

**PRUEBAS PARA LA OBTENCIÓN DE TÍTULOS DE TÉCNICO Y TÉCNICO SUPERIOR**  
**Convocatoria correspondiente al curso académico 2023-2024**

(RESOLUCIÓN de 29 de diciembre de 2023, de la Dirección General de Educación Secundaria, Formación Profesional y Régimen Especial, por la que se convocan, en el curso 2023-2024, las pruebas para la obtención de los títulos de Técnico y Técnico Superior de Formación Profesional.)

| DATOS DEL ASPIRANTE |                            |        | FIRMA |
|---------------------|----------------------------|--------|-------|
| APELLIDOS:          |                            |        |       |
| NOMBRE:             | D.N.I. N.I.E. o Pasaporte: | Fecha: |       |

|                                    |   |
|------------------------------------|---|
| Código del ciclo:<br><b>HOTS05</b> | Denominación completa del ciclo formativo:<br><b>Técnico Superior en Dirección de Servicios de Restauración</b> |
| Clave del módulo:<br><b>0180</b>   | <b>Segunda lengua extranjera: Francés</b>   |

**INSTRUCCIONES GENERALES PARA LA REALIZACIÓN DE LA PRUEBA**

- Mantener el documento de identificación en lugar visible durante la realización del ejercicio
- No está permitido el uso de calculadoras programables, teléfonos móviles o cualquier otro dispositivo de telecomunicación.
- Las preguntas y ejercicios se resolverán utilizando bolígrafo azul o negro.
- Todas las respuestas deberán ser contestadas en la hoja habilitada para ello al final de la prueba.
- Cuide la presentación y escriba la respuesta o el proceso de forma ordenada y con grafía clara

**CRITERIOS DE CALIFICACIÓN Y VALORACIÓN**

- La valoración de cada una de las pruebas es entre 0 y 10. En cada pregunta de las pruebas se expone en su enunciado el valor de su calificación y las posibles penalizaciones que pudiera darse.
- Se expondrá en el tablón de anuncios de secretaría, el día 17 de mayo de 2024 a partir de las 11:00h, el listado de los candidatos que hayan superado estas pruebas, para acceder a las siguientes pruebas.
- Se deberá disponer de una nota mínima de 5 para poder acceder a la prueba oral, que se realizará el 24 de mayo de 2024, a partir de las 13:45 horas.
- La nota final será la media de cada una de las pruebas realizadas. Se deberá aprobar, al menos, con un 5 en cada una de las pruebas realizadas para poder realizar la media.

**CALIFICACIÓN**

.....



|  |   |                          |
|--|---|--------------------------|
| CENTRO EDUCATIVO: <b>IES Hotel Escuela de la Comunidad de Madrid</b> |   | LOCALIDAD: <b>Madrid</b> |
| Código del ciclo:<br><b>HOTS05</b>                                   | Denominación completa del ciclo formativo:<br><b>Técnico Superior en Dirección de Servicios de Restauración</b> |                          |
| Clave del módulo:<br><b>0180</b>                                     | Denominación completa del módulo profesional: <b>Segunda lengua extranjera: Francés</b>                         |                          |

### PRUEBA DE COMPRENSIÓN ORAL

#### RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

- Resultado 1: Reconoce información cotidiana y profesional específica contenida en discursos orales claros y sencillos emitidos en lengua estándar, identificando el contenido global del mensaje.
- Resultado 5: Aplica actitudes y comportamientos profesionales en situaciones de comunicación, describiendo las relaciones típicas características del país de la lengua extranjera.

**Cette épreuve vise sur la compétence de la compréhension orale et vaut 10 points. Il vous faut un minimum de 5 pour réussir cette épreuve et pouvoir faire moyenne avec les autres compétences.**  
**Vous avez la valeur de chaque question dans l'énoncé.**  
**Temps maximum pour accomplir cette épreuve : 15 minutes**

**Écoute 1.** Écrivez le numéro de téléphone du répondeur. 1 point si le téléphone est correct. T.com 1.11

\_\_\_\_\_

**Écoute 2.** Complétez 3 points. 1 point chaque réponse T.com 1.12

- Date du voyage \_\_\_\_\_
- Numéro du train : \_\_\_\_\_
- Référence du dossier \_\_\_\_\_

