



GOBIERNO DEL PRINCIPADO DE ASTURIAS

CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN Y CULTURA

Dirección General de Ordenación Académica e Innovación Educativa

**PRUEBA DE ACCESO A CICLOS FORMATIVOS
DE GRADO SUPERIOR DE LA FORMACIÓN
PROFESIONAL**

16 de Junio de 2016

Centro donde se realiza la prueba:

IES/CIFP

Localidad del centro:

DATOS DE LA PERSONA ASPIRANTE

Apellidos:

Nombre:

DNI/Otro:

**PARTE ESPECÍFICA
FRANCÉS**

Puntuación total

El/la interesado/a

--

El/la corrector/a del ejercicio

--

INSTRUCCIONES GENERALES PARA EL USO DEL CUADERNILLO

- Escriba con letras mayúsculas los datos que se le piden en la portada.
- No escriba en los espacios sombreados.
- Para las respuestas, use los espacios en blanco existentes previstos al efecto.
- La prueba debe realizarse con bolígrafo, rotulador o pluma.
- Cuide la presentación de los ejercicios.
- Lea con atención los enunciados antes de responder.
- Si se equivoca, tache el error con una línea: ~~esta respuesta es un ejemplo.~~
- Las personas encargadas de la aplicación de la prueba les advertirán del tiempo de finalización de la misma 5 minutos antes del final.
- Dispone de **dos horas** para la realización de los ejercicios de esta materia.

ESTRUCTURA DE LA PRUEBA

La prueba se compone de:

- Un texto sobre el que se formulan 3 preguntas de comprensión, 1 ejercicio de léxico y 1 ejercicio de gramática.
- Un ejercicio de expresión escrita sobre un tema relacionado con el texto.

CRITERIOS GENERALES DE CALIFICACIÓN Y PUNTUACIÓN

La prueba se valorará de **0 a 10** puntos, con dos decimales, con arreglo a la siguiente distribución:

Ejercicio	Puntuación máxima	Criterios
1	2 puntos	Hasta 2 puntos por contestar correctamente verdadero o falso a las afirmaciones sobre el texto, teniendo en cuenta la comprensión del mismo.
2	1 punto	Hasta 1 punto por contestar correctamente a la pregunta de este ejercicio, teniendo en cuenta la comprensión del texto, la expresión y el no copiar directamente del texto.
3	1 punto	Hasta 1 punto por contestar correctamente a la pregunta de este ejercicio, teniendo en cuenta la comprensión del texto, la expresión y el no copiar directamente del texto.
4	1 punto	Hasta 1 punto por el dominio léxico.
5	1 punto	Hasta 1 punto por el correcto manejo de estructuras gramaticales.
6	4 puntos	Hasta 4 puntos por la expresión escrita, coherencia, fluidez, organización, creatividad, corrección, claridad y adecuación. Se valorará negativamente no alcanzar el mínimo de palabras requerido (entre 70 y 120) , copiar frases literalmente del texto de la prueba y no ceñirse al tema de la redacción.

MATERIALES PARA LA PRUEBA

No se permite ningún material de consulta.

Las personas aspirantes podrán solicitar para esta parte de la prueba una única hoja de papel sellada en la que realizar anotaciones. Esta hoja deberá ser entregada junto con el cuadernillo y no se corregirá.

LE GUIDE MICHELIN

Chaque année, le guide Michelin attribue des notes aux meilleurs restaurants de France et du monde. Une, deux ou trois étoiles récompensent les cuisiniers pour leur talent.

Le guide Michelin donne la liste des meilleurs restaurants à découvrir en France, mais aussi dans le monde. L'édition 2016 vient de sortir et elle donne la liste de 600 restaurants étoilés! Seulement 26 ont la récompense suprême, 3 étoiles, dont 2 nouveaux, à Paris.

À sa création, en 1900, le guide Michelin était offert gratuitement aux automobilistes qui achetaient des *pneus de la marque Michelin. Ce petit livre accompagnait les conducteurs utilement dans leur voyage, Il avait une multitude de conseils pratiques: réparation des pneus, liste des hôtels, d'itinéraires... mais aussi les bonnes adresses de restaurants où s'arrêter déjeuner. Aujourd'hui, ce guide n'est plus gratuit, mais il devient l'outil incontournable des gourmets amateurs de grandes tables.

