

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

AMPLIACIÓN SEGUNDA LENGUA EXTRANJERA - 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. - 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 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) HOTS05	Denominación completa del título: (1) GRADO SUPERIOR EN DIRECCIÓN DE SERVICIOS EN RESTAURACIÓN		
Clave o código del módulo: (1) CM19-HOT	Denominación completa del módulo profesional: (1) AMPLIACIÓN DE SEGUNDA LENGUA EXTRANJERA - FRANCÉS		

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

CALIFICACIÓN
.....

PARTIE ORALE

(5 points)

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

- 1) Qu'est-ce que le menu comprend? (1 point)**

- 2) Qu'est-ce que le serveur recommande comme entrée? (1 point)**

- 3) Quels sont les ingrédients de la salade auvergnate? (1 point)**

- 4) Qu'est-ce qu'ils vont prendre comme plats principaux? (1 point)**

- 5) Quel est le point de la viande désiré par le client? (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)

Les couverts

Le couteau et la cuillère sont les ustensiles les plus anciens. Au Moyen Âge, on mangeait avec les doigts.

On utilisait les cuillères pour servir directement depuis le plat jusqu'à l'écuelle (sorte d'assiette). À table, chacun apportait son couteau, le couteau était un instrument à tout faire. Il était pointu et servait à piquer. On raconte que Richelieu a eu l'idée d'arrondir les bouts car le chancelier Séguier se curait les dents avec son couteau.

C'est Catherine de Médicis qui a introduit la fourchette en France au XVI^e siècle. Auparavant, fourchette, couteau et cuillère étaient des objets personnels que l'on transportait avec soi dans tous les déplacements.

C'est à partir de ce moment qu'on invente de nouvelles formes: la fourchette à huîtres est née au XVII^e siècle, les couverts à dessert, la cuillère à glace, les fourchettes à gâteau au XVII^e. L'usage de la fourchette pour porter l'aliment de l'assiette à la bouche s'est installé définitivement à la fin du XVII^e siècle. Les couverts à poisson datent du début du XX^e siècle. Les couverts spécifiques ont leur charme et marquent un raffinement.

- Quels sont les ustensiles les plus anciens?
- Comment on mangeait au Moyen Âge?
- Qu'est-ce que c'était une écuelle?
- Quel couvert était un instrument à tout faire?
- Qui a eu l'idée d'arrondir les bouts des couteaux?
- Qui a introduit la fourchette en France?
- Comment on considérait les couverts?

- h) Quand sont nés les couverts à dessert?
- i) Quand s'est installé l'usage de la fourchette pour manger?
- j) Quelle est la date de la naissance des couverts à poisson?

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

- a) Vous _____ (aller) au cinéma?
- b) Je _____ (voir) le nouveau film de Tarantino.
- c) Ma grand-mère _____ (mourir) hier.
- d) Nous _____ (choisir) ce livre.
- e) Tu _____ (prendre) le bus pour venir?
- f) Marie _____ (sortir) hier avec ses amies.
- g) Ils _____ (faire) les devoirs.
- h) Paul _____ (être) malade.
- i) Je _____ (tomber) par terre.
- j) Il _____ (mettre) le couteau là.

3) Dites à quel group d'aliments (viande, poisson, légumes, fruits, fruits secs ou mollusques) appartiennent les aliments suivants: (1 point)

Lotte:	Crevette:
Cerise:	Lapin:
Radis:	Amandes:
Seiche:	Poire:
Carotte:	Artichaut:

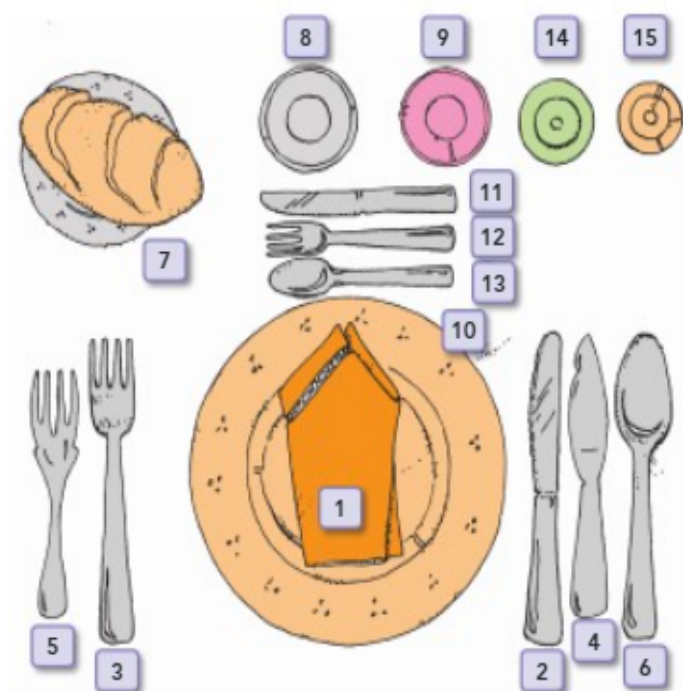
4) Trouvez l'objet qui se correspond aux définitions suivantes: (1 point)

- a) Récipient large et profond dans lequel on sert la soupe:
- b) On le met après le molleton, elle sert à couvrir la table:
- c) Récipient en verre que l'on utilise pour servir l'eau:
- d) Récipient où l'on sert le pain:
- e) Disposé sur l'avant-bras des serveurs. Il pend:

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

- f) On l'utilise pour présenter les fromages (3 mots):
- g) Récipient que l'on utilise pour servir la sauce:
- h) Grâce à cet objet on peut garder le vin froid. On le situe à côté de la table:
- i) Ustensiles à table à l'usage de chaque convive:
- j) Ensemble de récipients qui servent à manger, à présenter la nourriture:

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.