



GOBIERNO DEL PRINCIPADO DE ASTURIAS

CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN

DIRECCIÓN GENERAL DE ORDENACIÓN, EVALUACIÓN Y EQUIDAD EDUCATIVA

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

Escriba con letras mayúsculas la información que se pide en esta portada

19 de mayo de 2021

Centro donde se realiza la prueba:

IES/CIFP

Localidad del centro:

DATOS DE LA PERSONA ASPIRANTE

Apellidos:

Nombre:

DNI/NIE/Otro:

ÁMBITO DE COMUNICACIÓN
Ejercicio de Lengua extranjera: Francés

Puntuación total

/2

El/la interesado/a

El/la corrector/a del ejercicio

INSTRUCCIONES GENERALES PARA EL USO DEL CUADERNILLO DE EXAMEN

- Lea con atención los enunciados antes de responder.
- Para las respuestas, use los espacios en blanco existentes previstos al efecto.
- Escriba las respuestas con letra clara y de forma ordenada.
- La prueba debe realizarse con bolígrafo azul o negro.
- Si se equivoca, tache el error con una línea: ~~esta respuesta es un ejemplo~~.
- En las preguntas de opción múltiple rodee la opción correcta con un círculo; si se equivoca, tache la respuesta equivocada y rodee de nuevo 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 30 minutos para la realización de todos los ejercicios de esta parte.
- Al finalizar la prueba se firmará la entrega.

ESTRUCTURA DE LA PRUEBA

La prueba se compone de 3 apartados:

- El **apartado 1, comprensión lectora, consiste en un texto breve sobre el que se plantean 4 cuestiones de comprensión** que se califican hasta un máximo de 1 punto.
- El **apartado 2, conocimiento de la lengua, es un ejercicio de léxico**. Consta de 2 preguntas y se califica con un máximo de 0,50 puntos.
- El **apartado 3, expresión escrita, es un ejercicio de redacción** que puntúa los 0,50 puntos restantes. El texto resultante tendrá que incluir las respuestas e informaciones requeridas en esta parte del ejercicio. Se valorará el uso del vocabulario básico y de las estructuras gramaticales elementales. Se dará importancia a la claridad y coherencia de la exposición, así como a la corrección ortográfica, gramatical y léxica.

CALIFICACIÓN Y PUNTUACIÓN

Criterios generales de calificación

Se tendrá en cuenta el uso adecuado de las estructuras gramaticales, la precisión en el vocabulario, la cohesión y la coherencia en la exposición, la correcta redacción y expresión escrita, así como el uso de una terminología adecuada, propia del tema, y el cuidado en la presentación.

En las cuestiones que requieran rodear la opción correcta solo podrá aparecer una marca, de lo contrario la respuesta será invalidada en su totalidad.

Puntuación

La prueba se valorará de 0 a 2 puntos, con arreglo a la siguiente distribución:

EJERCICIO	PUNTUACIÓN MÁXIMA	CRITERIOS
APARTADO 1: COMPRENSIÓN LECTORA	1 punto	Pregunta a: 0,10 puntos por la respuesta correcta.
		Pregunta b: 0,20 puntos por la respuesta correcta; 0,10 puntos por la respuesta parcialmente correcta.
		Pregunta c: 0,20 puntos por la respuesta correcta; 0,10 puntos por la respuesta parcialmente correcta.
		Pregunta d: 0,50 puntos por la respuesta completamente correcta.
APARTADO 2: CONOCIMIENTO DE LA LENGUA	0,50 puntos	Pregunta a: 0,10 puntos por la respuesta correcta.
		Pregunta b: 0,40 puntos por la respuesta completamente correcta (4 aciertos); 0,20 puntos por la respuesta con 3 aciertos.
APARTADO 3: EXPRESIÓN ESCRITA	0,50 puntos	Se descontarán 0,10 puntos por cada uno de los aspectos que se soliciten y que no se traten. Además, se descontarán 0,05 puntos por el uso incorrecto de las estructuras gramaticales y del vocabulario, por la falta de cohesión y coherencia, por faltas de ortografía o por otros errores de redacción.

