

## 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) <b>LHOTM02PB</b>	Denominación completa del título: (1) <b>TÉCNICO EN SERVICIOS EN RESTAURACIÓN</b>		
Clave o código del módulo: (1) <b>CM15-HOT3</b>	Denominación completa del módulo profesional: (1) <b>Segunda lengua extranjera FRANCÉS</b>		

INSTRUCCIONES GENERALES PARA LA REALIZACIÓN DE LA PRUEBA
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Complimentar 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 indeleble, que no sea roja, las respuestas y su desarrollo.</li> <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>- No utilizar material de consulta (salvo aquél que se autorice expresamente).</li> </ul>
CRITERIOS DE CALIFICACIÓN Y VALORACIÓN
<p>La prueba consta de:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Una parte de conocimientos de vocabulario relacionado con la profesión (cargos, cubertería, números, clases de alimentos, utensilios de bar y restaurante, etc.).</li> <li>- Una prueba de comprensión lectora.</li> <li>- Una prueba de comprensión auditiva consistente en rellenar los huecos de un texto.</li> </ul>

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

CALIFICACIÓN
<p>.....</p>

**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, courgette, poulet, saumon, merlu, orange, pomme, carotte, pommes de terre, raisin, pêche, porc, lapin, bœuf, lotte, canard, salade, chou-fleur, fraises.****(2 puntos)**

FRUITS	LÉGUMES	VIANDES	POISSONS

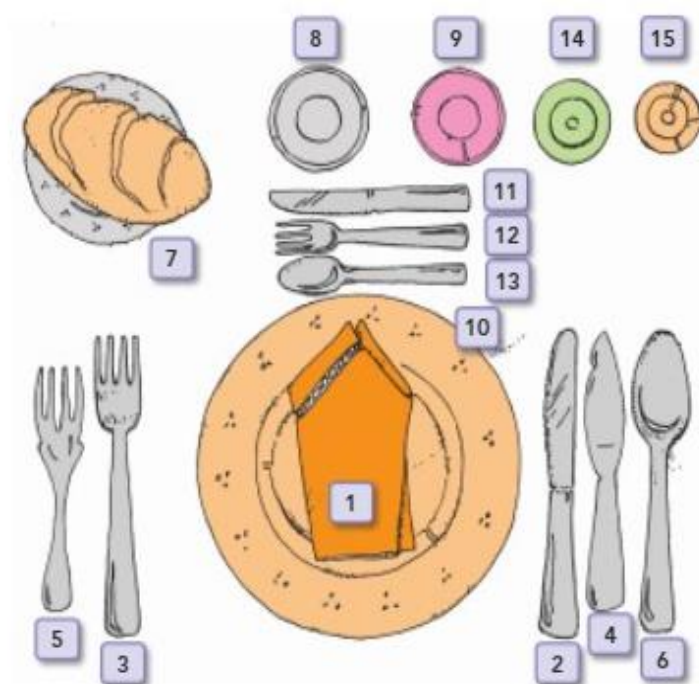
**3.- Les ustensiles : traduisez de l'espagnol.****(1 punto)**

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

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

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

**(2 puntos)**



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

Assiette à pain // verre à vin rouge // verre à vin blanc // verre à eau // flûte à champagne  
Cuillère à soupe // serviette // fourchette de table // fourchette à poisson // fourchette à dessert  
Cuillère à dessert // couteau à dessert // couteau de table // couteau à poisson // assiette de basse

**5.- 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 ?

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

**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**