**Écoute 3.** Complétez 6 points. 1 point chaque blanc. hô : p50

- Numéro de la chambre de la cliente : \_\_\_\_\_
- Que souhaite le client commander : \_\_\_\_\_
- À quelle heure souhaite-t-elle être servi ? \_\_\_\_\_
- Qu'est-ce qu'elle va prendre ?
  1. \_\_\_\_\_
  2. \_\_\_\_\_
  3. \_\_\_\_\_

**PRUEBAS PARA LA OBTENCIÓN DE TÍTULOS DE TÉCNICO Y TÉCNICO SUPERIOR**  
**Convocatoria correspondiente al curso académico 2023-2024**

(RESOLUCIÓN de 29 de diciembre de 2023, de la Dirección General de Educación Secundaria, Formación Profesional y Régimen Especial, por la que se convocan, en el curso 2023-2024, las pruebas para la obtención de los títulos de Técnico y Técnico Superior de Formación Profesional.)

| DATOS DEL ASPIRANTE |                            |        | FIRMA |
|---------------------|----------------------------|--------|-------|
| APELLIDOS:          |                            |        |       |
| NOMBRE:             | D.N.I. N.I.E. o Pasaporte: | Fecha: |       |

|                                    |   |
|------------------------------------|---|
| Código del ciclo:<br><b>HOTS05</b> | Denominación completa del ciclo formativo:<br><b>Técnico Superior en Dirección de Servicios de Restauración</b> |
| Clave del módulo:<br><b>0180</b>   | <b>Segunda lengua extranjera: Francés</b>   |

**INSTRUCCIONES GENERALES PARA LA REALIZACIÓN DE LA PRUEBA**

- Mantener el documento de identificación en lugar visible durante la realización del ejercicio
- No está permitido el uso de calculadoras programables, teléfonos móviles o cualquier otro dispositivo de telecomunicación.
- Las preguntas y ejercicios se resolverán utilizando bolígrafo azul o negro.
- Todas las respuestas deberán ser contestadas en la hoja habilitada para ello al final de la prueba.
- Cuidar la presentación y escribir la respuesta o el proceso de forma ordenada y con grafía clara

**CRITERIOS DE CALIFICACIÓN Y VALORACIÓN**

- La valoración de cada una de las pruebas es entre 0 y 10. En cada pregunta de las pruebas se expone en su enunciado el valor de su calificación y las posibles penalizaciones que pudiera darse.
- Se expondrá en el tablón de anuncios de secretaría, el día 17 de mayo de 2024 a partir de las 11:00h, el listado de los candidatos que hayan superado estas pruebas, para acceder a las siguientes pruebas.
- Se deberá disponer de una nota mínima de 5 para poder acceder a la prueba oral, que se realizará el 24 de mayo de 2024, a partir de las 13:45 horas.
- La nota final será la media de cada una de las pruebas realizadas. Se deberá aprobar, al menos, con un 5 en cada una de las pruebas realizadas para poder realizar la media.

**CALIFICACIÓN**

.....



|  |   |                          |
|--|---|--------------------------|
| CENTRO EDUCATIVO: <b>IES Hotel Escuela de la Comunidad de Madrid</b> |   | LOCALIDAD: <b>Madrid</b> |
| Código del ciclo:<br><b>HOTS05</b>                                   | Denominación completa del ciclo formativo:<br><b>Técnico Superior en Dirección de Servicios de Restauración</b> |                          |
| Clave del módulo:<br><b>0180</b>                                     | Denominación completa del módulo profesional: <b>Segunda lengua extranjera: Francés</b>                         |                          |

### PRUEBA DE EXPRESIÓN ORAL

#### RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

- Resultado 1: Emite mensajes orales sencillos, claros y bien estructurados, relacionando el propósito del mensaje con las estructuras lingüísticas adquiridas. Resultado 5: Aplica actitudes y comportamientos profesionales en situaciones de comunicación, describiendo las relaciones típicas características del país de la lengua extranjera.

**Cette épreuve vise sur la compétence de l'expression orale et vaut 10 points. Il vous faut un minimum de 5 pour réussir cette épreuve et pouvoir faire moyenne avec les autres compétences.**  
**Vous avez la valeur de chaque question dans l'énoncé.**  
**Temps maximum pour accomplir cette épreuve : 20 minutes**

1. Savoir se présenter. 1 point. (0.5 point la présentation 0.5 le contenu.
2. Vocabulaire sur l'hôtellerie. A partir des images, dire comment se fait une mise en place et savoir situer les ustensiles. 4 points. (1 point la prononciation, 1.5 point le vocabulaire, 1.5 point les prépositions d'orientation.
3. Jeu de rôle. À partir d'une carte de restaurant, jouer le rôle de maître, de sommelier et de serveur. 5 points. 2 points le rôle du maître, 1 point le rôle de sommelier, 2 points, le rôle du serveur.

