

# SPANISH *AB INITIO* – STANDARD LEVEL – PAPER 2 ESPAGNOL *AB INITIO* – NIVEAU MOYEN – ÉPREUVE 2 ESPAÑOL *AB INITIO* – NIVEL MEDIO – PRUEBA 2

	Name/Nom/Nombre					
Wednesday 7 November 2001 (morning)						
Mercredi 7 novembre 2001 (matin)						
Miércoles 7 de noviembre de 2001 (mañana)	Number/Numéro/Número					
1 h 30 m						

#### **INSTRUCTIONS TO CANDIDATES**

- Write your name and candidate number in the boxes above.
- Do not open this booklet until instructed to do so.
- Answer both questions from Section A, and one question from Section B, using the spaces provided.
- At the end of the examination, write the number of the question answered in Section B in the box below.

### INSTRUCTIONS DESTINÉES AUX CANDIDATS

- Écrire votre nom et numéro de candidat dans les cases ci-dessus.
- Ne pas ouvrir cette épreuve avant d'y être autorisé.
- Répondre aux deux questions de la section A et à une question de la section B en utilisant les espaces prévus à cet effet.
- À la fin de l'examen écrire le numéro de la question choisie pour la section B dans le tableau ci-dessous.

#### **INSTRUCCIONES PARA LOS ALUMNOS**

- Escriba su nombre y número de alumno en las casillas de arriba.
- No abra esta prueba hasta que se lo autoricen.
- Conteste las dos preguntas de la Sección A y una de las preguntas de la Sección B, usando los espacios provistos.
- Al terminar el examen indique, en la casilla de abajo, el número de la pregunta contestada en la Sección B.

QUESTIONS ANSWERED QUESTIONS CHOISIES PREGUNTAS CONTESTADAS		EXAMINER EXAMINATEUR EXAMINADOR	TEAM LEADER CHEF D'ÉQUIPE LÍDER DE EQUIPO	IBCA
SECTION / SECCIÓN A QUESTION / PREGUNTA QUESTION / PREGUNTA	1 2	/15 /15	/15 /15	/15 /15
SECTION / SECCIÓN B QUESTION / PREGUNTA		/30	/30	/30
		TOTAL /60	TOTAL /60	TOTAL /60

881-571 6 pages/páginas

# SECCIÓN A

Contesta la pregunta 1 y la pregunta 2.

1.	Un grupo de estudiantes de Santiago está visitando tu colegio y para ellos. Escribe el anuncio para la fiesta. No te olvides de mer la fiesta, además del lugar, la fecha, y cualquier otra información qu	cionar a quiénes va dedicada					

**NOCHES** 

10

**FECHAS** 

04.01.02

14. 01. 02

**2.** Imagina que vas a ir a Cuba con tus padres. Basándote en la información que viene a continuación, escribe un correo electrónico al gerente del Hotel Parque Central de la Habana para reservar las habitaciones necesarias.

[50 palabras como mínimo]

## HOTEL PARQUE CENTRAL

Neptuno e/ Prado y Zuleta, La Habana, Cuba

HABITACIONES Y FACILIDADES

Información y reservas: Tel. + 53 (7) 606627 / Fax. +53 (7) 606630

Correo electrónico: <a href="mailto:reservaciones@gtpc.cha.cyt.cu">reservaciones@gtpc.cha.cyt.cu</a>
<a href="mailto:Página web: http://www.gtpqrquecentral.com">http://www.gtpqrquecentral.com</a>

 • •
 • •
 • •
 • •
. •
 • •
 • •
 • •

PERSONAS

## SECCIÓN B

Contesta UNA de las preguntas siguientes. Escribe 80 palabras como mínimo.

- 3. Una compañía de viajes busca nuevos destinos para sus clientes. Escribe un informe para la compañía sobre tu pueblo, ciudad o región, destacando los lugares de interés, la comida típica, el clima, etc.
- 4. Una revista mexicana quiere saber cómo viven los jóvenes en tu país. Escribe un artículo para explicar el tipo de vida que lleváis tú y tus compañeros. Menciona por lo menos **tres** de los temas siguientes: educación, trabajo a tiempo parcial, teléfonos móviles, transportes, tiempo libre, problemas juveniles (por ejemplo, drogas, alcohol, relaciones con los padres).
- **5.** Ayer fue el cumpleaños de tu amigo o amiga español/a y fuiste a almorzar con él/ella al restaurante *El Rincón de Paco*. Más tarde fuisteis a ver una película. Escribe una carta a otro amigo o amiga para contarle el día. No olvides mencionar lo que pediste tú y lo que pidió tu amigo o amiga en el restaurante, y qué tal os pareció la película.

Rincón de Paco							
Entradas frías Cóctel de mariscos Espárragos a la vinagreta Melón con jamón	1900 ptas 1200 ptas 750 ptas	<b>Ensaladas</b> Mixta: lechuga, tomate, cebolla, aceitunas Ensalada Rincón de Paco	750 ptas 950 ptas				
Entremeses variados  Pastas, Sopas y Verduras  Macarrones con tomate Gazpacho Sopa de ajo Judías verdes con jamón  Paella Especial mixta, carne, ave y marisco	700 ptas 850 ptas 850 ptas 850 ptas 1050 ptas	Pescados, carnes y aves (Guarnición de patatas fritas, al vapor, o puré de Merluza en salsa verde Filete de ternera a la plancha Bistec a la parrilla Chuletas de cordero lechal Pollo al ajillo Cochinillo a la brasa Caldereta de cordero	2 patatas) 1600 ptas 2100 ptas 1400 ptas 1400 ptas 1000 ptas 1300 ptas				

• •	• • •	• • •			• • •	• • •	 • • •	• • •	• •	• • •	• • •	• • •	• • •	• • •	• • •	• • •	• • •	• • •	• • •		• • •	 	• • • •
							 		• • •	• • •												 	• • • •
							 		• •						• • •							 	
							 		• • •													 	
							 		• • •													 	
							 		• • •													 • • •	
							 		• • •													 	
							 		• •													 	
							 		• • •													 	
							 		• • •													 	
				• • •			 		• • •	• • •												 • • • •	
				• • •	• • •		 		• • •	• • •		• • •										 • • •	
							 		• • •													 	
							 		• • •			• • •										 	• • • •
																							• • • •
							 		• • •			• • •										 	
							 		• •			• •			• • •							 	
				• • •		• • •	 		• •			• • •			• • •							 	• • • •
							 		• • •			• • •										 	
• •				• • •		• • •	 		• •			• • •								• • •		 	• • • •
	• • •			• • •	• • •	• • •	 		• • •	• • •		• • •			• • •					• • •		 • • •	• • • •
					• • •		 		• • •	• • •		• • •										 • • •	
• •		• • •		• • •	• • •	• • •	 	• • •	• •	• • •		• • •			• • •	• • •		• • •		• • •	• • •	 • • •	• • • •
																							• • • •
• •																							
• •	• • •		• • •	• • •	• • •	• • •	 	• • •	• • •	• • •		• • •			• • •	• • •	• • •	• • •		• • •	• • •	 • • •	• • • •
																							• • • •
• •				• • •	• • •		 		• • •	• • •		• • •	• • •		• • •			• • •			• • •	 • • •	

	• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •				
• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	• • • • • • • • • • • •	• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •		
• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	
	• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •				
	• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	• • • • • • • • • • • • •	• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •		
					· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·
	• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •			