar solamente el papel facilitado por el examinador (con el sello y formato correspondiente).</li> <li>- <b>TODAS LAS RESPUESTAS</b> de la prueba se escribirán <b>ÚNICAMENTE EN LA PLANTILLA DE RESPUESTAS DE LAS PÁGINAS 6 y 7</b>. No se tendrán en consideración las respuestas escritas en otras páginas de la prueba.</li> <li>- La prueba tendrá una duración total de 60 minutos.</li> </ul> </li> </ul>
CRITERIOS DE CALIFICACIÓN Y VALORACIÓN
<p>La prueba se estructura en actividades de:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>o conocimiento oral con un valor de un 40% de la nota total: Apartado LISTENING</li> <li>o conocimiento escrito con un valor de un 60% de la nota total: Apartado VOCABULARY, READING &amp; WRITING.</li> </ul> <p>En cada uno de estos apartados los aspirantes tendrán que obtener al menos una calificación de 4 (cuatro) para hacer la nota media, siendo un 5 la calificación mínima para poder superar el módulo.</p>

(1) Consignense las denominaciones exactas y los códigos reflejados en el Anexo 3.a o 3.b de las presentes instrucciones.

CALIFICACIÓN
.....



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

**MÓDULO: LHOTM01PA- CM 15–HOT 1- INGLÉS. TODAS LAS RESPUESTAS EN LAS PÁGINAS 6 y 7**

**LISTENING 40 points**

**1 Listen to Jan take an order and choose the right option. You will listen to the track 3 times. (\_\_\_/40)**

(2,5 points each right answer)

**1. What does carpaccio consist of?**

- a. Marinated tuna slices served with crumble bread
- b. Marinated tuna dishes served with crumble bread
- c. Marinated salmon slices served with toast
- d. Steamed salmon slices served with a cold soup

**2. What are the ingredients in a vichyssoise soup ?**

- a. onion, garlic and vinegar
- b. celery, potato and onions
- c. celery, tomato and onions
- d. tomato, celery and onions

**2. Listen to the same dialogue and complete the gaps:**

Let me \_\_\_\_\_ (3). The North Sea eel \_\_\_\_\_ (4) \_\_\_\_\_. I think I'll \_\_\_\_\_ (6) that.  
Excellent \_\_\_\_\_ (7) \_\_\_\_\_. Would you like a side dish to \_\_\_\_\_ (9) with that?

**3. Listen to the same dialogue and finally complete the following chart:**

	Alison	Fiona
<b>Starter</b>	<i>Polish potato pancakes</i>	
<b>Main course</b>		
<b>Side dish</b>		
<b>Drinks</b>		

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

**MÓDULO: LHOTM01PA- CM 15–HOT 1- INGLÉS. TODAS LAS RESPUESTAS EN LAS PÁGINAS 6 y 7**

**VOCABULARY (50 points)**

**1.– Circle the word or phrase that doesn't belong. (\_\_\_/10)**

- A. Breakfast      B. coffee      C. lunch      D. dinner
- A. orange juice      B. bread      C. milk      D. soft drink
- A. gravy      B. fried      C. hard-boiled      D. scrambled
- A. thyme      B. saffron      C. basil      D. honey
- A. cake      B. biscuit      C. gravy      D. ice cream
- A. cherry      B. grapefruit      C. tomato      D. strawberry
- A. sommelier      B. cook      C. guest      D. chef
- A. cabbage      B. green beans      C. salad greens      D. cranberries
- A. aioli      B. salsa      C. seafood      D. pesto
- A. artichoke      B. lobster      C. asparagus      D. corn on the cob

**2.– Complete the sentences with the words below. (\_\_\_/10)**

**lobsters ♦ meals ♦ vegetables ♦ sweet ♦ dressing ♦ sour ♦ spicy ♦ weak ♦ rare ♦ espresso**

- \_\_\_\_\_ are green and we often eat them steamed or boiled.
- Low calorie and vegan are types of special \_\_\_\_\_.
- \_\_\_\_\_ live in the sea and its flesh is used as food.
- You often put vinaigrette \_\_\_\_\_ on salads.
- We use honey to make foods \_\_\_\_\_.
- Pepper and chili make our food \_\_\_\_\_.
- A lemon is a \_\_\_\_\_ fruit.
- This tea is very \_\_\_\_\_. Can I have another tea bag, please?
- I'd like to have an \_\_\_\_\_, so no milk, please.
- I like my steak \_\_\_\_\_, not medium.

