

| DATOS DEL ASPIRANTE | CALIFICACIÓN |
|--------------------------|---|
| Apellidos: _____ | _____ Numérica de 0 a 10, con dos decimales |
| Nombre: _____ DNI: _____ | |
| I.E.S. _____ | |

PRUEBAS DE ACCESO A CICLOS FORMATIVOS DE GRADO SUPERIOR
 Convocatoria de 19 de junio de 2009 (Orden de 8 de abril de 2009, BOA de 13/04/2009)

PARTE ESPECÍFICA: OPCIÓN 9 (SEGUNDA LENGUA EXTRANJERA: FRANCÉS)

I. Choisissez une des questions suivantes. (5 points)

1.- Vous êtes un guide touristique. Mme Touseau vous téléphone. Traduisez au français le dialogue suivant:

Mme: Estoy en el hotel. Me encuentro muy mal. No sé qué hacer.

Vous: No se preocupe. Llame a recepción y dígaselo al recepcionista. El puede llamar al médico del hotel para que la atienda. Si no pudiera localizarlo, dígale a su amiga Margarita que vaya a una farmacia. En la puerta está pegada la lista de los médicos de guardia. Llame al más cercano o dígale al recepcionista que lo haga.

Mme: Muy agradecida. Espero que nos veamos mañana para hacer la visita al Barrio Latino, como dice en el folleto. Hasta pronto.

2.- Vous travaillez dans un restaurant. Il y a des clients que vous devez servir. Traduisez au français :

Vous: ¡Buenos días! ¿Qué van a tomar?

Les clients: Queríamos comer. ¿Podríamos ver la carta?

Vous: Por supuesto. Aquí la tienen.

.....

Vous: ¿Les puedo tomar nota?

Les clients: Sí. Vamos a tomar una ensalada y un bistec con patatas fritas para cada uno. Un helado de nueces para postre y un café solo. Muchas gracias.

Vous: Perfecto. Estará todo aquí dentro de un momento.

II. Lisez attentivement et répondez aux questions suivantes d'après le texte. (5 points)

Texte

Cette recette de crème vichyssoise est une recette de la tradition Française. Autrefois cette soupe était servie dans tous les palaces de la station thermale. Elle est délicieuse saine et pas chère.

INGREDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 2 blancs de poireau,
- 5 pommes de terre moyennes, BF 15 par exemple,
- 1 bouquet garni,
- 1,5 litre de lait entier,
- 50 grammes de beurre,
- 200 grammes de crème fraîche épaisse,
- Gros sel,
- Sel fin,
- Poivre noir en grains au moulin.

PREPARATION

Laver les blancs de poireaux, les égoutter, les fendre en 4 puis les émincer en gros morceaux.

Peler, laver les pommes de terre, puis les fendre en 4, et les couper en morceaux réguliers afin d'avoir une cuisson bien uniforme.

Plonger ces morceaux de pommes de terre dans un saladier rempli d'eau, bien les laver, puis les retirer avec les mains, de façon à ce que l'amidon reste bien dans l'eau, les laver une nouvelle fois dans de l'eau, puis les égoutter, en les sortant toujours avec les mains.

Cette préparation peut se faire plusieurs heures à l'avance, il suffit de conserver les pommes de terre dans de l'eau au réfrigérateur.

Faire fondre 50 grammes de beurre sans coloration, dans une cocotte assez haute et pas trop évasée.

Le beurre est fondu, ajouter les morceaux de poireau, les faire suer environ 2 minutes.

Ajouter ensuite les morceaux de pommes de terre égouttés, mélanger, mouiller avec 1,5 litre de lait entier, bien remuer, ajouter 1 bouquet garni, un peu de gros sel, porter à ébullition.

L'ébullition obtenue, diminuer un peu la température et laisser cuire 35 minutes à petits bouillons sur feu doux.

Après 35 minutes de cuisson, éteindre le feu, retirer le bouquet garni, et mixer le potage.

Incorporer 200 grammes de crème fraîche épaisse, mixer, vérifier l'assaisonnement.

Servir ce potage bien chaud, ou le laisser refroidir, puis l'entreposer au réfrigérateur et le consommer bien froid.

Mais si vous souhaitez déguster ce potage froid, sachez que le fait de l'entreposer au réfrigérateur peut l'épaissir, il suffit alors de le détendre avec un petit peu de lait avant de le consommer pour retrouver l'onctuosité initiale.

Questions:

- . Un plat typique français fait avec des légumes:
- . Le lieu où l'on garde les aliments au frais:
- . Écrivez les produits provenant du lait qui sont dans la recette :
- . Décrivez une pomme de terre.
- . Quel est le produit principal de cette recette ? Savez-vous quelle est la température idéale pour la servir ?