INFORMACIÓN SOBRE LA **CONVOCATORIA DEL CURSO 2018/2019** DE LAS **PRUEBAS LIBRES DE FORMACIÓN PROFESIONAL** PARA LA OBTENCIÓN DEL **TÍTULO DE TÉCNICO SUPERIOR DE DIRECCIÓN DE COCINA**

Centro Educativo:	I.E.S. UNIVERSIDAD LABORAL	
Ciclo Formativo:	Técnico Superior en DIRECCIÓN EN COCINA	
Localidad:	CÁCERES	
Provincia:	CÁCERES	**Telf:** 927004600

MODULO PROFESIONAL: INGLÉS II

ESTRUCTURA Y CARACTERÍSTICAS

Se realizará una prueba escrita basada en los contenidos de las **unidades 15 a 28** del manual Highly Recommended – New Edition, de la Editorial Oxford. Además los contenidos incluyen el vocabulario y estructuras necesarios para la redacción y comprensión de recetas de cocina (food, drinks, kitchen utensils, cooking verbs, imperative…). Dada la continuidad de los contenidos de este módulo se espera que el alumno tenga conocimiento de los contenidos correspondientes a INGLÉS I.

La prueba contendrá los siguientes apartados:

1. **Ejercicios de vocabulario** relacionado con el campo de la hostelería y la restauración: redacción y comprensión de definiciones, completar frases o textos, relacionar términos, completar campos semánticos, ...
2. **Ejercicios de gramática** (completar frases o textos con verbos, o cualquier otro elemento gramatical incluido en los contenidos; redacción de oraciones con una determinada estructura…) y traducción relacionados con el campo de la hostelería y la restauración.
3. **Comprensión oral:** ejercicios de audición (listening) sobre dos situaciones relacionadas con la hostelería y la restauración.
4. **Expresión escrita:** redacción de recetas, descripción de platos y/o diálogos basados en situaciones relacionadas con el campo de la hostelería y la restauración.

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 del ciclo 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: 2 puntos.
- Apartado 2: 2 puntos.
- Apartado 3: 2 puntos.
- Apartado 4: 4 puntos.

El resultado final será el resultante de la suma de los puntos conseguidos en cada apartado, siendo la nota final necesaria para aprobar un mínimo de 5. Para realizar la suma será necesario haber superado un mínimo del 40% en cada uno de los apartados.

MATERIALES NECESARIOS: Bolígrafo azul o negro