

Celga



2

PROBA B (ORAL)

Caderno do persoal examinador



XUNTA
DE GALICIA

SECRETARÍA XERAL
DE POLÍTICA
LINGÜÍSTICA

C2-B-I-22-LF

C2-B-I-22-TEA

PARTE 1 (Texto escrito)

A continuación, le o seguinte artigo sobre a cociñeira galega Lucía Freitas. Toma as notas que precisas. Na entrevista oral terás que:

- Resumir o texto.
- Contar unha breve historia ou anécdota.
- Conversar sobre o tema.

Lucía Freitas, a cociñeira galega que ten unha estrela Michelin

A estrela Michelin é un premio que reciben os mellores restaurantes. Só os máis destacados poden recibir ata un máximo de tres estrelas Michelin.



A cociñeira compostelá participará nas II Xornadas Gastronómicas de Xove (Lugo).

Lucía Freitas, que ten un restaurante en Santiago e Nova York, converteuse nunha das cociñeiras máis famosas de España.

Que valora das xornadas de cociña abertas ao público que se realizan en Xove?

Pareceume unha idea fantástica porque pode axudar a promover a os restaurantes de fóra das cidades, os do rural.

A ALTA COCIÑA

A alta cociña caracterízase por usar alimentos de gran calidade e presentalos dun xeito elegante.

Que é para vostede a alta cociña?

A alta cociña vén da tradicional. Trátase de ir mellorando os menús sen copiar a ninguén.

Para que fai vostede as demostracións de cociña abertas ao público?

Intento que a xente poida ver a miña maneira de traballar e que poida aprender.

Hoxe en día a cociña está de moda e os cociñeiros máis prestixiosos son moi famosos. Como ve isto?

Por unha parte está moi ben, pero por outra parte a televisión non ensina toda a realidade. Hai clientes e tamén estudantes de cociña que se apuntan máis pola fama que por amor á cociña.

O SACRIFICIO

Supuxo un sacrificio para vostede chegar a onde chegou?

No meu caso, vin moi pouco o meu fillo durante os dous primeiros anos de vida e non puiden facer de nai.

Cando vou dar charlas ás escolas, intento transmitir que os soños se poden cumprir con esforzo. Conseguí ser cociñeira vinte anos despois de empezar a traballar.

OS PRODUTOS

Utiliza moito os produtos da Mariña Lucense nos seus pratos?

Temos moita sorte porque temos moi bo produto como o bonito do norte de Burela, a pescada de Celeiro e as fabas de Lourenzá.

Hai pouco participei nun acto en Nova York e a xente sorprendíase coas fabas de Lourenzá porque son cremosas e con pel fina.

ESTRELA MICHELIN

No 2019 gañou unha estrela Michelin. Que lle pareceu a vostede recibir este premio á boa cociña?

Gañei tranquilidade e un premio por esforzarme tanto no meu traballo.

Que é para vostede a boa cociña?

Para min é facerlles chegar aos demais unha paixón.

A boa cociña é facer maxia ao cociñar ben con poucos ingredientes.

As nais xa facían maxia ao cociñar bos pratos cos alimentos que atopaban na neveira.

AS MULLERES NA COCIÑA

As mulleres sempre eran as que nos transmitían o seu saber, pero en cambio os cociñeiros máis prestixiosos son homes. Por que?

Para moitas mulleres non é doado ser cociñeira profesional porque teñen que renunciar a ter familia. Ademais ás mulleres na cociña non nos valoran tanto coma aos homes. Quero pensar que é unha cuestión de tempo que haxa máis mulleres cociñeiras profesionais. De feito, eu teño contratadas nos meus restaurantes máis mulleres ca homes.

PROXECTOS

Falábame antes de Nova York e de que tamén ten un proxecto en marcha no Xapón.

Si. A miña ilusión é que haxa polo mundo restaurantes de cociña galega, que é para todos os públicos e está riquísima.

Adaptación de *La Voz de Galicia*

PARTE 2

1. BENVIDA E PREGUNTAS DE CONTACTO PERSOAL

1-2 minuto aprox.

Orientacións para o persoal examinador: esta parte NON é un interrogatorio e as preguntas NON se avalían. Trátase de que a persoa candidata se sinta a gusto e de que se tranquilice, polo que cómpre evitar as preguntas que a poidan incomodar ou as que resulten molestas.

