

Langue orale

Année 2024 – 2025

M. SIMARRO PASTOR

Para comenzar

Arroz – marisco - tradicional – verduras –domingo - paellera - Valencia – mixta

- La Paella, nuestro plato más
- Su ingrediente principal es:
- Es el plato típico de esta región:
- El recipiente en el que se elabora este plato es la:
- Hay distintos tipos: de, de y
- Este día de la semana la familia se reúne para comer:

DOCUMENTO 1 – La mejor paella de España



1. ¿Cuál es la doble nacionalidad del Chef del video?

.....

2. Di a qué se refieren estas dos fechas:

a. 2017 -

b. 2018 -

3. ¿A qué competición se presentaron este chef y su pareja?

.....

4. ¿En qué ciudad tuvo lugar?

.....

5. ¿Qué representa este plato para la gastronomía?

.....

6. Elige la respuesta correcta, este año se trataba de la edición número:

- a. Setenta y uno
- b. Sesenta y uno
- c. Cincuenta y uno

7. Di si las siguientes afirmaciones son verdaderas o falsas, justifica la respuesta:

- a. Se trata de una celebración que ha comenzado a realizarse recientemente en España

.....

- b. Compatriotas y españoles felicitan al chef por haberse hecho con este importante premio

.....

- c. El camino hasta llegar a este momento ha sido fácil para el Chef y su pareja

8. En dicho concurso han participado: (selecciona la opción correcta)

- a. 10 paellersos
- b. 30 paellersos
- c. 40 paellersos

9. ¿Qué características ha tenido el cocinado de dicho plato? (cita al menos dos)

.....

10. ¿Qué ventaja ha tenido la obtención de dicho premio para el Chef?

.....

11. ¿Qué otro premio recibió su restaurante en 2018?

.....

12. ¿Cuáles son sus planes para el futuro?

.....

DOCUMENTO COMPLEMENTARIO

1. ¿Qué ingredientes necesitas para preparar una paella de marisco ?

2. Pon en orden las etapas de la receta para preparar una paella.

- a. Cocer los pimientos rojos.
- e. Cocer los mejillones y las gambas.
- f. Cortar la cebolla y el pimiento.
- g. Agregar el tomate.
- c. Poner la sepia.
- b. Añadir el arroz y el caldo.
- d. Agregar sal y azafrán.
- h. Decorar con el marisco.

3. ¿Piensas que la paella es un plato equilibrado ?

Documento 2: “Carlos Maldonado, un chef español con estrella Michelin”

1. ¿Qué adjetivos se utilizan en el documento para describir a Carlos Maldonado?

.....

2. ¿Cómo se siente tras haber recibido una estrella Michelin?

.....

3. ¿Qué representa la decoración mural de su restaurante?

.....

4. ¿Por qué se bloqueó la página web de su restaurante?

.....

5. ¿Cuál es el nivel de exigencia de su restaurante?

- a. Conseguir dos, tres o, incluso cuatro estrellas Michelin
- b. Ser realistas, tener los pies en la tierra
- c. Conseguir que los clientes salgan con una sonrisa
- d. No trabajar bajo estrés o presión

6. ¿Dónde empezó a cocinar Carlos Maldonado?

.....

7. ¿Qué otros trabajos han tenido antes de dedicarse a la cocina?

.....

Documento 3: Leonor Espinoza, la mejor chef del mundo

<https://www.youtube.com/watch?v=wNYNFoG9I44>



1. ¿En qué posición se encuentra el restaurante de Leonor?

.....

2. ¿Qué le aporta este tipo de reconocimiento?

.....

3. Completa la frase:

- Utiliza su cocina para mostrar su Colombia
- Su gastronomía permite a los comensales una

4. ¿Qué sucede en estas fechas?

2017 –

Finales de los años 90 -

2007 –

5. Define el estilo de cocina de Leonor, conocido como: Ciclo bioma - ¿en qué consiste?

.....

.....