



Dirección Xeral de Educación, Formación Profesional e Innovación Educativa

Proba de bacharelato. Abril 2016

Exercicio / Ejercicio	1º, de materias comúns / 1º, de materias comunes.
Parte	3
Exame de / Examen de	Lingua estranxeira, Francés I e II / Lengua extranjera, Francés I y II.

1º apelido / 1 ^{er} apellido	
2º apelido / 2º apellido	
Nome / Nombre	
DNI	



1. Formato da proba

Formato

- A proba consta de tres preguntas.

La prueba consta de tres preguntas.

- A cualificación de cada pregunta aparece a carón de cada unha delas.

La calificación de cada pregunta aparece al lado de cada una de ellas.

Duración

- Este exercicio terá unha duración máxima de 60 minutos.

Este ejercicio tendrá una duración máxima de 60 minutos.



2. Exercicio

Texto

Les cuisiniers se battent en général pour obtenir une étoile; lui, il lutte pour qu'on la lui retire. Le patron d'un restaurant belge crédité d'une étoile par le guide Michelin et d'une cote de 15/20 par son concurrent Gault-Millau a demandé aux deux célèbres guides de ne plus figurer dans leurs prochaines éditions afin de rester libre dans sa cuisine.

«À cause de mon étoile, tout le monde s'attend à une cuisine spectaculaire. Mais je ne veux pas me sentir obligé de répondre à cette demande», déclare le chef Fredrick Dhooghe, qui dirige le restaurant 't Huis van Lede, situé dans le village flamand de Wannegem-Lede. Le guide souligne pourtant que la cuisine va à l'essentiel et évite ainsi toute fioriture dans cet établissement situé à mi-chemin entre Gand et Lille et distingué d'une étoile depuis huit ans.

Si cette appréciation ne pose pas réellement de problèmes au restaurateur, qui s'en dit même fier, il critique par contre l'attitude des «touristes gastronomiques» qui suivent les recommandations de ce type de guides sans toujours les comprendre. «Prenez par exemple les croquettes aux crevettes [une spécialité de la cuisine belge], explique Fredrick Dhooghe, ils s'attendent à ce qu'un chef étoilé en fasse sa propre interprétation. Alors que moi, je souhaite simplement faire une excellente croquette aux crevettes».

«Je suis un chef classique. Je veux me sentir moi-même dans ma cuisine et pouvoir servir un poulet parfaitement rôti», ajoute Fredrick Dhooghe, qui avoue avoir réfléchi quatre ans avant de demander par lettres recommandées de ne plus figurer au Michelin et au Gault-Millau. «Si c'est son choix, nous le respecterons», a déclaré une porte-parole du Guide rouge pour le Benelux.

Le Monde, 13/03/2014 (texte adapté pour cette épreuve.)

Questions:

Q1: 2 points, Q2: 3 points, Q3: 5 points.



1. Compréhension du texte (2 points; 0,25 chaque réponse). Indiquez «vrai» (V) ou «faux» (F) à côté de chaque phrase.

- ☐ **A** Fredrick Dhooghe ne veut plus de son étoile Michelin.
- ☐ **B** Il a demandé à deux guides touristiques de ne plus venir dans son restaurant.
- ☐ **C** On pense que sa cuisine est trop innovante.
- ☐ **D** Il y a huit ans qu'il s'est vu attribuer une étoile.
- ☐ **E** Il n'a pas apprécié cette distinction.
- ☐ **F** Les clients comprennent parfaitement les recommandations des guides.
- ☐ **G** Fredrick Dhooghe aime cuisiner des plats traditionnels.
- ☐ **H** Il a attendu plusieurs années avant de s'adresser à Michelin et Gault-Millau.

2. Lexique et grammaire (3 points: a] 1 point: b] 1 point: c] 1 point).

- A** Mettez à la troisième personne la phrase suivante en commençant par le mot en gras:
Je veux me sentir moi-même dans ma cuisine.
Il ...

- B** Réécrivez la phrase suivante en éliminant le mot en gras (en):
Ils s'attendent à ce qu'un chef étoilé **en** fasse sa propre interprétation.

- C** Trouvez dans le texte un synonyme pour:
- *se battre*
 - *restaurant*
 - *désirer*
 - *courrier*

3. Rédaction (environ 70 mots). Sujet de rédaction: *La gastronomie (la tradition, la création, la diététique...)*. 5 points: syntaxe, 2 points; orthographe, 0,5 points; vocabulaire, 1 point; organisation du texte; 1,5 points.
