

## 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)		
<b>LHOTM01PA</b>	<b>TÉCNICO EN COCINA Y GASTRONOMÍA</b>		
Clave o código del módulo: (1)	Denominación completa del módulo profesional: (1)		
<b>CM15-HOT2</b>	<b>LENGUA EXTRANJERA PROFESIONAL II (FRANCÉS)</b>		

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 parte de conocimientos de vocabulario relacionado con la profesión (cargos, utensilios de cocina, números, clases de alimentos, etc).</li> <li>- Una prueba de comprensión lectora.</li> <li>- Una prueba de comprensión auditiva consistente en rellenar los huecos de un texto.</li> </ul>

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	
5	
14	
16	
59	
67	
70	
88	
22	
94	

**2.- Classez les aliments suivants : poivron rouge, oignon, citron, prune, courgette, poulet, saumon, merlu, asperges, orange, pomme, carotte, pommes de terre, raisin, pêche, porc, lapin, sole, bœuf, lotte, canard, agneau, salade, chou-fleur, prune, abricot, fraises, avocat, artichaud.**

**(2 puntos)**

FRUITS	LÉGUMES	VIANDES	POISSONS

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

**3.- Écrivez le nom des ustensiles de cuisine .**

**(1,5 puntos)**

1 .....  
 2 .....  
 3 .....  
 4 .....  
 5 .....  
 6 .....  
 7 .....  
 8 .....  
 9 .....  
 10 .....  
 11 .....  
 12 .....  
 13 .....  
 14 .....



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

**(1,5 puntos)**

Éplucher :	
Couper :	
Hacher :	
Rôtir :	
Cuire :	
Bouillir :	
Égoutter :	
Faire fondre :	
Farcir :	
Mélanger :	

**5.- Compréhension écrite : lisez le texte et répondez aux questions.****(2 puntos)****A**

Il existe des sauces chaudes et des sauces froides. En général, une sauce peut servir de base à l'élaboration d'une autre. Les sauces portent soit le nom de leur ingrédient principal (sauce vinaigrette) ou le nom de leur origine géographique (sauce hollandaise), ou de leur inventeur (sauce Mornay), ou bien un nom évocateur de la saveur ou de son parfum (sauce marinière).

**B**

Les sauces se présentent nappant ou entourant le plat qu'elles accompagnent, ou bien à part, dans une saucière.

**C**

Les entrées sont de petits plats que l'on sert au début du repas pour stimuler l'appétit. Il y a des entrées chaudes: tartelette aux épinards, croque monsieur, croquettes de volailles...; et des entrées froides: salade de tomates, de céleri, de concombre, de radis... Le plus souvent, les entrées ont une valeur alimentaire appréciable. Dans ce cas, elles doivent être mangées en petites quantités ou bien on doit en tenir compte pour la suite du repas.

**D**

Les entrées sont servies avant le plat principal et après les hors-d'œuvre. Ceux-ci sont de petits canapés chauds ou froids.

1.- Que pouvez-vous dire à propos des noms des sauces ?	
2.-Comment devons-nous présenter les sauces ?	
3.- Qu'est-ce que c'est une entrée ?	
4.- Comment pouvons-nous classer les entrées ?	
5.- À quel moment du repas on sert les entrées ?	

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

Les ingrédients pour 4 personnes sont : 250 grammes de ..... , un demi-litre de lait, ..... œufs , 75 grammes de ..... , un peu de ..... , et une pincée de sel.

Dans un grand ..... , mélangez, la farine avec le sel et le sucre, puis ajoutez les ..... un à un et ensuite versez le ..... .

C'est très important de bien remuer le tout.

Parfumez la pâte avec de la fleur d'.....

Beurrez une ..... , versez un peu de ..... , attendez un minute et retournez la crêpe.

Voilà la recette.