

Berufsmaturitätsschulen

Kanton Bern

Aufnahmeprüfungen Berufsmaturität 2020

BM 1 und BM 2

Französisch schriftlich Serie 1

Name _____ Vorname _____

Kand.-Nr. _____ Prüfungsort _____

BM 1 Typ _____ BM 2 Typ _____

Datum Samstag, 07. März 2019

Zeit 45 Minuten

Hilfsmittel keine

Bemerkungen keine

Aufgaben	Maximum	Erreicht
Teil 1 Textverständnis	30	
Teil 2 Textproduktion	20	
Total	50	
Expertinnen/Experten:		

Übertrag Punktzahl Französisch mündlich	50	
Total Französisch schriftlich und mündlich	100	
Note:		

Partie 1 Compréhension de texte (30 pts, 25 minutes recommandées) __ / 30**Tâche 1 : Choisir un restaurant**

12P

Vous voulez dîner avec votre classe pour fêter la fin de l'année scolaire.

Vous cherchez un restaurant qui convienne à tous, sachant que

- aujourd'hui c'est lundi le 25 juin
- tout le monde aime le poisson et les fruits de mer
- vous serez 22 personnes
- le budget est limité à 20 euros pour le repas
- personnellement vous adorez les pâtes.

Crêperie Chez Loïc	Chez Lilo
<p>Spécialités bretonnes : délicieuses crêpes sucrées et salées. Garnitures selon vos goûts : poisson / viande / légumes.</p> <p>Restaurant et terrasse. Convivial et familial. Groupes jusqu'à 35 personnes bienvenus.</p> <p>Carte de 16 à 35 euros. Fermé le lundi.</p> <p>Fermeture annuelle : première semaine de mai</p>	<p>Pour les amateurs de cuisine italienne ! (Pizza à emporter, pâtes fraîches)</p> <p>Notre spécialité : la pizza aux fruits de mer</p> <p>Excellent rapport qualité-prix (menus : 22-35-54€)</p> <p>Fermeture le mardi / Groupe jusqu'à 15 personnes admis</p> <p>Fermeture annuelle du 15-30 juin</p>
<p>Sapporo Ramen</p> <p>Restaurant sushi japonais (spécialité poisson cru)</p> <p>Enfants bienvenus</p> <p>Sur le pouce / À emporter</p> <p>Fermé le dimanche</p> <p>Pas de groupes</p> <p>Prix intéressants (Menu découverte 15€)</p> <p>Fermeture annuelle : en juin</p>	<p>Brasserie l'Olive</p> <p>Restaurant spécialités poisson et viande, buffet de salade et plats de légumes.</p> <p>Pâtes italiennes 40 desserts !</p> <p>Musique selon les jours, ambiance sympa.</p> <p>Nous recevons volontiers les grands groupes</p> <p>Service 24h/24</p> <p>Ouvert tous les jours sauf le 1^{er} mai et du 23 décembre au 3 janvier.</p> <p>Formules « douces » (de 15 à 35€)</p>

(D'après : Faure E. et Lepori-Pitre A., *Destination DELFF B1 scolaire et junior*, CIDEB, 2017)

- a. Dans le tableau ci-dessous, indiquez à l'aide d'une croix (x) si le restaurant correspond à vos critères.

	Crêperie Chez Loïc		Chez Lilo		Sapporo Ramen		Brasserie l'Olive	
	oui	non	oui	non	oui	non	oui	non
Ouvert le lundi								
Plat ou menu avec poisson et /ou fruits de mer								
Groupes de plus de 20 personnes admis								
Maximum 20 euros								
Menu italien								
Ouvert le 25 juin								

Tâche 2 : Recette de la tarte Tatin**8 P**

Vous lisez la recette suivante.

**RECETTE DE
LA TARTE TATIN**

Durée de la préparation : environ 50 minutes.

Pour 8 personnes.

Ingrédients :

- 8 à 10 pommes
- 150 g. de beurre
- 150 à 200 g. de sucre
- 200 à 250 g. de pâte
- Un peu de cannelle.

