



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: 6	Denominación completa del módulo profesional: 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 manera verbal.
- Para superar esta prueba habrá que obtener una puntuación mínima de 20 puntos.

CALIFICACIÓN

.....



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.





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

TOTAL SPEAKING POINTS : 40/100