



Gobierno del Principado de Asturias

Consejería de Educación, Cultura y Deporte

ESCUELAS OFICIALES DE IDIOMAS DEL PRINCIPADO DE ASTURIAS

PRUEBA ESPECÍFICA DE CERTIFICACIÓN DE
**NIVEL INTERMEDIO
DE FRANCÉS
JUNIO 2014**

**COMPRENSIÓN
DE LECTURA**

**MODELO DE
CORRECCIÓN**

HOJA DE RESPUESTAS

EJERCICIO 1: MON VILLAGE, JE L'AI DANS LA PEAU!

1. A B C
2. A B C
3. A B C
4. A B C
5. A B C
6. A B C
7. A B C
8. A B C
9. A B C

Lancer un atelier (rock,

10. écriture, espagnol) ou des
activités famille

EJERCICIO 2: À L'ÉCOLE FERRANDI, LE HARVARD DE LA GASTRONOMIE

1. A B C
2. A B C
3. A B C
4. A B C
5. La pâtisserie
6. A B C
7. A B C
8. A B C
9. A B C

Il faut faire ses gammes,

10. rester humble, garder la
tête froide

EJERCICIO 1

MON VILLAGE, JE L'AI DANS LA PEAU!

Adapté de © Avantages, Ariane Bois, novembre 2013

Lisez cet article et répondez aux questions sur la feuille de réponses.

Elles ont quitté la ville pour s'installer à la campagne. Et c'est tout leur village qui leur dit merci!

De plus en plus de citadins plaquent bouchons et pollution pour s'installer au vert. Mais pas au hasard. Ces nouveaux aventuriers retrouvent le décor de leur enfance, investissent dans une région qu'ils connaissent déjà (avec, en tête, Vendée, PACA, Alpes), prospectent les endroits où l'on trouve du boulot. Pionniers, le Massif Central, la Bourgogne ou la Normandie multiplient salons et promotions pour faire connaître leurs atouts. Le bonheur se trouve-t-il ensuite dans le pré? Oui, répondent les belles des champs que nous avons rencontrées, conscientes d'avoir trouvé un équilibre, même s'il faut beaucoup travailler, parfois batailler, pour s'intégrer. À l'anonymat des villes, elles opposent le vivre ensemble. Un commerce, une école, un café qui ouvre, c'est la vie qui revient, la promesse de meilleures infrastructures, d'emplois à la clé, l'installation de nouvelles recrues là où la région se désertifiait. Et si, au-delà du bol d'air, les nouveaux ruraux donnaient ainsi du sens à leur vie?

C'est le cas de Flora, 26 ans, née dans un village de 60 habitants à 1300 m. d'altitude, mais qui à l'âge de 13 ans a été mise au régime d'internat. Sciences Po, Master de Relations Internationales, premier poste à l'ambassade de France en Islande, elle se destinait à la diplomatie.

Au grand étonnement de ma famille, qui craignait un coup de tête, j'ai eu besoin de revenir là où j'étais née. L'attraction de mes montagnes! Mon grand-père m'apprenait la signification des couleurs sur les voiles des parapentes il y a vingt ans et j'aime voler dans ce paysage incroyable. J'ai eu l'idée de marier les compétences acquises ailleurs à ma passion de la région en ouvrant une école dédiée à cette activité. Pour notre premier été, on a accueilli 2500 personnes, fait voler en tandem des enfants dès 3 ans, des personnes handicapées, des non sportifs. Ma fierté: attirer des touristes de l'Europe entière. J'ai embauché 3 salariés et, en haute saison, 15 moniteurs se succèdent. Les élèves fréquentent la buvette, pratiquent kayak ou rafting dans les environs. Face à l'afflux de visiteurs, la municipalité a amélioré les parkings, installé des jeux, développé la signalisation routière...

Il y a aussi Cécile, 42 ans, avec ses deux complices, Catherine et Bénédicte, a ouvert le Caf'Causse, un café associatif, dans un petit village du Lot. Née dans la région, elle a eu l'idée de déménager à Assier, un village de 800 habitants.

Au Caf'Causse chacun lance un atelier selon ses compétences. Rock, écriture, espagnol ou activités famille dirigées par Bénédicte. Quelque 3700 personnes ont poussé la porte la saison dernière!...

Questions:

1 Comment sont accueillies les nouvelles arrivées à la campagne?

- A** Avec reconnaissance
- B** De manière indifférente
- C** D'une façon proche au rejet

2 Qu'est-ce qu'elles veulent fuir?

- A Les files d'attente
- B L'excès de voitures
- C Les transports en commun

3 La Bourgogne et la Normandie ...

- A attirent les gens avec des logements pas chers
- B donnent des informations sur les avantages du pays
- C proposent des facilités fiscales aux nouveaux arrivés

4 Que recherchent les nouvelles arrivantes?

- A de la convivialité
- B se cacher du monde
- C s'initier dans l'entreprise

5 Dans les villages d'accueil ...

- A le tourisme vert se développe
- B il y a une reprise démographique
- C on craint la concurrence des nouveaux commerces

6 Quand Flora a décidé de s'installer dans son village, sa famille ...

- A s'est réjouie
- B s'est inquiétée
- C est entrée en crise

7 Le parapente pour Flora est lié à ...

- A ses souvenirs d'enfance
- B son combat pour l'égalité
- C sa fascination pour le vol des oiseaux

8 L'école de parapente ...

- A a créé des emplois et a installé des jeux
- B a fait augmenter le nombre de cafés et de magasins
- C est fréquentée par des sportifs et par des non sportifs

9 Cécile s'est installée ...

- A avec des amies
- B provisoirement à Assier
- C dans son village de naissance

10 Qu'est-ce qu'on peut faire au Caf'Cause? (citez une activité)

EJERCICIO 2

À L'ECOLE FERRANDI, LE HARVARD DE LA GASTRONOMIE

Adapté de © Style, le magazine du Monde, 24.10.2013, Nathalie Brafman

Lisez cet article et répondez aux questions sur la feuille de réponses.