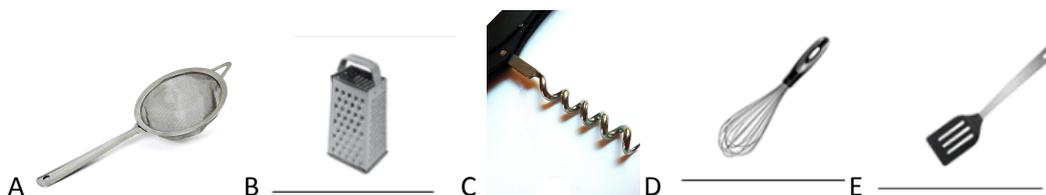
**3. First, match A and B to form phrases, then complete each sentence with the correct phrase. Write on the answer sheet ONLY the section C (each sentence with the correct phrase) (\_\_\_/6)**

- |  |   |  |
|--|---|--|
| <p><b>A</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>deep</li> <li>pressure</li> <li>wooden</li> <li>plastic</li> <li>oven</li> <li>measuring</li> </ol> | <p><b>B</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>spoon</li> <li>fryer</li> <li>cup</li> <li>cooke</li> <li>wrap</li> <li>globe</li> </ol> | <ol style="list-style-type: none"> <li>I need 50ml of milk. Where's the..... ?</li> <li>Our chef usually makes chips in a .....</li> <li>The baking tin is hot. Take my .....</li> <li>You can prepare food quickly with a .....</li> <li>I usually stir sauces with a .....</li> <li>Put some ..... around the food to keep it fresh</li> </ol> |
|--|---|--|

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

**MÓDULO: LHOTM01PA- CM 15-HOT 1- INGLÉS. TODAS LAS RESPUESTAS EN LAS PÁGINAS 6 y 7**

**4. Identify the bar tools and utensils . Write the WORDS on your answer sheet: ( \_\_\_/10)**



**5 .-Select on the answer sheet the correct option ( \_\_\_/6)**

- Please put the \_\_\_\_\_ on that pot.  
A. whip      B.timer      C. lid      D whisk
- Can you \_\_\_\_\_ some sugar over the cake, please?  
A. rinse      B. sprinkle      C. crack      D.season
- Mark put the dirty plates in the \_\_\_\_\_.  
A. pressure cooker      B. freezer      C. cooker      D. dishwasher
- Leave the sauce to \_\_\_\_\_ for five minutes.  
A. stir      B. pulse      C. whip      D. cool
- Sally is vegetarian. She won't eat \_\_\_\_\_  
A. cashew      B. chickpeas      C. raisins      D. black pudding
- We need to order 10 \_\_\_\_\_ of sardines.  
A. tins      B. carton      s      C. packets      D. bags

**6. Who says it? Select the correct letter (A,B,C,D) for each sentence on the answer sheet ( \_\_\_/8)**

- A – a new waiter asking about food in the restaurant**  
**B – a teacher telling students at a cookery school how to prepare food**  
**C – a chef to a distributor**  
**D- a waiter to a customer**

- ..... How would you like the steak cooked? .
- ..... Now roast the chicken for about 45 minutes.
- ..... What items has the salad bar got?
- ..... Add five cloves of garlic.
- ..... First, preheat the oven to 180°C.
- ..... We'll also need some new graters.
- ..... Do we offer seafood?
- ..... I think I need to order two mixing bowls.

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

**MÓDULO: LHOTM01PA- CM 15–HOT 1- INGLÉS. TODAS LAS RESPUESTAS EN LAS PÁGINAS 6 y 7**

**READING & WRITING (10 points)**

1. Read the *blog*. Then write TRUE or FALSE or DS (doesn't say) next to the sentences below:

*THE STEAK*

**HOME**      *GOOD 2 KNOW*      *PREVIOUS POSTS*

I usually talk about steaks and how to grill them, but today I want to talk about something different: a dressing for your steak.

