

Pruebas para la obtención del título de Técnico en Servicios en Restauración 2021-2022

SEGUNDA LENGUA EXTRANJERA - FRANCÉS

| INSTRUCCIONES GENERALES PARA LA REALIZACIÓN DE LA PRUEBA |
|---|
| <ul style="list-style-type: none"> - Complimentar 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. - Dispone de 60 minutos para la realización de esta prueba. |
| CRITERIOS DE CALIFICACIÓN Y VALORACIÓN |
| <ul style="list-style-type: none"> - La siguiente prueba consta de dos partes: una parte oral y una parte escrita. Cada parte vale 5 puntos. - La nota de la prueba se corresponde con la suma total de los puntos obtenidos en cada parte. Para efectuar dicha suma, será necesario obtener una puntuación mínima de 2 puntos en cada parte. Siendo 2,5 puntos el mínimo para aprobar cada parte. - Los ejercicios de cada parte valen 1 punto. - Los enunciados de la parte escrita valen 0,1. - Para los ejercicios de la parte oral y aquellos de la parte escrita que requieran una respuesta elaborada se tendrán en cuenta que la respuesta sea completa y que las frases estén bien construidas (accord sujeto-verbo, conjugación...) - En ningún caso se penalizará por faltas de tildes |

(Resolución de 3 de diciembre 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) HOTM02 | Denominación completa del título: (1) GRADO MEDIO EN TÉCNICO EN SERVICIOS DE RESTAURACIÓN | | |
| Clave o código del módulo: (1) CM15 - HOT3 | Denominación completa del módulo profesional: (1) SEGUNDA LENGUA EXTRANJERA - FRANCÉS | | |

(1) Consígnense las denominaciones exactas y los códigos reflejados en el anexo 1.a o 1.b de las presentes instrucciones.

| CALIFICACIÓN |
|--|
| <p style="text-align: center;">.....</p> |

PARTIE ORALE

(5 points)

Écoutez le dialogue et répondez aux questions suivantes avec des phrases complètes:

- 1) La réservation c'est pour combien de personnes? (1 point)**

- 2) Quelle est la date et l'heure de la réservation? (1 point)**

- 3) Est-ce que le client aime la table assignée? Justifiez votre réponse. (1 point)**

- 4) Quelle est la spécialité du restaurant? (1 point)**

- 5) Qu'est-ce qu'ils vont finalement prendre? (1 point)**

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

PARTIE ÉCRITE

(5 points)

1) Lisez le texte et répondez aux questions: (1 point)

Le vin

- A. Bonjour M. Bouchon. merci d'être venu à la rédaction de notre journal : "Gourmand".
- B. Bonjour M. L'Ermite, enchanté.
- A. Aujourd'hui nous allons parler du vin. Vous êtes sommelier, pouvez-vous nous expliquer comment doit être servi un vin rouge par exemple?
- B. Le vin rouge doit être servi chambré, c'est-à-dire, à la température de la salle sans toutefois dépasser les 20 °C. Les vins jeunes se serviront plus frais que les vieux:
- Les vins rouges corsés, ce sont des vins à caractère bien marqué, riches en alcool, il faut les servir entre 15° et 18°.
 - Les vins rouges légers, ce sont des vins qui contiennent peu d'alcool, entre 12° et 14°.
 - Les vins rouges jeunes: Il faut les servir entre 10° et 12°.

Le service des vins, comme celui de toute autre boisson, s'effectue en passant par la droite des clients. L'étiquette ne doit jamais être masquée! Il faut présenter la bouteille en orientant l'étiquette face au client tout en annonçant clairement le nom et le millésime du vin.

- a) Quel est le nom du journal?
- b) Quelle est la profession de M. Bouchon?
- c) Qu'est-ce que signifie "chambré"?
- d) Comment on doit servir les vins jeunes par rapport aux vins vieux?
- e) Quels sont les vins à caractère bien marqué?
- f) Quelle est la différence entre un vin rouge corsé et un vin rouge léger?
- g) Quelle est la température idéale pour servir un vin rouge jeune?

- h) Où on doit se situer pour servir le vin?
- i) Comment doit être orientée l'étiquette?
- j) Qu'est-ce que le client doit voir annoncé sur l'étiquette?

2) Dans chaque groupe de mots, il y a un intrus. Trouvez l'intrus: (1 point)

- a) lentilles - noix - saumon - pois-chiches
- b) amandes - cacahuètes - ail - marrons
- c) céleri - boeuf - poivron - aubergine
- d) chou - radis - concombre - fèves
- e) oignon - truite - sole - limande
- f) lotte - betterave - grondin - merlu
- g) homard - noisette - palourde - bigorneau
- h) canard - poulpe - crevette - seiche
- i) mûre - fraise - pêche - laitue
- j) ananas - avocat - tourteau - raisins

3) Conjuguez au passé composé les verbes entre parenthèse: (1 point)

- a) Vous _____ (finir) l'exercice?
- b) Mon bébé _____ (naître) en juin.
- c) Mes filles _____ (arriver) en retard.
- d) Tu _____ (parler) avec Marie?
- e) Nous _____ (acheter) une voiture.
- f) Mes amis _____ (venir) à la fête.
- g) Je _____ (donner) le livre à Claire.
- h) Il _____ (prendre) le bus pour venir.
- i) Mes grands-parents _____ (mourir) l'année dernière.
- j) Paula _____ (partir) en Allemagne.

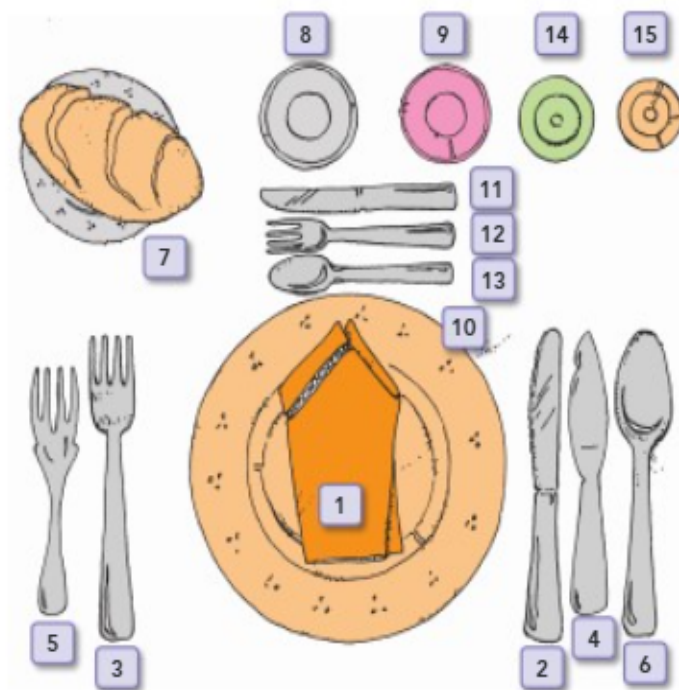
4) Quelle heure est-il? (1 point)

- a) 9:15:
- b) 18:30
- c) 11:45
- d) 12:20:
- e) 7:10:

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

- f) 13:25:
- g) 21:50:
- h) 3:05:
- i) 17:00:
- j) 2:40:

5) Complétez avec les mots qui manquent: (1 point)



- 1.
- 2. Couteau de table
- 3.
- 4.
- 5. Fourchette à poisson
- 6.
- 7.
- 8.
- 9. Verre à vin rouge
- 10. Assiette
- 11.
- 12.
- 13. Cuillère à dessert
- 14.
- 15.