

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

DIRECCIÓN GENERAL DE ORDENACIÓN ACADÉMICA E INNOVACIÓN EDUCATIVA

18 de mayo de 2017

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. En las preguntas tipo test marque el cuadro de la opción que se quiere anular (■), y rodee con un círculo la opción correcta.
- 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 2 horas para la realización de los ejercicios de esta materia.
- Al finalizar la prueba se firmará la entrega.

ESTRUCTURA DE LA PRUEBA

La prueba se compone de dos partes:

Primera parte:

 Un texto sobre el que se formulan 3 preguntas de comprensión, 1 ejercicio de léxico y 1 ejercicio de gramática.

Segunda parte

Un ejercicio de expresión escrita sobre un tema relacionado con el texto.

CRITERIOS GENERALES DE CALIFICACIÓN Y PUNTUACIÓN

La prueba se valorará de cero a diez puntos, con dos decimales.

La **primera parte** de la prueba que se compone de un texto sobre el que se realizarán una serie de preguntas de comprensión será valorada con un máximo de **4 puntos**.

- Se valorará que estén correctamente contestadas desde el punto de vista del contenido; también se tendrá en cuenta la expresión escrita, valorándose especialmente que la persona aspirante recurra a estructuras, expresiones o giros distintos de los utilizados en el texto de la prueba. Para las preguntas que se refieran a aspectos léxicos, se valorará la correcta localización en el texto de palabras o expresiones.
- Las preguntas de contenido gramatical serán calificadas con un máximo de 2 puntos.

La segunda parte de la prueba consistirá en una redacción y será valorada con un máximo de 4 puntos.

- La redacción deberá contener entre 70 y 120 palabras. Con ella se valorará la fluidez expresiva, la organización textual, la creatividad, la corrección gramatical y ortográfica, la claridad, la coherencia de lo escrito y la adecuación al registro y riqueza de vocabulario, demostrando un cierto grado de madurez y formación.
- Se valorará negativamente no alcanzar el mínimo de palabras requerido, copiar frases literalmente del texto de la prueba, no ceñirse al tema propuesto en la redacción y no tratar todos los aspectos que se pidan.

EJERCICIO		PUNTUACIÓN MÁXIMA	CRITERIOS				
Primera Parte	1	1 punto	Hasta 1 punto por contestar correctamente a la pregunta del enunciado, teniendo en cuenta la comprensión del texto y la expresión.				
	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 no copiar directamente del mismo.				
	3	1 punto	Hasta 1 punto por contestar correctamente a la pregunta del ejercicio. (0.50 puntos por respuesta correcta).				
	4	1 punto	Hasta 1 punto por el dominio léxico. (0.25 por respuesta correcta)				
	5	2 puntos	Hasta 2 puntos por el correcto manejo de estructuras gramaticales. (0.5 puntos por respuesta correcta).				
Segunda Parte	6	4 puntos	Hasta 4 puntos por la expresión escrita, coherencia, fluidez, organización, creatividad, corrección, claridad y adecuación. Se valorará negativamente no alcanzar <u>el mínimo de palabras requerido (entre 70 y 120)</u> , 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.

Lisez le document et répondez aux questions

LES CHEFS CES NOUVELLES HUMANISTES

Une autre façon de concevoir la cuisine, plus écolo et plus sociale, *s'épanouit, portée par une nouvelle génération de *toques féminines. Une cuisine plus juste avec l'homme et son environnement. L'équipe du *Fooding* organisait en septembre dernier un évènement culinaire intitulé « Plats de résistance » (une partie des fonds a été reversée à l'association SOS Méditerranée). 1 500 convives ont pu goûter la cuisine de ces chefs « humanistes », chacun ayant dans le fond de sa casserole, un projet social qui lui tient à cœur. Des femmes qui viennent des quatre coins du monde. On a ainsi pu découvrir l'histoire qui se cache derrière le pain de la New-Yorkaise Jessamyn Rodriguez. Jessamyn emploie des femmes *issues des minorités dans son commerce Hot Bread Kitchen.

Dans son restaurant Tempero, à Paris, *Alessandra Montagne* prépare une cuisine avec des produits originaires de l'Ile-de-France. « La cuisine est un métier de passion, je fais aussi très attention au gaspillage alimentaire » Autre jeune femme à suivre, *Céline Pham*, chef francovietnamienne, qui n'a pas de restaurant mais œuvre aux fourneaux à domicile et pour toutes sortes d'événements privés. Elle a choisi de s'engager auprès de l'association Ernest, à qui elle reverse un pourcentage de ses bénéfices pour donner des repas aux plus démunis. Ce réseau solidaire fonctionne grâce à une idée toute simple mais pleine de sens, un « pourmanger » collecté sur l'addition à la place du classique pourboire afin de distribuer des repas à ceux qui en ont besoin. À Rio, *Regina Tchelly*, à la Favela Organica. Elle apprend aux habitants des quartiers les plus pauvres à cuisiner tout ce qui d'ordinaire finit à la poubelle, comme les peaux de bananes.

À Londres, *Mazi Mas* donne une chance aux femmes migrantes en les employant en cuisine. La plupart d'entre elles se lancent par la suite dans l'entreprenariat.

Source: www.mariefrance.fr (janvier-février 2017)

*toques : coiffe de cuisinier *s'épanouit : se développe *issues : originaires

COMPRÉHENSION ÉCRITE

Exercice 1 : Lisez le document et expliquez le titre. (1 punto)

Exercice 2 : Quelle est la priorité de ces femmes ? (1 punto)

Exercice	3:	Quelles	sont	les	deux	idées	solidaires	mentionnées	dans	le texte	pour
collecter	des	fonds?	(1 pui	nto)							

Exercice 4 : Trouvez dans le texte les mots correspondants aux définitions suivantes. (1 punto)

I	Personnes qui n'ont pas de ressources suffisantes sur le plan économique et
	social:

- Gratification qu'un client laisse en supplément au personnel :______
- Récipient destiné aux ordures ménagères:
- Se dit des personnes qui quittent un pays pour un autre :______

GRAMMAIRE

Exercice 5 : Complétez les phrase suivantes par qui, que, où, dont. (2 puntos)

« Alessandra Montagne utilise des produits	s la production est régionale. »				
« Fooding a organisé un banquetchefs.»	tous les convives ont pu goûter la cuisine de ces				
« On a découvert l'histoire de Jessamyn minorités. »	Rodriguez emploie des femmes des				
«C'est grâce à Régina Tchellyles ha	abitants des quartiers les plus pauvres apprennent à				

EXPRESSION ÉCRITE

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

Que faites vous pour un monde meilleur ? Donnez des idées pour créer un monde meilleur.

Parte específica. Segunda Lengua extranjera: Francés

Prueba de acceso a ciclos formativos de grado superior 2017

¡Enhorabuena, ha terminado la prueba!

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

IMPRESIÓN: BOPA D.L.: AS-01002-2017.

Copyright: 2017 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 2014, 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.