

Celga



2

PROBA B (ORAL)

Caderno do persoal examinador



XUNTA
DE GALICIA

SECRETARÍA XERAL
DE POLÍTICA
LINGÜÍSTICA

C2-B-I-22

PARTE 1 (Texto escrito)

A continuación vai ler vostede un artigo sobre a *chef* galega Lucía Freitas. Tome as notas que precise. Na entrevista oral terá que:

- Resumir o texto.
- Facer un breve relato.
- Conversar sobre o tema.

Lucía Freitas, a *chef* galega cunha estrela Michelin



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

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

Que valora destas xornadas gastronómicas?

Pareceume unha idea fantástica porque pode axudar a promover a hostalería do rural.

A ALTA COCIÑA

Que é para vostede a alta cociña?

A alta cociña vén da tradicional. Trátase de evolucionar sen copiar a ninguén.

Que supoñen para vostede as demostracións 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 estrelas nos medios de comunicación. Como ve isto?

Por unha parte está moi ben, pero por outra parte a televisión móstranos unha visión parcial da realidade. Hai clientes e tamén estudantes de cociña que se apuntan máis pola fama que por amor á gastronomía.

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

OS PRODUTOS

Adoita utilizar 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 con estas fabas porque son cremosas e con pel fina.

ESTRELA MICHELIN

No 2019 gañou unha estrela Michelin. Que supuxo para vostede?

Unha tranquilidade e un recoñecemento ao meu esforzo.

Que é para vostede a boa cociña?

Para min é transmitir unha paixón, facer maxia con poucos ingredientes. As nais xa o facían co que atopaban na neveira.

AS MULLERES NA COCIÑA

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

Para moitas mulleres non é doado ser *chef* porque teñen que renunciar a ter familia. Ademais ás mulleres na cociña non se nos valora tanto. Quero pensar que é unha cuestión de tempo que haxa máis mulleres *chefs*; de feito, eu teño máis mulleres ca homes entre o meu persoal.

PROXECTOS

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

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

PARTE 2

1. BENVIDA E PREGUNTAS DE CONTACTO PERSOAL	1-2 minutos aprox.
<p>Orientacións para o persoal avaliador: 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.</p>	
<ul style="list-style-type: none"> ■ Como se chama? ■ A que se dedica? ■ De onde é? Fale un pouco sobre a súa cidade/vila/aldea... ■ Canto tempo leva estudando galego? ■ Por que o estuda? ■ Que lle gusta facer no tempo libre? Que afeccións ten? (Se procede) ■ Que lle gusta máis da cultura galega? ■ Que diferenzas atopa entre a cultura galega e a súa? 	
2. RESUMO	2 minutos aprox.
<p>Orientacións para o persoal avaliador: 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 das seguintes preguntas:</p>	
<p>Faga un resumo do contido do artigo.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Que vai facer Lucía nas Xornadas Gastronómicas de Xove? ■ Que sacrificios tivo que facer para ser <i>chef</i>? ■ Que produtos da Mariña de Lugo utiliza? 	
3. RELATO	3 minutos aprox.
<p>Orientacións para o persoal avaliador: nesta parte a persoa candidata debe relatar unha anécdota ou unha historia. A persoa entrevistadora escollerá unha das alternativas e diralle á persoa candidata que faga un relato. Se 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.</p>	

- A. Relate unha anécdota que lle sucedeu na cociña a vostede ou a alguén que coñeza.
- B. Fale sobre algo que lle pasou a vostede ou a alguén coñecido nun restaurante.
- C. Conte quen cociñaba na súa familia todos os días e que outras tarefas facía.

4. INTERACCIÓN

4 minutos aprox.

Orientacións para o persoal avaliador:

Apartir 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

- Gústalle cociñar? Por que?
- Dédicalle tempo a cociñar ou prefire facer algo rápido? Por que?
- Cre que hai bos produtos e boa cociña en Galicia?
- Compra os ingredientes nas tendas do barrio ou nas grandes superficies? Por que?
- Cal é seu prato favorito? Sabe como se fai e que ingredientes leva?
- Utilizou algunha vez vídeos de Internet para cociñar? Cre que son útiles? Prefire mirar a receita por un libro ou preguntarlle a alguén?
- Gustaríalle traballar de cociñeiro/a? Por que?

(Se procede)

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

OPCIÓN B

- A que tipo de restaurantes lle gusta ir?
 - Conte cales son os seus pratos favoritos e cales lle gustaría probar nun restaurante.
 - Gústalle comer en restaurantes ou prefire que lle manden a comida xa feita á casa? Faino a miúdo? En que situacións?
 - Interésalle máis a nova cociña ou a tradicional? Por que?
 - Gústarlle ir ao restaurante dun *chef* ou cociñeiro/a famoso/a? Por que?
 - Viu algunha vez programas de televisión realizados por cociñeiros/as? Gústalle? Por que?
- (Se procede)
- Hai algunha diferenza entre os restaurantes de Galicia e os do seu lugar de orixe?

OPCIÓN C

- Quen adoita cociñar na casa agora? Cre que as cousas están cambiando?
 - Cal era o prato que máis lle gustaba dos que se facían na súa casa? Por que?
 - Por que considera que hai máis *chefs* homes ca mulleres?
 - Cre que actualmente as tarefas da casa se reparten por igual entre mulleres e homes? Por que?
 - Coñece mulleres que desempeñen traballos que tradicionalmente facían os homes? Cales?
 - Gústarlle dedicarse profesionalmente ao mundo da cociña ou da hostalaría?
- (Se procede)
- Considera que hai diferenzas entre a situación entre o traballo doméstico que desenvolven as mulleres en Galicia e no seu lugar de orixe?

