

## 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)	Denominación completa del título: (1)		
LHOTS05PC	TÉCNICO SUPERIOR EN DIRECCIÓN DE SERVICIOS DE RESTAURACIÓN		
Clave o código del módulo: (1)	Denominación completa del módulo profesional: (1)		
CM19-HOT	Ampliación de segunda lengua extranjera FRANCÉS		
INSTRUCCIONES GENERALES PARA LA REALIZACIÓN DE LA PRUEBA			
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Cumplimentar 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 prueba de comprensión escrita.</li> <li>- Una prueba de comprensión auditiva consistente en rellenar los huecos de un texto y/o contestar unas preguntas.</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.- Compréhension écrite : lisez le texte et répondez aux questions.

(5 puntos)

**Jean:** Bonjour Madame, Bonjour Monsieur. Vous êtes deux... Il me reste une table non-fumeur près de la fenêtre. Si cela vous convient...

**Cliente 1:** Pour moi oui. Mais toi, Cyril?

**Client 2:** Oui, pour une fois je ne fumerai pas.

**Jean:** Préférez-vous manger au menu ou à la carte?

**Cliente 1:** Cela dépend, quelle est la différence?

**Jean:** Un menu standard comprend toujours une entrée, un plat principal garni et un dessert. Si vous mangez à la carte vous avez un choix plus large de plats.

**Cliente 1:** On mange à la carte alors.

**Quelques minutes après**

**Jean:** Avez-vous déjà choisi?

**Cliente 1:** On est bien indécis.

**Jean:** Je peux peut-être vous aider...

**Cliente 1:** Oui, que nous conseillez-vous comme entrée?

**Jean:** Comme entrée, je pourrais vous recommander une salade auvergnate ou une terrine de foie gras de canard des Landes.

**Cliente 1:** Vous pouvez me dire quels sont les ingrédients de la salade auvergnate?

**Jean:** Bien sûr madame, il y a de la salade frisée bien blanche, du fromage, du cantal et du bleu d'Auvergne, des noix et du jambon. La salade est assaisonnée avec une sauce vinaigrette.

**Cliente 1:** C'est bon, on prend deux salades auvergnates. Après, mon mari va prendre un filet mignon de veau au beurre de ciboulette et moi, je vais prendre une dorade au sel.

**Jean:** Comment désirez-vous votre filet mignon? À point, bien cuit ou saignant?

**Client 2:** Saignant.

**Jean:** Avez-vous déjà choisi le vin?

**Cliente 1:** Non. Quel vin nous conseillez-vous?

**Jean Colas:** Je vous suggère, par exemple, un beaujolais, il est arrivé cette semaine.

1.- Où est la table proposée pour le maître d'hôtel ?

2.- De quoi se compose généralement un menu standard ?

3.- Pourquoi est-ce que les clients n'ont pas encore choisi ?

4.- Quels sont les ingrédients de la salade auvergnate ?

5.- Qu'est-ce qu'ils vont prendre après et quel est le vin choisi ?

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

## 2.- Compréhension orale : écoutez et remplissez les trous.

(5 puntos)

### Réserver

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.

### L'accueil

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**

