

Berufsmaturitätsschulen

Kanton Bern

Aufnahmeprüfungen Berufsmaturität 2020

BM 1 und BM 2

Lösungen 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.

<p style="text-align: center;">Crêperie Chez Loïc</p> <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 style="text-align: center;">Chez Lilo</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 style="text-align: center;">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 style="text-align: center;">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		X	X		X		X	
Plat ou menu avec poisson et /ou fruits de mer	X		X		X		X	
Groupes de plus de 20 personnes admis	X			X		X	X	
Maximum 20 euros	X			X	X		X	
Menu italien		X	X			X	X	
Ouvert le 25 juin	X			X		X	X	

Tâche 2 : Recette de la tarte Tatin

8 P

Vous lisez la recette suivante.

RECETTE DE		Préparation
LA TARTE TATIN		1. Faire fondre le beurre et le sucre pour former du caramel. Verser dans un moule.
Durée de la préparation : environ 50 minutes.		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.
Pour 8 personnes.		4. Étaler la pâte au rouleau à pâtisserie et la mettre sur les pommes.
Ingrédients :		5. Cuire environ 30 minutes au four à 180-200°C.
- 8 à 10 pommes		6. Quand la tarte est cuite, la sortir du four et la retourner pour la servir.
- 150 g. de beurre		 <p>La tarte Tatin est délicieuse tiède, accompagnée d'une boule de glace à la vanille ou encore d'une cuillère de crème.</p>
- 150 à 200 g. de sucre		
- 200 à 250 g. de pâte		
- Un peu de cannelle.		

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

Critères / barème :

Critères	8-7 points	6-5 points	4-3 points	2-0 points
Respect de la consigne / contenu*	Toutes les tâches sont traitées et développées de façon suffisante. Le texte produit respecte la consigne et la situation d'énonciation.	Les tâches sont traitées pour l'essentiel, mais certains points sont peu développés. La nature du texte est perceptible.	Les tâches sont traitées de façon incomplète, le texte n'a pas tout à fait la forme demandée.	Les tâches sont traitées de façon très insuffisante, ou le texte est totalement hors sujet.
	4 points	3 points	2 points	1 ou 0 point
Cohérence / unité / structure	Le texte est intelligible et cohérent.	Le texte se lit de façon assez fluide, même si la compréhension de certaines phrases nécessite une relecture.	Le candidat parvient à s'exprimer, mais il faut fréquemment relire ou se demander ce qu'il a voulu dire.	Production incohérente et souvent inintelligible.
Grammaire	Emploie correctement un certain nombre de structures élémentaires. Les erreurs sur les formes complexes ne gênent pas la compréhension.	Beaucoup d'erreur qui n'empêchent pas de s'exprimer de façon compréhensible.	Beaucoup d'erreurs qui, dans certains cas, gênent la compréhension.	Ne maîtrise aucune structure grammaticale. La production est pratiquement illisible.
Vocabulaire	Vocabulaire adapté permettant d'effectuer la tâche, malgré des lacunes ou confusions.	Vocabulaire pas toujours adapté, avec plusieurs lacunes et répétitions.	Vocabulaire peu adapté, avec beaucoup de maladresses et de répétitions.	Vocabulaire inadapté qui ne permet pas d'effectuer la tâche demandée.

* Eléments demandés (**4 éléments sur les 5 proposés doivent être traités**) :

ce qu'il/elle aime manger (2 points) / habitudes alimentaires (2 points) /
qui s'occupe des repas (2 points) / sait ou ne sait pas cuisiner (2 points) / quand il/elle cuisine (2 points)

On propose une réduction du nombre de points si la longueur n'est pas respectée :

-10 mots = - 2 points