Préparation

1. Faire fondre le beurre et le sucre pour former du caramel. Verser dans un moule.
2. Couper les pommes en petits morceaux et les mettre sur le caramel (Attention : le caramel doit être déjà froid).
3. Ajouter un peu de cannelle.
4. Étaler la pâte au rouleau à pâtisserie et la mettre sur les pommes.
5. Cuire environ 30 minutes au four à 180-200°C.
6. Quand la tarte est cuite, la sortir du four et la retourner pour la servir.

La tarte Tatin est délicieuse tiède, accompagnée d'une boule de glace à la vanille ou encore d'une cuillère de crème.

Cochez la bonne réponse (une seule bonne réponse par question) :

1. Dans cette recette il y a :

- du sel
- du lait
- du sucre

2. Pour préparer une Tarte Tatin il faut prévoir :

- un peu plus d'une heure
- un peu moins d'une heure
- 30 minutes

3. Pour faire le caramel vous avez besoin de :

- beurre
- pommes
- cannelle

4. Avec 8 à 10 pommes on peut faire une Tarte Tatin pour :

- une douzaine de personnes.
- on ne sait pas
- 8 personnes

5. Au moment de mettre les pommes dans le moule, le caramel doit être :

- froid
- en petits morceaux
- mis sur les pommes

6. La pâte se met :

- sur les pommes
- sous les pommes
- il n'y a pas de pâte

7. Combien de temps faut-il cuire la tarte ? :

- à 180-200 degrés
- environ ½ heure
- au four

8. On vous conseille de manger la tarte accompagnée de :

- de chocolat
- de lait
- de glace

Tâche 3 : Des nouvelles de Noëlia

10 P

De : noelia@gmail.com

À : louise77@yahoo.fr

Objet : Nouvelles

Salut Louise,

J'espère que ton déménagement à Nice s'est bien passé et que tu t'es déjà fait des nouveaux amis dans ta nouvelle école.

Ici, à l'école, depuis ton départ, il s'est passé beaucoup de choses et tu nous manques.

Nous avons organisé une grande fête pour Carnaval. C'était génial ! J'ai dormi chez Fanny et on est parties ensemble le matin, en bus, habillées avec nos costumes de fées. Tu imagines ! C'était trop drôle !

Quand on est arrivées à l'école il y avait des ballons partout. Heureusement le soleil a brillé toute la journée.

Le directeur, déguisé lui aussi, a fait un discours et a expliqué ce qu'était Carnaval.*

Ensuite on est tous allés en classe vers 9heures et les cours ont eu lieu presque normalement.

Mais quand même, tu peux le croire, Madame Lecas, devant la classe, en train de nous expliquer les maths, dans son costume d'Esmeralda ?

On a fini plus tôt et il y a eu un super concert du groupe de Manu. Il est en dernière année comme moi et il chante dans un groupe de rock. Il avait un costume de Dracula qui lui allait super bien. Je le trouve très beau !

Bref c'était une journée qui nous a permis de voir l'école un peu autrement.

Bon, j'espère que tu viendras vite voir ta grand-mère ici pendant les vacances de printemps et qu'on pourra faire des sorties ensemble.

Bises

*verkleidet

Noëlia

(D'après : Mistichelli M. et Veltcheff C., *Préparation à l'examen Delf scolaire et junior B1*, Hachette, 2008.)

Cochez *vrai*, *faux* ou *on ne sait pas*.

	Vrai	Faux
1. Louise habite à Nice		
2. Noëlia s'est déguisée pour Carnaval		
3. Fanny était déguisée en fée		
4. Noëlia est allée en bus à l'école		
5. Ce jour-là il a fait très beau		
6. Manu était déguisé en Spiderman		
7. Tous les profs avaient refusé de se déguiser		
8. Manu est en dernière année scolaire comme Noëlia		
9. Noëlia n'a pas aimé le concert		
10. Noëlia aimerait revoir Louise		

Partie 2 Production écrite (20 points, 20 minutes recommandées)

Tâche 4 : À Table 20 P

À l'occasion de l'exposition « À table ! » on te demande de participer à un concours de rédaction sur le thème de tes habitudes alimentaires.

Schreibe einen Text in dem du erklärst, was du gerne isst, was ihr normalerweise zu Hause esst, wer in der Regel das Essen kocht. Schreibe ebenfalls, was du persönlich kochen kannst und was nicht, und wann du kochst.

Ton message doit former une unité, longueur : 80-100 mots.

Haut du formulaire

Nombre de mots _____