C'est le grand jour. Ou plutôt le grand soir. Dans quelques heures, Jean His, 22 ans, physique de jeune premier, et ses treize camarades de promotion seront aux manettes du 28, l'un des deux restaurants d'application de l'école Ferrandi.

Bienvenue dans le Harvard de la gastronomie! Difficile d'imaginer que, derrière la façade discrète de cet établissement situé 28 rue de l'Abbé-Grégoire, en plein cœur du 6^e arrondissement parisien, 1300 élèves répartis sur 25000 mètres carrés sont formés à la haute cuisine. Ils y étudient du CAP au baccalauréat professionnel et au BTS et peuvent aussi passer un Bachelor, un diplôme d'enseignement supérieur spécifique à l'école, obtenu en trois ans après le bac à raison de 7500 euros l'année.

Cette institution, bientôt centenaire, fait le plein d'élèves. "Nous avons toujours eu plus de candidats que de places mais, ces dernières années, c'est vrai, tout s'est accéléré. Il y a 30 % de candidats de plus qu'il y a quatre ans. En pâtisserie, les candidatures ont même explosé depuis trois ans. Nous en étions à quatre ou cinq candidats pour une place. Aujourd'hui, nous en sommes à onze et, en cuisine, on compte sept candidats contre cinq auparavant", comptabilise Bruno de Monte, directeur de l'école depuis 2009. Sans compter la section internationale: 200 étudiants étrangers, deux fois plus qu'en 2009, où les Asiatiques, Taïwanais en tête, se bousculent.

Pourquoi un tel succès? L'image de la cuisine auprès du grand public a beaucoup changé, notamment sous l'influence des médias. "Top Chef", "Masterchef"... les émissions de télé-réalité y sont évidemment pour quelque chose. Résultat, les profils des apprentis cuisiniers ont évolué. Parmi les adultes en reconversion, la moitié est diplômée: cadres de banque, journalistes, universitaires, juristes, financiers... "On a même eu un polytechnicien!", s'amuse Bruno de Monte. À 31 ans, Floréal Roig, titulaire d'un Master 2 de Recherche en Arts Plastiques, a quitté la Fondation Cartier pour "enfin suivre sa passion": la pâtisserie. Le métier n'en demeure pas moins difficile, physique, avec un salaire de base d'environ 2000 euros en début de carrière.

Faire Ferrandi, c'est l'assurance d'une carte de visite réputée et d'un réseau en béton: 100 % trouveront du travail après leurs études et 20 % des diplômés du supérieur créeront leur affaire en sortant. Mais les élèves gardent la tête froide. "Ici, ce n'est pas bling-bling comme dans les émissions de télé-réalité, explique Amélie Rabaud. On racle, on frotte... On arrive tôt le matin et on repart tard le soir." D'ailleurs, les professeurs sont toujours là pour le rappeler: " il faut faire ses gammes avant de vouloir innover". En clair, connaître les bases: les pâtes, les sauces, les crèmes et les classiques, comme le navarin d'agneau ou le gratin dauphinois. Il faut rester humble, même quand on sort de cette école.

Questions:

1 Qu'est-ce que c'est le 28?

- A** Un restaurant
- B** Une école de cuisine
- C** Une université gastronomique

2 L'école Ferrandi ...

- A** est dans un bâtiment emblématique du XVI^e
- B** occupe les installations d'une ancienne abbaye
- C** n'a pas l'air d'accueillir un établissement de haute cuisine

3 On définit cette école comme le Harvard de la gastronomie parce qu' ...

- A** elle a une renommée dans l'enseignement
- B** on peut y obtenir un Brevet de Technicien Supérieur
- C** elle est spécialisée dans la recherche gastronomique

4 L'école est habituée à ...

- A** accueillir des événements gastronomiques
- B** recevoir des étudiants avec une expérience
- C** manquer de places face à la demande des étudiants

5 Quelle est la spécialité dont la demande a le plus augmenté?**6 Quelle est la situation des Asiatiques dans l'école Ferrandi?**

- A** Ils sont très nombreux
- B** Ils sont de bons clients
- C** Ils apportent de nouvelles idées

7 L'idée que les gens se font de la cuisine a évolué ...

- A** en raison de la crise économique
- B** sous l'effet de certains programmes de la TV
- C** grâce à la notoriété sociale des grands cuisiniers

8 Parmi la croissante variété d'étudiants, on peut noter qu' ...

- A** il y a des adultes licenciés d'un autre poste
- B** une partie importante possède un titre universitaire
- C** un nombre significatif rêvent d'aller à Top Chef ou à Masterchef

9 Ceux qui possèdent un titre de l'école Ferrandi ...

- A** sont réputés pour leur créativité
- B** vont avoir leur propre restaurant
- C** ont appris à rester réalistes par rapport à leur métier

10 Quel enseignement fondamental veulent transmettre les professeurs de cette école?