

## ORIENTACIONES PRUEBAS LIBRES PARA LA OBTENCIÓN DE TÍTULOS DE TÉCNICO

RESOLUCIÓN de 10 de octubre de 2025, de la Dirección General de Formación Profesional, por la que se convocan las pruebas para la obtención de los títulos de técnico o técnica y de técnico o técnica superiores de Formación Profesional en el año 2025.

### CARACTERÍSTICAS DE LAS PRUEBAS:

Curso 2025/2026

Centro educativo: CIPFP CHESTE.

Ciclo Formativo: Dirección de Servicios en Restauración

Localidad: Cheste

Provincia: Valencia Teléfono: 96 278 7572

### MÓDULO PROFESIONAL:

INGLÉS TÉCNICO I  
INGLÉS

### DÍA, HORA Y LUGAR DE LAS PRUEBAS:

Miércoles, **19 de noviembre de 2025**, de **11:05 a 12:55**, en el aula de segundo de dirección de Servicios de Restauración, en el edificio de Hostelería.

### ESTRUCTURA Y CARACTERÍSTICAS:

La prueba consta de dos partes, una parte escrita y una oral. La parte escrita incluirá: reading, listening, writing, grammar and vocabulary. La parte oral evaluará la parte de speaking, que podrá ser un diálogo o un monólogo. Cada parte valdrá un 20% y la nota final será la suma de las puntuaciones obtenidas.

Los aspirantes a la prueba deberán estar como mínimo 15 minutos antes de la hora establecida. El calendario está disponible en la página web del centro.

Se nombrará a cada aspirante un máximo de 3 veces, si no se ha presentado en el tercer llamamiento, no tendrá derecho a realizar la prueba, siendo su nota en la misma de 0 puntos.

Cada aspirante deberá presentar su DNI o permiso de conducir en vigor. La no identificación del aspirante es motivo para no realizar las pruebas.

## MATERIALES NECESARIOS:

- Bolígrafo de tinta azul o negra.
- Lápiz.
- Goma de borrar.
- Tipex.

## CRITERIOS DE EVALUACIÓN:

Los criterios de evaluación de esta prueba serán los establecidos en la ORDEN 24/2013 de 21 de abril, de la Consellería de Educación, Cultura y Deporte, por la que se establece para la Comunitat Valenciana el currículo el currículo del ciclo formativo de Grado Superior correspondiente al título de Técnico Superior en Dirección de Servicios en Restauración. [https://dogv.gva.es/datos/2013/04/25/pdf/2013\\_3940.pdf](https://dogv.gva.es/datos/2013/04/25/pdf/2013_3940.pdf) y en el Real Decreto [688/2010, de 20 de mayo](https://www.boe.es/eli/es/rd/2010/05/20/688), por el que se establece el título de Técnico Superior en Dirección de Servicios en Restauración y se fijan sus enseñanzas mínimas, <https://www.boe.es/eli/es/rd/2010/05/20/688>.

## CONTENIDOS:

De acuerdo con estos criterios de evaluación, los contenidos del ciclo serán los dispuestos en la ORDEN 24/2013 de 21 de abril, de la Consellería de Educación, Cultura y Deporte, por la que se establece para la Comunitat Valenciana el currículo el currículo del ciclo formativo de Grado Superior correspondiente al título de Técnico Superior en Dirección de Servicios en Restauración. [https://dogv.gva.es/datos/2013/04/25/pdf/2013\\_3940.pdf](https://dogv.gva.es/datos/2013/04/25/pdf/2013_3940.pdf) y en el Real Decreto [688/2010, de 20 de mayo](https://www.boe.es/eli/es/rd/2010/05/20/688), por el que se establece el título de Técnico Superior en Dirección de Servicios en Restauración y se fijan sus enseñanzas mínimas <https://www.boe.es/eli/es/rd/2010/05/20/688>.

## LIBROS DE CONSULTA PARA PREPARAR LA PRUEBA:

New Table for two. Inglés para Cocina y Restauración. Editorial Paraninfo.  
Excellent! Catering: Cooking and Service. Editorial ELI.  
Highly Recommended 2. English for the hotel and catering industry. Editorial Oxford.  
Restaurants and Catering. Editorial Burlington.  
Cualquier libro relacionado con el módulo.