



XUNTA DE GALICIA

CONSELLERÍA DE CULTURA, EDUCACIÓN
E ORDENACIÓN UNIVERSITARIA



UNIÓN EUROPEA
Fondo Social Europeo

"O FSE inviste no teu futuro"



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE EDUCACIÓN, CULTURA
Y DEPORTE

Probas de acceso a ciclos formativos de grao superior

Francés

CSPEA04

Francés



1. Formato da proba

Formato

- A proba consta dun texto e tres partes de comprensión e expresión escrita referidas a el. A distribución é a seguinte:
 - Parte 1: oito cuestións de comprensión do texto tipo test.
 - Parte 2: un exercicio de vocabulario tipo test (sete palabras para dar un sinónimo).
 - Parte 3: un exercicio con cinco preguntas gramaticais tipo test, referidas ao texto.
- As cuestións tipo test teñen tres posibles respostas das que soamente unha é correcta.

Puntuación

- Puntuación: 0,50 puntos por cuestión tipo test correctamente contestada.
- Cada cuestión tipo test incorrecta restará 0,125 puntos.
- As respostas en branco non descontarán puntuación.

Duración

- O tempo necesario para a resolución deste exercicio é de aproximadamente 60 minutos.



2. Exercicio

Texto

Les mets et les vins

Le vin offre un plaisir indissociable de celui de la table. Le mariage réussi entre un plat et un vin sublime tout autant la cuisine que la bouteille choisie.

Lorsqu'il y a harmonie parfaite entre un mets et un vin, l'un et l'autre en sont sublimés, leurs parfums se mêlant et évoluant en saveurs nouvelles et inattendues. Il ne faut pas croire que cette entente parfaite soit l'apanage des grands crus et de la grande cuisine. S'il est vrai que l'on se réglera d'un beau plat de homard au beurre frais accompagné d'un « Bourgogne ». de dix ans d'âge, perle des Bourgognes blancs, on n'en appréciera pas moins une simple assiette de crevettes dégustées avec l'un des nombreux vins blancs secs existants. C'est au début du XIXe siècle que les grands mariages classiques se nouent, à l'instigation des grands chefs français, alors renommés dans l'Europe entière : caviar et Champagne, sole et Bourgogne blanc, gibier et Bourgogne rouge. Les principes de base sont posés : le vin blanc se boit avec le poisson, et le vin rouge avec la viande. Mais toute règle a ses exceptions, justifiées pour des viandes telles que la volaille ou le porc, pour les différentes sauces d'accompagnement ou en raison de la proportion de viande dans le menu. La couleur du vin seule ne suffit pas à décider de sa place dans le repas, il faut également prendre en considération la puissance du vin, son acidité et les arômes que lui confèrent les cépages. La catégorie du vin a également son importance : un grand vin, qui mérite une dégustation attentive, sera mieux servi par un mets simple. Si au XIXe siècle, les classes favorisées ont accès à une large palette d'aliments et des vins, les autres doivent se contenter de la production locale. Cette constatation conduit à une autre vérité : les spécialités culinaires régionales ne sont jamais si heureuses qu'en compagnie des vins produits dans la même région. Réalité, somme toute assez logique, puisqu'il s'agit de deux produits de la nature qui ont évolué de concert. Pourtant, les associations aujourd'hui qualifiées de classiques ne le seront plus demain.

Larousse des vins. Plusieurs auteurs. (Texte adapté).

- *Bourgogne*: type de vin fréquent en France.

Parte 1

Répondez aux questions suivantes. Cochez la réponse correcte.

1. Quelle est l'idée principale du texte?

- A** On peut choisir n'importe quel vin pour n'importe quel repas dans n'importe quelle circonstance.
- B** Il faut faire un choix soigneux des vins accordés avec les différentes saveurs de la nourriture.
- C** Au XIXe siècle on buvait sans vraiment rien prévoir; c'était comme ça et depuis lors rien n'est changé.



2. Le texte ci-dessus est.

- A** Un extrait de roman.
- B** Un extrait d'un article.
- C** Un morceau de théâtre.

3. D'après le texte quels sont les résultats obtenus quand les plats et les vin s'harmonisent?

- A** Des résultats vraiment écœurants.
- B** Des résultats tellement déroutants.
- C** Des résultats réellement élevés.

4. Comment est-il possible d'accord avec le texte le profit plaisant des goûts?

- A** Uniquement pour les vins magnifiques et la cuisine chère.
- B** C'est exclusif pour les mariages accordés avec les vins "Bourgogne".
- C** On peut l'accepter aussi pour des plats et des vins plutôt humbles.

5. Le vin blanc se boit toujours avec du poisson.

- A** On peut changer ce principe pourvu qu'on le justifie.
- B** Cela est vrai uniquement quand on le sert avec des sauces.
- C** Cette règle n'a jamais d'exceptions.

6. La puissance du vin et les arômes sont ceux qui déterminent la place de celui-ci dans le menu. Signalez la réponse la plus correcte.

- A** Ce sont les aliments ceux qui vont résoudre la question.
- B** La question du cépage est absolument définitive.
- C** Il faudra penser, de même, à sa couleur et à son acidité.

7. D'accord avec le texte les vins nobles s'orchestrent préféablement avec.

- A** Des mets très satisfaisants.
- B** Une nourriture pas très élaborée.
- C** Des plats très sophistiqués.

8. Toujours d'après le texte, la cuisine du terroir est particulièrement ravie quand on l'arrose avec.

- A** Des vins que l'on sert dans un concert spéciale.
- B** Des vins qui font devenir les gens heureux.
- C** Des vins plutôt produits dans la même région.



Parte 2

9. Un synonyme de sublimer est:

- A** Rehausser.
- B** Déguster.
- C** Dépeindre.

10. Un synonyme de mêler est:

- A** Sélectionner.
- B** Mélanger.
- C** Repérer.

11. Qu'est-ce que c'est le homard?

- A** Un crustacé marin.
- B** Un poisson marin.
- C** De la viande marinée.

12. Qu'est-ce que c'est les crevettes?

- A** Des gâteaux fruités.
- B** Des fruits de mer.
- C** Des fruits confits.

13. Qu'est-ce que c'est le gibier?

- A** Des fruits de mer provenant de la côte.
- B** Des végétaux provenant des banlieues.
- C** Des animaux provenant de la chasse.

14. Un synonyme de puissance peut être.

- A** Assiduité.
- B** Proximité.
- C** Potentialité.

15. Une constatation est une:

- A** Attestation.
- B** Constellation.
- C** Amélioration.



Parte 3

Choisissez l'option correcte.

16. l'un et l'autre en sont sublimés. (Début du texte).

- A** Ils sont pourtant sublimés.
- B** Ils deviennent sublimes.
- C** Ils ne peuvent pas se sublimer.

17. ...on n'en appréciera pas moins une simple assiette de crevettes. (Première partie du texte).

- A** À cause de ça on ne va pas apprécier moins une assiette de crevettes...
- B** On appréciera davantage une assiette de crevettes...
- C** Cela ne change rien à l'égard de l'assiette de crevettes...

18. Il faut également prendre en considération la puissance du vin... (Début seconde partie du texte).

- A** ... on veut considérer la puissance du vin.
- B** ... on peut considérer la puissance du vin.
- C** ... on doit considérer la puissance du vin.

19. Les goûts et les cuisines évoluant,... (Dernière phrase du texte).

- A** ... les goûts et les cuisines sont en train d'évoluer.
- B** ... les goûts et les cuisines viennent récemment d'évoluer.
- C** ... les goûts et les cuisines devront peut-être évoluer.

20. Les associations aujourd'hui qualifiées de classiques ne le seront plus demain... (Dernière phrase)

- A** ... les associations aujourd'hui qualifiées de classiques vont se consolider demain.
- B** ... les associations aujourd'hui qualifiées de classiques le seront davantage demain.
- C** ... les associations aujourd'hui qualifiées de classiques vont être délaissées demain.



3. Solución para as preguntas tipo test

Nº	A	B	C	
1		X		
2		X		
3			X	
4			X	
5	X			
6	X			
7		X		
8			X	
9	X			
10		X		
11	X			
12		X		
13			X	
14			X	
15	X			
16		X		
17	X			
18			X	
19	X			
20			X	
Nº de respostas correctas (C)				
Nº de respostas incorrectas (Z)				
Puntuación do test = $C \times 0,5 - Z \times 0,125$				

Nas preguntas de test, por cada resposta incorrecta descontaranse 0,125 puntos. As respostas en branco non descontarán puntuación.