

**МИНИСТЕРСТВО НА ОБРАЗОВАНИЕТО И НАУКАТА**  
**ДЪРЖАВЕН ЗРЕЛОСТЕН ИЗПИТ ПО**  
**ФРЕНСКИ ЕЗИК**  
**30 август 2016**  
**ВАРИАНТ 2 – МОДУЛ 1**

*Ползва се само при необходимост от учителя-консултант*

**I. COMPRÉHENSION ORALE**

**TEXTE № 1**

**Les élèves vont entendre le texte deux fois.**

**Avant la première écoute, les élèves doivent lire attentivement les questions. (1min.)**

**Pendant la première écoute ils ne doivent pas prendre de notes. Ils répondent aux questions dans la feuille de réponses, après l'écoute. (3 min.)**

**Pendant la deuxième écoute ils peuvent vérifier et corriger. A la fin, ils ont encore 1 min pour corriger.**

**La meilleure baguette de Paris**

Chaque année, depuis 1994, la ville de Paris organise un concours pour élire la meilleure baguette parisienne de l'année.

Tous les artisans-boulangers de la capitale sont invités à s'inscrire pour concourir selon des critères stricts. Pour remporter le Grand prix de la meilleure baguette de Paris, les produits déposés doivent mesurer entre 55 et 65 cm, peser entre 250 et 300 grammes et avoir une teneur en sel d'un niveau de 18 grammes par kilo de farine. Les baguettes sont ensuite goûtées par les 15 membres du jury qui jugent selon des critères de cuisson, de goût, de mie, d'odeur et d'aspect. Le lauréat du concours remportera un prix de 4 000 € et a le privilège de devenir le fournisseur officiel de l'Élysée pendant un an.

En 2015, 231 artisans se sont présentés pour gagner ce prix tant convoité, contre 187 l'an dernier. Pour sa vingt-et-unième édition, le grand prix décerné par la Mairie de Paris, revient à Monsieur Bodian, boulanger au Grenier à Pain, dans le XVIII<sup>e</sup> arrondissement. L'artisan avait déjà gagné en 2010, ce qui est un fait très rare dans l'histoire du concours. Monsieur Bodian avoue :

« J'avais envie depuis longtemps de retenter ma chance, d'y participer une deuxième fois, mais franchement, jamais je n'aurais pensé pouvoir de nouveau gagner, même si je sais que la baguette que je fais est excellente! »

## TEXTE № 2

**Les élèves vont entendre le texte deux fois.**

**Avant la première écoute, les élèves doivent lire attentivement les questions. (1 min.)**

**Pendant la première écoute ils ne doivent pas prendre de notes. Ils répondent aux questions dans la feuille de réponses, après l'écoute. (3 min.)**

**Pendant la deuxième écoute ils peuvent vérifier et corriger. A la fin, ils ont encore 1 min pour corriger.**

### À 16 ans, elle a fait le tour du monde

Un matin d'hiver, la mère d'Agathe lui a dit : « Cet été, on part tous en famille pendant six mois faire le tour du monde !

Agathe a immédiatement adhéré à l'idée. Elle a toujours aimé voyager, mais partir plusieurs mois posait évidemment un problème pour l'école. Elle était en 2<sup>de</sup> et elle devait passer en 1<sup>re</sup>. Alors, elle s'est engagée à travailler toute seule durant le voyage.

Enfin, le jour J est arrivé et ils sont allés à Londres, avant de se rendre au Québec. Ensuite, ils ont traversé les Etats-Unis. Puis, leur périple les a conduits vers l'Australie. Fin décembre, ils étaient déjà prêts à rentrer à Toulouse. Partout où ils sont passés, ils ont fait de belles rencontres, ils ont vu des paysages magnifiques, ont découvert des cultures et des mentalités très différentes. Au final, cette expérience a permis à Agathe de mûrir, de devenir plus autonome.

Contrairement à ce qu'elle pensait avant de partir, rien ne lui a vraiment manqué. Bien sûr, elle avait hâte de revoir ses copines, mais elle leur parlait régulièrement sur Facebook. Finalement, c'est de ne jamais se retrouver seule qui a été le plus difficile pour elle. Être avec sa famille 24 heures sur 24, c'est épuisant ! Ses parents sont gentils, mais quelquefois, on préfère les avoir en photo !

Bizarrement, à son retour, se réadapter à la vie quotidienne n'a pas été si dur. D'ailleurs, dès qu'elle le pourra, elle repartira. Traverser la Chine à scooter, l'Afrique à pied ou encore le Canada en camping-car... Il faut dire que ce ne sont pas les idées qui lui manquent !

### **TEXTE N° 3**

**Les élèves vont entendre le texte deux fois.**

**Avant la première écoute, les élèves doivent lire attentivement les questions. (1min.)**

**Pendant la première écoute ils ne doivent pas prendre de notes. Ils répondent aux questions dans la feuille de réponses, après l'écoute. (3 min.)**

**Pendant la deuxième écoute ils peuvent vérifier et corriger. A la fin, ils ont encore 1 min pour corriger.**

#### **Les Food Trucks font recette**

Les Food Trucks, ces camions restaurants se multiplient partout en France, renouant avec la tradition du marchand ambulant. Au menu : des plats faits maison pour pas cher servis au bureau.

Avant, à l'heure du déjeuner, les salariés prenaient le chemin de la cantine, de la brasserie ou de la boulangerie... Mais ça, c'était avant que Kristin, une jeune Américaine résidant à Montpellier, n'importe le phénomène culinaire californien du moment : la camionnette kitchenette régaland les passants à petit prix et ayant supprimé la frite congelée.

Les Food Trucks sont un refuge de jeunes chefs. Certains sont autodidactes, d'autres sont même passés par des maisons très réputées, mais aucun n'a eu la possibilité d'ouvrir un restaurant. Le chef Thierry Marx, persuadé que l'avenir de la gastronomie passe aussi par la cuisine de rue, a même ouvert des ateliers de cuisine nomade.

Dans la bouche des jeunes chefs, un seul mot d'ordre : lutter contre la malbouffe. Mais la bonne nourriture demande du temps pour s'approvisionner en bons produits, qui ne sont pas disponibles en grandes surfaces, puis les cuisiner.

Les Food Trucks créent l'animation quand ils débarquent. Victimes de leur succès, les Food Trucks attirent beaucoup de clients et les queues s'allongent. La solution ? Commander à l'avance pour venir retirer son paquet. Mais devant un tel succès, les consommateurs devront rester vigilants sur le respect de l'hygiène.