Le principe du guide Michelin gastronomique est simple, il attribue un nombre d'étoiles (1 à 3) aux meilleures tables des restaurants. Les chefs cuisiniers sélectionnés pour leurs talents culinaires reçoivent la mention maximale, trois étoiles, autrement dit le prix d'excellence!

Le guide Michelin a des inspecteurs qui ont été formés la plupart du temps dans des écoles hôtelières. Leur travail consiste à tester les menus des restaurants, à l'improviste et de façon anonyme. Ils se comportent comme n'importe quel autre client et payent leur repas. Pour chaque visite, l'inspecteur rédige le jour même un *compte-rendu de la qualité de la cuisine et du service reçu, suivant une méthodologie unique et prédéfinie. Mais avant d'attribuer les notes définitives, ils reviennent plusieurs fois dans les restaurants.

Le Japon détient le record de chefs étoilés: 32 trois étoiles contre 27 pour la France. Mais la France reste en tête, 596 étoiles contre 356 pour le Japon.

Le guide est réactualisé chaque année. Il propose également des milliers d'adresses non étoilées, où l'on mange très bien, à des prix plus abordables.

Texte adapté: www.ljournalactu.com (13 février 2016)

***pneus**: neumáticos

***compte-rendu**: informe

COMPRÉHENSION ÉCRITE

Lisez le document et répondez aux questions suivantes sans répéter les phrases du texte.

Exercice 1

Répondez Vrai (V) ou Faux (F). **(2 puntos)**

A.	Le guide Michelin est un livre sous forme d'un annuaire.	
B.	Le guide Michelin existe depuis un siècle.	
C.	Le livre n'existe qu'en France.	
D.	Le Japon a plus d'étoiles que la France.	

Exercice 2

Qui sont les inspecteurs du guide MICHELIN? **(1 punto)**

Exercice 3

Comment les étoiles sont-elles attribuées? **(1 punto)**

Exercice 4

Trouvez dans le texte les mots correspondants aux définitions suivantes. **(1 punto)**

- Personne qui sait distinguer et apprécier la bonne cuisine et les bons vins: _____
- Distinction la plus prestigieuse pour un restaurant: _____
- Aptitude particulière à faire quelque chose. Capacité, don: _____
- Prendre le repas du matin ou du midi: _____

GRAMMAIRE

Exercice 5

- a) Dans la phrase suivante, remplacez la partie soulignée par le pronom complément correspondant. **(0,5 puntos)**

« En 1900, ce petit livre accompagnait les conducteurs.»

- b) Mettez au passé composé la phrase suivante **(0,5 puntos)**.

«Le guide devient l'outil incontournable.»

EXPRESSION ÉCRITE

Exercice 6 (entre 70 et 120 mots). (4 puntos)

Choisissez un des sujets suivants et rédigez.

- a) Est-ce que vous aimez cuisiner? Décrivez un plat ou une recette typique d'une fête.
- b) Présentez un pays ou une région célèbre pour sa cuisine.

¡Enhorabuena, ha terminado la prueba!

EDICIÓN: Consejería de Educación y Cultura. Dirección General de Ordenación académica e innovación educativa.

IMPRESIÓN: BOPA. D.L.: AS-00427-2016.

Copyright: 2016 Consejería de Educación y Cultura. Dirección General de Ordenación académica e innovación educativa. Todos los derechos reservados.

La reproducción de fragmentos de los documentos que se utilizan en las diferentes pruebas de acceso a los ciclos formativos de grado medio y de grado superior de formación profesional correspondientes al año 2016, se acoge a lo establecido en el artículo 32 (citas y reseñas) del Real Decreto Legislativo 1/1996 de 12 de abril, modificado por la Ley 23/2006, de 7 de julio, "Cita e ilustración de la enseñanza", puesto que "se trata de obras de naturaleza escrita, sonora o audiovisual que han sido extraídas de documentos ya divulgados por vía comercial o por Internet, se hace a título de cita, análisis o comentario crítico y se utilizan solamente con fines docentes". Estos materiales tienen fines exclusivamente educativos, se realizan sin ánimo de lucro y se distribuyen gratuitamente a todas las sedes de realización de las pruebas de acceso en el Principado de Asturias.