**PRUEBAS PARA LA OBTENCIÓN DE TÍTULOS DE TÉCNICO Y TÉCNICO SUPERIOR**  
**Convocatoria correspondiente al curso académico 2023-2024**

(RESOLUCIÓN de 29 de diciembre de 2023, de la Dirección General de Educación Secundaria, Formación Profesional y Régimen Especial, por la que se convocan, en el curso 2023-2024, las pruebas para la obtención de los títulos de Técnico y Técnico Superior de Formación Profesional.)

| DATOS DEL ASPIRANTE |                            |        | FIRMA |
|---------------------|----------------------------|--------|-------|
| APELLIDOS:          |                            |        |       |
| NOMBRE:             | D.N.I. N.I.E. o Pasaporte: | Fecha: |       |

|                                    |   |
|------------------------------------|---|
| Código del ciclo:<br><b>HOTS05</b> | Denominación completa del ciclo formativo:<br><b>Técnico Superior en Dirección de Servicios de Restauración</b> |
| Clave del módulo:<br><b>0180</b>   | <b>Segunda lengua extranjera: Francés</b>   |

**INSTRUCCIONES GENERALES PARA LA REALIZACIÓN DE LA PRUEBA**

- Mantener el documento de identificación en lugar visible durante la realización del ejercicio
- No está permitido el uso de calculadoras programables, teléfonos móviles o cualquier otro dispositivo de telecomunicación.
- Las preguntas y ejercicios se resolverán utilizando bolígrafo azul o negro.
- Todas las respuestas deberán ser contestadas en la hoja habilitada para ello al final de la prueba.
- Cuide la presentación y escriba la respuesta o el proceso de forma ordenada y con grafía clara

**CRITERIOS DE CALIFICACIÓN Y VALORACIÓN**

- La valoración de cada una de las pruebas es entre 0 y 10. En cada pregunta de las pruebas se expone en su enunciado el valor de su calificación y las posibles penalizaciones que pudiera darse.
- Se expondrá en el tablón de anuncios de secretaría, el día 17 de mayo de 2024 a partir de las 11:00h, el listado de los candidatos que hayan superado estas pruebas, para acceder a las siguientes pruebas.
- Se deberá disponer de una nota mínima de 5 para poder acceder a la prueba oral, que se realizará el 24 de mayo de 2024, a partir de las 13:45 horas.
- La nota final será la media de cada una de las pruebas realizadas. Se deberá aprobar, al menos, con un 5 en cada una de las pruebas realizadas para poder realizar la media.

**CALIFICACIÓN**

.....

|  |   |                          |
|--|---|--------------------------|
| CENTRO EDUCATIVO: <b>IES Hotel Escuela de la Comunidad de Madrid</b> |   | LOCALIDAD: <b>Madrid</b> |
| Código del ciclo:<br><b>HOTS05</b>                                   | Denominación completa del ciclo formativo:<br><b>Técnico Superior en Dirección de Servicios de Restauración</b> |                          |
| Clave del módulo:<br><b>0180</b>                                     | Denominación completa del módulo profesional:<br><b>Segunda lengua extranjera: Francés</b>                      |                          |

### PRUEBA DE COMPRENSIÓN ESCRITA

Lisez cet extrait de l'article du journal Le Soir sur les origines du Guide Michelin et répondez aux questions posées.

Cette épreuve vise sur la compétence de la compréhension écrite et vaut 10 points. Il vous faut un minimum de 5 pour réussir cette épreuve et pouvoir faire moyenne avec les autres compétences.

Chaque question vaut 1 point. Il y a une pénalisation de 0.2 pour chaque faute.

Temps maximum pour accomplir cette épreuve : 30 minutes

### Le Guide Michelin.

Derrière le Guide Michelin, il y a deux frères, André et Edouard Michelin. Ensemble, ils fondent l'entreprise de pneumatiques Michelin à la fin du XIXe siècle. À l'origine, le Guide Michelin se veut être un outil pour aider les chauffeurs qui voyagent en France à entretenir leur voiture et la réparer. Le Guide Michelin propose des adresses en France pour qu'ils puissent se loger et se nourrir. Lancé en 1900, le Guide Michelin est alors un livret publicitaire de 400 pages distribué gratuitement aux personnes qui achètent des pneus Michelin.

