



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: HOTS04	Denominación completa del ciclo formativo: Técnico Superior en Dirección de Cocina
Clave del módulo: 12	Denominación completa del módulo profesional: AMPLIACIÓN DE INGLÉS

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 de manera verbal.
- Para superar esta prueba habrá que obtener una puntuación mínima de 20 puntos.

CALIFICACIÓN

.....



SPEAKING

1. Choose one of the following Spanish dishes and describe it. You should talk for about 3-4 minutes. The teacher will listen but not intervene. (Total 20 points).

Make sure your description includes the following information:

- suggested translation in Spanish
- type of dish / part of menu
- utensils / appliances
- ingredients
- pairings / accompaniments
- your personal opinion



paella



pulpo a la gallega



tortilla de patatas



fabada asturiana



2. You applied for the job advertised below and have been called for a job interview. The teacher will intervene in the conversation as the interviewer and you will be the candidate. Answer all the questions according to the situation described. (Total 20 points).

ASSISTANT HEAD CHEF

We are looking for someone who is passionate about the business and sets themselves high standards.

A position has arisen for an experienced individual to assist in the production of a half board residential catering offering for around 400 guests.

A quality background is sought, preferably with experience of a volume related business.

Single live-in accommodation is available if required and additional benefits include use of the leisure club and entertainment venue.

If you think you are the person for us, we would like to hear from you.