- Como te chamas?
- A que te dedicas?
- De onde es? Fala un pouco sobre a túa cidade/vila/aldea...
- Canto tempo levas estudando galego?
- Por que o estudas?
- Que che gusta facer no teu tempo libre?

(Se procede)

- Que che gusta máis de Galicia e da cultura galega?
- Que diferenzas atopas entre a cultura galega e a túa?

2. RESUMO

2 minutos aprox.

Orientacións para o persoal examinador: a persoa candidata ten que realizar un resumo do artigo. Nesta fase preténdese comprobar que a persoa candidata entendeu o texto. NON é unha proba de memoria e, polo tanto, non é relevante que non lembre detalles concretos. En caso de que quede en branco, ou de que o seu resumo resulte excesivamente breve, pódese axudar formulando algunha(s) das seguintes preguntas:

Fai un resumo do contido do texto que acabas de ler.

- Que vai facer Lucía nas xornadas de cociña que se realizan en Xove?
- Que sacrificios tivo que facer Lucía para chegar a ser cociñeira profesional?
- Que produtos da Mariña de Lugo utiliza Lucía na súa cociña?

3. RELATO

3 minutos aprox.

Orientacións para o persoal examinador: nesta parte a persoa candidata debe relatar unha anécdota ou unha historia. O persoal entrevistador escollerá unha das alternativas e diralle á persoa candidata que faga un relato. Se esta non avanza, poderáselle axudar con preguntas do tipo: Que pasou? Cando? Como? Onde? Con quen? A opción de relato que se lle dá á persoa candidata (A, B, C...) debe manterse tamén na parte de interacción.

- A.** Conta unha anécdota que che pasou na cociña a ti ou a alguén que coñezas.
- B.** Fala sobre algo que che pasou a ti ou a alguén coñecido nun restaurante.
- C.** Conta quen cociñaba na túa familia todos os días e que outras tarefas facía na casa.

4. INTERACCIÓN

4 minutos aprox.

Orientacións para o persoal examinador:

A partir de temas relacionados co texto, establecerase unha conversa coa persoa candidata.

Hai que ter en conta que **NON** se trata dun interrogatorio.

As preguntas son só suxestións e **DEBEN ADECUARSE**, na medida do posible, ao discurso da persoa candidata.

OPCIÓN A

- Gústache cociñar? Por que?
- Dedícaslle tempo a cociñar ou prefires facer algo rápido? Por que?
- Cres que hai bos produtos e boa cociña en Galicia?
- Compras os ingredientes nas tendas do barrio ou nos supermercados grandes? Por que?
- Cal é teu prato favorito? Sabes como se fai e que ingredientes leva?
- Utilizaches algunha vez vídeos de Internet para cociñar? Cres que son útiles? Prefires mirar a receita por un libro ou preguntarlle a alguén?
- Gustaríache traballar de cociñeiro/a? Por que?

(Se procede)

- Hai algunha diferenza no tipo de cociña que se fai en Galicia e no teu lugar de orixe?

OPCIÓN B

- A que tipo de restaurantes che gusta ir?
- Conta cales son os teus pratos favoritos e cales che gustaría probar nun restaurante.
- Gústache comer en restaurantes ou prefires que che manden a comida xa feita á casa? Compras comida feita moitas veces? Cando compraches comida feita por última vez?
- Interésache máis a cociña moderna ou a tradicional? Por que?
- Gustaríache ir ao restaurante dun cociñeiro/a famoso/a? Por que?
- Viches algunha vez programas de televisión realizados por cociñeiros/as? Gústanche? Por que?

(Se procede)

- Hai algunha diferenza entre os restaurantes de Galicia e os do teu lugar de orixe?

OPCIÓN C

- Quen cociña normalmente na túa casa? Cres que cociñan na casa máis os homes que as mulleres?
- Cal era o prato que máis che gustaba dos que se facían na túa casa? Por que?
- Por que pensas que hai máis cociñeiros profesionais homes ca mulleres?
- Cres que actualmente as tarefas da casa se reparten por igual entre mulleres e homes? Por que?
- Coñeces mulleres que fan traballos que dende sempre facían os homes? Que traballos son?
- Gustaríache dedicarte profesionalmente ao mundo da cociña ou da hostalaría?

(Se procede)

- Consideras que hai diferenzas entre o traballo doméstico que realizan as mulleres en Galicia e no teu lugar de orixe?