

**CIP FP CHESTE PRUEBAS PARA LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE TÉCNICO/A O TÉCNICO/A SUPERIOR**

**Pruebas libres**

**Resolución de 13 de febrero de 2026**

**INFORMACIÓN PARA LOS CANDIDATOS**

|       |                                               |
|-------|-----------------------------------------------|
| CICLO | <b>DIRECCIÓN DE SERVICIOS DE RESTAURACIÓN</b> |
|-------|-----------------------------------------------|

**CURSO**

**Curso 2025/2026**

---

**DATOS DEL CENTRO**

- **Centro educativo:** CIPFP CHESTE
- **Ciclo Formativo:** Dirección de Servicios en Restauración
- **Localidad:** Cheste
- **Provincia:** Valencia
- **Teléfono:** 96 278 7572

---

**MÓDULO PROFESIONAL**

- INGLÉS TÉCNICO II (CV 0004)

---

**DÍA DEL EXAMEN**

**INGLÉS TÉCNICO II - INGLÉS (CV 0004 / 0179)**

- **Día:** Martes 28 de abril
  - **Hora:** 13:15 - 14:30
  - **Lugar:** Edificio de hostelería en la planta 3ª aula 3.14 o adyacentes
-

## ESTRUCTURA DE LA PRUEBA

### Comprensión escrita: 2 ejercicios

#### TOTAL: 2'5 PUNTOS

- Ejercicio 1: Verdadero o Falso - 1 punto
  - Ejercicio 2: Respuesta corta - 1 punto
- 

### Expresión Escrita (Incluye Gramática y Vocabulario): 3 ejercicios

#### TOTAL: 2'5 PUNTOS

- Ejercicio 1: Gramática - Corrige los errores de las frases - 1 punto
  - Ejercicio 2: Vocabulario - Rellena las frases con la palabra correspondiente en negrita - 1 punto
  - Ejercicio 3: Redacción de 30-60 palabras - 0'5 puntos (recetas o menús)
- 

### Comprensión oral: 2 ejercicios

#### TOTAL: 2'5 PUNTOS

- Ejercicio 1: Tipo Test, a, b o c - 1'5 puntos
  - Ejercicio 2: Rellenar los huecos - 1 punto
- 

### Expresión oral: 1 ejercicio

#### TOTAL: 2'5 PUNTOS

- Ejercicio 1: Monólogo - 2'5 puntos
- 

## CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Los criterios de evaluación descritos van unidos al Resultado de aprendizaje del que vienen:

---

## **Resultado de Aprendizaje (RA)**

### **R1 - Comprensión Oral (Listening) 25%**

- b) Se ha identificado el hilo argumental de mensajes orales y determinado los roles que aparecen en los mismos.
- c) Se ha reconocido la finalidad del mensaje, ya se trate de un mensaje directo, telefónico o en cualquier otro medio auditivo.
- i) Se ha extraído información específica contenida en discursos orales, en lengua estándar, relacionados con la vida social, profesional o académica.

---

### **R2 - Comprensión Escrita (Reading) 25%**

- b) Se han leído de forma comprensiva textos claros en lengua estándar.
- c) Se ha relacionado el texto con el ámbito del sector a que se refiere.
- d) Se han reconocido las ideas principales de un texto escrito identificando la información relevante, sin necesidad de entender todos y cada uno de los elementos de dicho texto.

---

### **R3 - Expresión Oral (Speaking) 25%**

- a) Se han determinado los registros más adecuados para la emisión del mensaje.
- b) Se ha comunicado utilizando fórmulas, nexos de unión, marcadores discursivos y estrategias de interacción acordes a la situación de comunicación.
- c) Se han descrito hechos breves relacionados con la profesión.
- d) Se usa correctamente terminología de la profesión.
- e) Se han expresado sentimientos, ideas u opiniones.
- i) Se ha intercambiado, con relativa fluidez, información específica utilizando estructuras diferentes.
- k) Se ha comunicado espontáneamente adoptando un nivel de formalidad adecuado a las circunstancias.
- l) Se han respondido preguntas relativas a su vida socio-profesional, incluidas las propias de una entrevista de trabajo.

---

### **R4 - Expresión Escrita (Writing) 25%**

- a) Se han redactado textos breves relacionados con aspectos cotidianos y/o profesionales.
- b) Se ha organizado la información de manera coherente y cohesionada.
- g) Se han utilizado las fórmulas de cortesía propias del documento que se va a elaborar.

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 del ciclo formativo de Grado Superior correspondiente al título de Técnico Superior en Dirección de Servicios en Restauración y el Grado Superior correspondiente al título de Técnico Superior en Dirección de Cocina. [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, por el que se establece el título de Técnico Superior en Dirección de Servicios en Restauración y Técnico Superior en Dirección de Cocina. y se fijan sus enseñanzas mínimas <https://www.boe.es/eli/es/rd/2010/05/20/688>.

#### LIBROS DE CONSULTA PARA PREPARAR LA PRUEBA:

English for Kitchen and Restaurant Staff. Editorial Altamar.

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.