

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)		
LHOTM01PA	TÉCNICO EN COCINA Y GASTRONOMÍA		
Clave o código del módulo: (1)	Denominación completa del módulo profesional: (1)		
CM15-HOT1	LENGUA EXTRANJERA PROFESIONAL I (FRANCÉS)		

INSTRUCCIONES GENERALES PARA LA REALIZACIÓN DE LA PRUEBA
<ul style="list-style-type: none"> - 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
<p>La prueba consta de:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Una parte de conocimientos de vocabulario relacionado con la profesión (cargos, utensilios de cocina, números, clases de alimentos, etc). - Una prueba de comprensión lectora. - Una prueba de comprensión auditiva consistente en rellenar los huecos de un texto.

1) Consignense 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.- 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, courgette, poulet, saumon, merlu, asperges, orange, pomme, carotte, pommes de terre, pêche, porc, lapin, bœuf, lotte, agneau, avocat, artichaud.

(2 puntos)

FRUITS	LÉGUMES	VIANDES	POISSONS

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

3.- Les ustensiles de cuisine : traduisez de l'espagnol.

(1,5 puntos)

Sartén :	P _ Ê _ _
Cazo :	C _ _ _ _ _ E
Ensaladera :	S _ _ _ _ _ R
Cuchara de madera :	C _ _ _ _ Ê _ _ EN BOIS
Rallador :	R Â _ _
Cafetera :	C _ _ _ _ _ Ê _ E
Batidora :	M _ X _ _ R
Colador :	P _ SS _ _ _ E
Cazuela, olla :	M _ _ _ _ _ E
Horno :	F _ _ _

4.- Les actions et modes de cuisson : traduisez à l'espagnol.

(1,5 puntos)

Ajouter :	
Couper :	
Saler :	
Rôtir :	
Cuire :	
Griller :	
Remuer/Tourner :	
Faire frire :	
Farcir :	
Mélanger :	

5.- Compréhension écrite : lisez le texte et répondez aux questions.**(2 puntos)****TEXTE : SALADE D'ENDIVES SAUCE VINAIGRETTE**

Prenez un couteau.

Lavez et coupez les endives.

Épluchez et coupez les pommes en morceaux.

Prenez un casse-noix et cassez les noix

Mettez le tout dans un saladier.

Versez la sauce vinaigrette, mélangez et remuez les ingrédients avec une cuillère en bois.

1.- Quels sont les ingrédients ?

2.- Quels sont les ustensiles ?

3.- Quels sont les modes de
préparation ?

6.- Compréhension orale : écoutez et remplissez les trous.**(2 puntos)**

Patricia : Ce soir, j'ai invité des copains ; j'aimerais faire un soufflé au Tu connais la recette ?

Vincent : Alors, pour personnes : 125 grammes de gruyère râpé, 5 œufs, 30 de beurre, 100 grammes de 1/2 litre de lait, du sel et du poivre.

Faites une sauce béchamel épaisse avec du beurre, du et de la farine.

Ajoutez le gruyère râpé et laissez refroidir. Ensuite, ajoutez 4 jaunes d'œuf, puis les 5 blancs d'œuf battus et assaisonnez.

Préchauffez le four. Beurrez un plat à four et versez le mélange. Faites au four pendant 45 minutes à four moyen.

Patricia : Tu sais lire, ça c'est sûr, mais j'..... un gros doute, est-ce que tu sais cuisiner ?

Vincent : Tu vas voir, ils se régaler.

Vont // fromage // lait // cuire // grammes // ai // farine // six