MATERIALES PARA LA PRUEBA

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

CRÊPES SUZETTE

Niveau de difficulté	Facile
Temps de preparation	20 min
Temps de cuisson	40 min
Portion	8



Liste des ingrédients

Pour la pâte à crêpes

300 ml de litre de lait demi-écrémé
 125 g de farine
 50 g de beurre
 20 g de sucre
 3 oeufs
 1 pincée de sel
 1 gousse de vanille
 1 c. à café de rhum facultatif, sinon fleur d'orange ...

Pour la garniture

1 orange non traitée
 75 g de sucre glace
 125 g de beurre mou
 15 cl liqueur d'orange (Grand Marnier)

Étapes de la recette

1. Faites chauffer le lait, le sucre, le beurre et la vanille fendue dans une casserole.
2. Une fois que le lait commence à bouillir, éteignez le feu, couvrez et laissez reposer.
3. Tamisez la farine, faites un puits et ajoutez les oeufs au centre, commencer à mélanger avec un fouet.
4. Versez peu à peu le lait tiède dessus en mélangeant bien pour éviter la formation de grumeaux
5. Ajoutez si vous aimez le rhum et laissez la pâte reposer 1 heure.
6. Faites cuire les crêpes dans une poêle avec du beurre.
7. Dans un grand bol, mettez les zestes des oranges, fouettez avec le beurre et le sucre glace de façon à obtenir une crème.
8. Fourrez les crêpes avec cette préparation, pliez-les en 4 et mettez-les dans une grande poêle avec une peu de beurre.
9. Faites chauffer le Grand Marnier dans une casserole à part, versez-le sur les crêpes et hors du feu faites flamber vos crêpes.

1.- Lisez attentivement le texte de la recette et répondez aux questions suivantes. (1 punto)

a. Selon la recette, combien de temps on va employer avant de pouvoir manger les crêpes? (0,10 puntos)

- A. Vingt minutes
- B. Soixante minutes
- C. Quarante minutes

b. Pour combien de personnes est cette recette? (0,20 puntos)

Réponse: _____
 (phrase complète)

c. Si vous n’aimez pas le rhum, par quoi on peut le remplacer? (0,20 puntos)

Réponse: _____
 (phrase complète)

d. Ordonnez les phrases selon l’ordre d’apparition dans le texte. (0,50 puntos)
 (Mettez la lettre à côté du chiffre).

A.	Faire flamber le rhum.
B.	Laisser reposer la pâte.
C.	Ajouter le lait et mélanger.
D.	Mélanger les oeufs avec la farine.
E.	Mettre du beurre dans une poêle et faire les crêpes.

1.	
----	--

2.	
----	--

3.	
----	--

4.	
----	--

5.	
----	--






2.- Relisez à nouveau le texte de la recette et répondez aux questions suivantes. (0,50 puntos)

a. Choisissez le verbe qui correspond à cette définition: (0,10 puntos)

"Mêler des choses, les incorporer les unes avec les autres pour former un tout"

- A. Bouillir
- B. Ajouter
- C. Mélanger

b. Reliez le mot à l'image. (0,40 puntos)

A.	de la vanille	1.	
B.	de la farine	2.	
C.	des oeufs	3.	
D.	du beurre	4.	
		5.	

Fuentes de las imágenes: 1 y 2) <https://www.pexels.com/es-es/buscar/>. 3 y 4) <https://pixabay.com/es/photos/>. 5) salud.mpafee.es. Consultadas el 28/02/2021.

A.		B.		C.		D.	
----	--	----	--	----	--	----	--

**3.- Écrivez un petit texte sur la cuisine en répondant à toutes les questions posées [entre 50/75 mots].
(0.50 puntos)**

- Vous aimez faire la cuisine ?
- Qui cuisine normalement à la maison et pourquoi ?
- Quels sont vos plats préférés ?
- Et comme dessert qu'est-ce que vous aimez prendre ?

¡Enhorabuena por haber terminado la prueba!

EDICIÓN: Consejería de Educación. Dirección General de Ordenación, Evaluación y Equidad Educativa.

D.L.: AS-00364- 2021.

Copyright: 2021 Consejería de Educación. Dirección General de Ordenación, Evaluación y Equidad 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 2021, 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.