

INFORMACIÓN SOBRE LA CONVOCATORIA DEL CURSO 2017/2018 DE LAS PRUEBAS LIBRES DE FORMACIÓN PROFESIONAL PARA LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE TÉCNICO SUPERIOR DE DIRECCIÓN DE COCINA

Centro Educativo:	UNIVERSIDAD LABORAL	
Ciclo Formativo:	Técnico Superior en DIRECCIÓN EN COCINA	
Localidad:	CÁCERES	
Provincia:	CÁCERES	Telf: 927004600

MODULO PROFESIONAL: INGLÉS

ESTRUCTURA Y CARACTERÍSTICAS

Estructura de la prueba: Conforme a los contenidos establecidos y siguiendo como modelo las Unidades contenidas en '*Highly Recommended – New Edition*', se realizará una prueba escrita que contiene los siguientes apartados:

1. **Expresión Escrita:** redacción o diálogo sobre algún tema relacionado con el campo de la hostelería y restauración.
2. **Comprensión oral:** ejercicios de audición (*listening*) sobre dos situaciones distintas: una en un restaurante y otra en un hotel.
3. **Vocabulario.**
4. Ejercicios de **gramática y traducción.**

CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y CALIFICACIÓN

Criterios de Evaluación

Se tendrán en cuenta los criterios de evaluación que contiene el Decreto 280/2011, de 18 de Noviembre, por el que se establece el currículo formativo de grado superior de Técnico Superior en Dirección de Cocina en la Comunidad Autónoma de Extremadura.

Criterios de Calificación

La prueba descrita en el apartado anterior será calificada de la siguiente forma:

- Apartado 1: dos puntos.
- Apartado 2: dos puntos.
- Apartado 3: dos puntos.
- Apartado 4: cuatro puntos.

El resultado final será el resultante de la suma de los puntos conseguidos en cada apartado, siendo la nota necesaria para aprobar un mínimo de 5. Para realizar la suma, es necesario asimismo haber superado un mínimo del 50% en cada uno de los apartados.

MATERIALES NECESARIOS

Bolígrafo azul o negro