Le Guide se révèle vite indispensable pour les automobilistes de l'époque. Au début du XXe siècle, les routes étaient mal indiquées. Impossible de savoir où se restaurer, dormir, faire le plein d'essence, trouver un bureau de Poste ou encore le cabinet d'un médecin. Grâce au Guide Michelin, la vie des chauffeurs est soudainement facilitée. En plus de ces

localisations, le livret indique des conseils à ses lecteurs comme par exemple : comment changer un pneu, comment entretenir son véhicule ? etc. Le Guide Michelin ne fait alors que très peu de place à la gastronomie. La priorité est la voiture.

La cuisine débarque vraiment dans le Guide Michelin à partir des années 1920. À cette même époque, les deux frères Michelin décide de faire payer le livre pour la somme de 7 francs. Les restaurants et les hôtels sont alors répertoriés, mais surtout classés. Il faut attendre 1926 pour l'attribution de la fameuse première étoile. (...)

La profession d'inspecteur du Guide Michelin apparaît en 1933. À partir de ce moment, le Guide Michelin décide de se spécialiser dans le classement des restaurants et des hôtels. Les inspecteurs jugent seulement la qualité des plats. (...)

**Voici les questions : 1 point chaque question répondue correctement.**

1. Qui sont les fondateurs du guide Michelin ?

---

2. Quelle a été la priorité du guide Michelin dans ses débuts ?

---

3. Quel est le prix du premier guide gastronomique ?

---

4. En quelle année apparaît la profession d'inspecteur du Guide Michelin ?

---

5. En quelle année apparaît la première étoile Michelin dans le Guide ?

---

6. Cherchez dans le texte un synonyme de « héberger » (1<sup>er</sup> paragraphe)

---

7. Cherchez dans le texte un synonyme de « s'alimenter » (1<sup>er</sup> paragraphe)

---

8. Cherchez dans le texte un synonyme de «véhicule, automobile» (1<sup>er</sup> paragraphe)

---

9. Cherchez dans le texte un synonyme de « docteur » (2<sup>e</sup> paragraphe)

---

10. Cherchez dans le texte un synonyme de « classifié » (3<sup>e</sup> paragraphe)

---

**PRUEBAS PARA LA OBTENCIÓN DE TÍTULOS DE TÉCNICO Y TÉCNICO SUPERIOR**  
**Convocatoria correspondiente al curso académico 2023-2024**

(RESOLUCIÓN de 29 de diciembre de 2023, de la Dirección General de Educación Secundaria, Formación Profesional y Régimen Especial, por la que se convocan, en el curso 2023-2024, las pruebas para la obtención de los títulos de Técnico y Técnico Superior de Formación Profesional.)

| DATOS DEL ASPIRANTE |                            |        | FIRMA |
|---------------------|----------------------------|--------|-------|
| APELLIDOS:          |                            |        |       |
| NOMBRE:             | D.N.I. N.I.E. o Pasaporte: | Fecha: |       |

|                                    |   |
|------------------------------------|---|
| Código del ciclo:<br><b>HOTS05</b> | Denominación completa del ciclo formativo:<br><b>Técnico Superior en Dirección de Servicios de Restauración</b> |
| Clave del módulo:<br><b>0180</b>   | <b>Segunda lengua extranjera: Francés</b>   |

**INSTRUCCIONES GENERALES PARA LA REALIZACIÓN DE LA PRUEBA**

- Mantener el documento de identificación en lugar visible durante la realización del ejercicio
- No está permitido el uso de calculadoras programables, teléfonos móviles o cualquier otro dispositivo de telecomunicación.
- Las preguntas y ejercicios se resolverán utilizando bolígrafo azul o negro.
- Todas las respuestas deberán ser contestadas en la hoja habilitada para ello al final de la prueba.
- Cuide la presentación y escriba la respuesta o el proceso de forma ordenada y con grafía clara

**CRITERIOS DE CALIFICACIÓN Y VALORACIÓN**

- La valoración de cada una de las pruebas es entre 0 y 10. En cada pregunta de las pruebas se expone en su enunciado el valor de su calificación y las posibles penalizaciones que pudiera darse.
- Se expondrá en el tablón de anuncios de secretaría, el día 17 de mayo de 2024 a partir de las 11:00h, el listado de los candidatos que hayan superado estas pruebas, para acceder a las siguientes pruebas.
- Se deberá disponer de una nota mínima de 5 para poder acceder a la prueba oral, que se realizará el 24 de mayo de 2024, a partir de las 13:45 horas.
- La nota final será la media de cada una de las pruebas realizadas. Se deberá aprobar, al menos, con un 5 en cada una de las pruebas realizadas para poder realizar la media.

