



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) 0180	Denominación completa del módulo profesional: (1) Segunda lengua extranjera FRANCÉS		

INSTRUCCIONES GENERALES PARA LA REALIZACIÓN DE LA PRUEBA

- 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:

- 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)

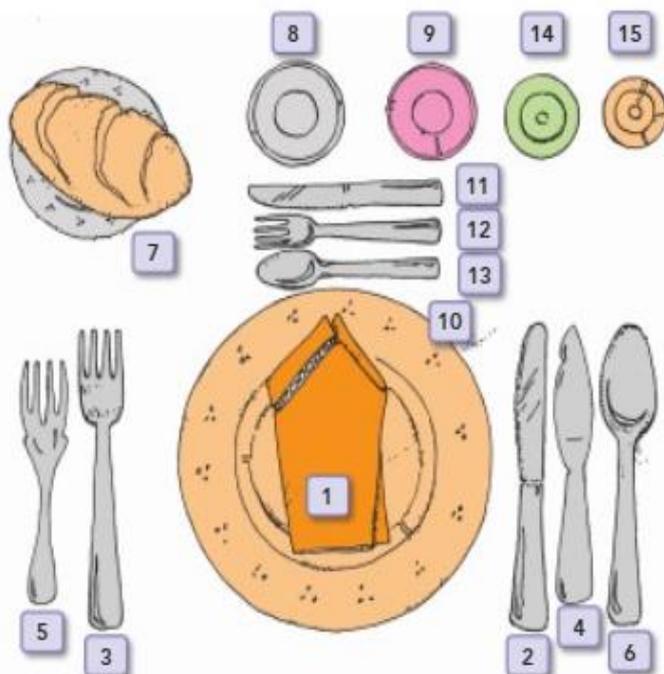
FRUITS	LÉGUMES	VIANDES	POISSONS

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**