



**Unión Europea**

Fondo Social Europeo  
"El FSE inverteix en el teu futur"



**GENERALITAT VALENCIANA**  
Conselleria d'Educació,  
Cultura i Esport

Carrer del Mar, 101  
03130-Santa Pola (Alacant)  
Tif. 96 691 25 25  
www.iescapdelaljub.com  
03010168@edu.gva.es



**PRUEBAS LIBRES PARA LA OBTENCIÓN DE TÍTULOS DE TÉCNICO Y TÉCNICO SUPERIOR DE FP  
ORIENTACIONES PARA LOS ALUMNOS**

CICLO FORMATIVO	MÓDULO
Grado superior Dirección cocina y servicios	Inglés Técnico II

**TEMARIO**

- VERBOS conocimiento de Irregulares y Regulares propios de este nivel, junto con los de preparación y usos culinarios
- VOCABULARIO básico general , más el específico de cocina: Utensilios, fruta, verdura, comida ( pescados, carnes, postres,hierbas y especias,etc...), materiales, medidas de higiene, pago,disculpas, quejas, aprovisionamientos, factuas,etc...
- Revisión de FUNCIONES a través de diálogos,preguntas y respuestas, menús, recetas,etc...  
EJEMPLOS :  
*Asking for and giving information.*  
*Making arrangements, bookings, requests and complaints.*  
*Receiving guests, taking orders, describing drinks, dishes, desserts, recipes.*  
*Recommending dishes, dealing with complaints, asking for the bill , giving different information about everyday life,etc...*
- LISTENING: el que se escuche el día del examen será uno de los que presenta el libro de texto "Student's Book", de la unidad 1 a la 20.



**Unión Europea**

Fondo Social Europeo  
"El FSE inverteix en el teu futur"



**GENERALITAT  
VALENCIANA**  
Conselleria d'Educació,  
Cultura i Esport

Carrer del Mar, 101  
03130-Santa Pola (Alacant)  
Tlf. 96 691 25 25  
www.iescapdelaljub.com  
03010168@edu.gva.es



### TEXTO DE REFERENCIA PARA PREPARAR LA PRUEBA

Student's book y Workbook **"Restaurants and Catering"** de la Editorial Burlington Books.

Student's book:

ISBN-10: 9963510590.

ISBN-13: 978-9963510597.

Workbook:

ISBN-10: 9963510604.

ISBN-13: 9789963510603.

El examen incluye las 20 unidades y es importante estudiarlas usando ambos libros, ampliando con vocabulario específico y la gramática propia de este nivel para enfrentarse a la parte técnico-práctica.

### OTROS MATERIALES PARA PREPARAR LA PRUEBA

Es aconsejable que el alumno revise la programación del inglés general/gramatical y técnico del nivel anterior.

### FORMATO DE LA PRUEBA: PARTES DE QUE CONSTA

Comprensión lectora, comprensión escrita- traducción de vocabulario, y verbos, traducción de textos de español a inglés o al contrario, diálogos, hacer preguntas para determinadas respuestas o al contrario, una redacción que podría ser explicar o crear una receta, queja, disculpa, dar un servicio, etc..

La comprensión oral a través de un "listening"/o producción oral "speaking", conformaran la nota final de la prueba.

La nota mínima a partir de la cual se consigue la superación del examen, y por tanto de la asignatura, es de 5 sobre 10.

### CALIFICACIÓN DE LA PRUEBA

**WRITTEN EXAM : 80%**

**LISTENING OR SPEAKING EXAM : 20%**

### OTRAS INDICACIONES

- La identificación con DNI u otro documento identificativo oficial es imprescindible para poder realizar el examen.
- Durante la prueba no se podrán utilizar ni tener en el pupitre: libros, apuntes, estuches, teléfonos móviles, calculadoras programables ni cualquier otro dispositivo de almacenamiento digital como relojes inteligentes.