**CALIFICACIÓN**

.....





|  |   |                          |
|--|---|--------------------------|
| CENTRO EDUCATIVO: <b>IES Hotel Escuela de la Comunidad de Madrid</b> |   | LOCALIDAD: <b>Madrid</b> |
| Código del ciclo:<br><b>HOTS05</b>                                   | Denominación completa del ciclo formativo:<br><b>Técnico Superior en Dirección de Servicios de Restauración</b> |                          |
| Clave del módulo:<br><b>0180</b>                                     | Denominación completa del módulo profesional:<br><b>Segunda lengua extranjera: Francés</b>                      |                          |

### PRUEBA DE EXPRESIÓN ESCRITA

#### RESULTADOS DE APRENDIZAJE:

- Resultado 2: Interpreta información profesional escrita contenida en textos sencillos, analizando de forma comprensiva sus contenidos.
- Resultado 5: Aplica actitudes y comportamientos profesionales en situaciones de comunicación, describiendo las relaciones típicas características del país de la lengua extranjera.

**1. Lisez ce paragraphe qui exprime des actions quotidiennes et complétez au présent de l'indicatif avec les infinitifs suivants. (1 point, 0.1 chaque verbe)**

Prendre, rentrer, se lever, mettre, sortir, déjeuner, s'habiller, aller, se coucher et regarder.

D'habitude, le samedi je  tard, à dix heures puis je  mon petit déjeuner. Ensuite je , je  un survêtement pour faire du jogging. Après, je  de chez moi et je vais au parc. Je  chez moi deux heures après, je me douche et je  au restaurant avec des amis. Le soir, je  au cinéma et vers huit heures du soir je rentre et je dîne avec mon amie. Puis je  la télévision et finalement je  vers onze heures.

**2. Lisez le paragraphe ci-dessous et écrivez les mots manquants avec les verbes ci-dessous au futur simple. (1 point, 0.1 chaque verbe)**

Écrivez les mots manquants.











Changer, faire, étudier, pouvoir, avoir, être, continuer, partir, envoyer, s'inscrire.

L'année prochaine j'  la deuxième année de Tourisme, et mi-mars, je  mon stage, peut-être je  à l'étranger. Je  à voir la plupart de mes camarades, je l'espère au moins. Je  sûrement de professeurs et de salle de classe. J'  de nouvelles matières. J'  mon C.V à plusieurs entreprises de manière à pouvoir travailler une fois fini mon BTS. Ou bien je  à l'université. En tout cas, je  un professionnel de la branche du tourisme. J'espère aussi que bientôt je  m'acheter une voiture pour pouvoir voyager à mon aise.

**3. Comblez les blanc avec un partitif. (1 point, 0.1 chaque partitif)**

Je vais aller au supermarché et je vais acheter \_\_\_\_\_ lait, \_\_\_\_\_ bananes, \_\_\_\_\_ vin, \_\_\_\_\_ eau minérale, \_\_\_\_\_ confiture, \_\_\_\_\_ beurre, \_\_\_\_\_ café, \_\_\_\_\_ vin et \_\_\_\_\_ yaourts. Mais je ne vais pas acheter \_\_\_\_\_ chocolat, je dois faire un peu de régime.

**4. Écrivez ce vocabulaire de légumes et fruits avec l'article indéfini. (1 point, 0.1 chaque mot avec son article)**

|   |   |   |  |   |
|---|---|---|--|---|
|  |  |  |  |  |
|   |   |   |  |   |
|  |  |  |  |  |
|   |   |   |  |   |

**5. Écrivez ce vocabulaire de poissons, crustacés et mollusques avec l'article indéfini. (1 point, 0.1 chaque mot avec son article)**

|   |   |   |   |  |
|---|---|---|---|--|
| <br>Un rodaballo    | <br>Un lenguado  | <br>Un bacalao | <br>Un salmón   | <br>Chuletas de cordero |
|   |   |   |   |  |
| <br>Un buey de mar | <br>Un bogavante | <br>Una gamba  | <br>Un mejillón | <br>Un centollo         |
|   |   |   |   |  |