The South Americans are famous for their excellent beef, but they also know how to serve their steaks! Chimichurri is a dressing from Argentina - when your steak is ready, just sprinkle this delicious dressing on it and you will have a great meal.

Many people have got their own special chimichurri recipe with their favourite herbs and spices. I use garlic, parsley, paprika, chili, oregano and I also chop some green onion and add that too. Then I mix half a cup of olive oil , one cup of warm water and one cup of vinegar, and put the herbs and spices into it. I leave it in the fridge for twelve hours. You can use chimichurri to marinate your steak, but I prefer to use it as a dressing. Some people also use chimichurri on pork.

- .....1. South American beef is the best beef in the world.
- .....2. You cook your steak in chimichurri.
- .....3. People ate steak with chimichurri hundreds of years ago.
- .....4. There are different kinds of chimichurri.
- .....5. You can use chimichurri to marinate steak.

**2. Answer the following questions on the reading. Write full answers**

- 1. What is the usual topic of this blog? .....
- 2. Which country does chimichurri come from? .....
- 3. How much water does the blogger use for this chimichurri? .....

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

4. How long should you leave the chimichurri before you use it? .....
5. What kinds of meat can you eat chimichurri with? .....

**LHOTM01PA- MÓDULO CM15-HOT1 INGLÉS. TODAS LAS RESPUESTAS SE REGISTRAN EN ESTA PÁGINA.**

**LISTENING: EJERCICIO 1 (\_\_\_/40)**

1. A    B    C    D
2. A    B    C    D
3. \_\_\_\_\_
4. \_\_\_\_\_
5. \_\_\_\_\_
6. \_\_\_\_\_
7. \_\_\_\_\_
8. \_\_\_\_\_
9. \_\_\_\_\_

	Alison	Fiona
<b>Starter</b>	<i>Polish potato pancakes</i>	
<b>Main course</b>		
<b>Side dish</b>		
<b>Drinks</b>		

**VOCABULARY: EJERCICIO 1 (\_\_\_/10)**

1. A    B    C    D
2. A    B    C    D
3. A    B    C    D
4. A    B    C    D
5. A    B    C    D
6. A    B    C    D
7. A    B    C    D
8. A    B    C    D
9. A    B    C    D
10. A    B    C    D

**VOCABULARY: EJERCICIO 2 (\_\_\_/10)**

1. \_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_
4. \_\_\_\_\_

5. \_\_\_\_\_

6. \_\_\_\_\_

7. \_\_\_\_\_

8. \_\_\_\_\_

9. \_\_\_\_\_

10. \_\_\_\_\_

**VOCABULARY: EJERCICIO 3(\_\_\_/6)**

1. \_\_\_\_\_

2. \_\_\_\_\_

3. \_\_\_\_\_

4. \_\_\_\_\_

5. \_\_\_\_\_

6. \_\_\_\_\_

A. \_\_\_\_\_

B. \_\_\_\_\_

C. \_\_\_\_\_

D. \_\_\_\_\_

E. \_\_\_\_\_

**VOCABULARY: EJERCICIO 4 (\_\_\_/10)**

1. A    B    C    D

2. A    B    C    D

3. A    B    C    D

4. A    B    C    D

5. A    B    C    D

6. A    B    C    D

7. A    B    C    D

8. A    B    C    D

9. A    B    C    D

10. A    B    C    D

11. A    B    C    D

12. A    B    C    D

13. A    B    C    D

14. A    B    C    D

15. A    B    C    D

16. A    B    C    D

17. A    B    C    D

18. A    B    C    D



Comunidad  
de Madrid

CIFP ESCUELA DE HOSTELERÍA Y TURISMO

C.I.F.P. ESCUELA DE HOSTELERÍA Y TURISMO

*Simone Ortega*

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

**READING & WRITING: (10 points)**

**EJERCICIO 1 (\_\_\_ /5)**

**TRUE/ FALSE / DS (doesn't say)**

.....1.

.....2.

.....3.

.....4.

.....5.

**2. Answer the following questions on the reading. Write full answers (\_\_\_/5)**

1. \_\_\_\_\_

2. \_\_\_\_\_

3. \_\_\_\_\_

4. \_\_\_\_\_

5. \_\_\_\_\_