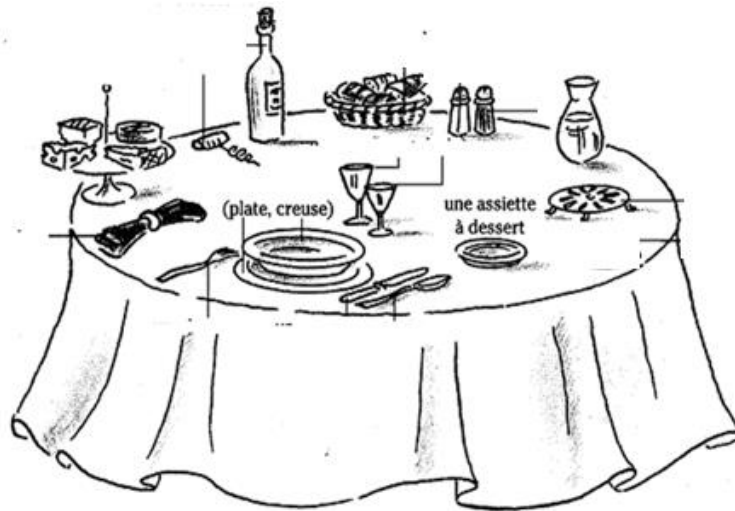
**6. Complétez par une préposition : (1 point, 0.1 chaque préposition ou locution)**

Réceptionniste : Bonjour Monsieur. Notre restaurant se trouve \_\_\_\_\_ premier étage.  
(...)

Le maître. Bonjour, monsieur, nous avons plusieurs tables de libre. Voulez-vous manger \_\_\_\_\_ terrasse ? Nous avons des tables avec vue \_\_\_\_\_ la ville.  
(...) Très bien Monsieur, je vous installe tout de suite \_\_\_\_\_ cette table. (...) Pour aller aux toilettes, vous descendez \_\_\_\_\_ rez-de-chaussée.

Le client : Voyons la carte : il y a une soupe \_\_\_\_\_ poisson, du melon \_\_\_\_\_ jambon, des escalopes \_\_\_\_\_ normande, du thon \_\_\_\_\_ armoricaine et des œufs \_\_\_\_\_ le plat.

7. Situez cinq éléments de cette table. Ecrivez cinq phrases en employant des prépositions ou locutions de lieu. À ne pas répéter les prépositions. (1 point, 0.2 chaque phrase correctement écrite)



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

8. Répondez aux questions. 1 point, 0.2 chaque réponse. -0.2 pour chaque faute

- vous êtes maître de l'hôtel Marseille, que dites vous quand vous décrochez le téléphone ?

\_\_\_\_\_

- Vous écrivez un courrier électronique à une personne qui souhaite faire une réservation. comment commencer-vous le courriel :

\_\_\_\_\_

- Vous accueillez des clients au restaurant. Que dites-vous dans ce contexte :

- 
- Vous apportez l'addition à des clients. Que dites-vous dans ce contexte :
- 

- Complétez. Le client, pour la cuisson de sa viande, peut demander qu'elle soit : bleue, \_\_\_\_\_, à point ou bien cuite.

**9. Complétez les blancs de ce dialogue sur la réservation d'une table de restaurant. (2 points, 0.2 chaque expression en blanc correctement écrite)**

- Maître : Restaurant La Brioche, bonjour.
- Client : Bonjour, je \_\_\_\_\_ réserver une table, s'il vous \_\_\_\_\_.
- Maître : Oui Monsieur, pour \_\_\_\_\_ ?
- Client : Pour le 5 mars.
- Maître : Pour \_\_\_\_\_ ou dîner ?
- Client : Pour dîner.
- Maître : \_\_\_\_\_ souhaitez-vous dîner, monsieur ?
- Client : À vingt heures.
- Maître : Pour \_\_\_\_\_ personnes ?
- Client : Pour deux personnes.
- Maître : La réservation est \_\_\_\_\_ ?
- Client : Monsieur Garzon.
- Maître : Pourriez-vous \_\_\_\_\_ votre nom ?
- Client : Oui, G-A-R-Z-O-N
- Maître : Bien, M. Garzon, Je vous \_\_\_\_\_ pour la réservation, et à très bientôt !
- Client : Au \_\_\_\_\_, Monsieur.