

CUADERNO Nº 1. LEER Y ESCRIBIR.

**ENSEÑANZAS DE IDIOMAS.
NIVEL BÁSICO: FRANCÉS.
JUNIO 2008.**

Apellidos y nombre.	
Centro.	Fecha.
Leer. Puntuación final	
Escribir. Puntuación final	

Instrucciones:

En este cuaderno vas a encontrar actividades de Lectura y de Escritura correspondientes al Nivel Básico.

A través de las respuestas se va a valorar el dominio que tienes del idioma que tienes en las destrezas de leer y escribir.

En primer lugar vas a responder a las preguntas relacionadas con la lectura y una vez concluidas éstas, tendrás que redactar un texto. Para responder correctamente a las actividades de lectura debes, antes de empezar a contestar, leer con detenimiento el texto.

En unos casos, encontrarás en las que deberás elegir la respuesta, rodeando con un círculo, la que consideres correcta. Únicamente hay una respuesta correcta de las cuatro opciones posibles. Por ejemplo:

1. Esta prueba es de _____

- a. Alemán.
- b. Francés.
- c. Inglés.
- d. Italiano.

Si cometes algún error o piensas que te has equivocado, tacha la respuesta errónea y rodea con un nuevo círculo la respuesta correcta. Por ejemplo:

- a. Alemán
- b. Francés.
- c. Inglés.
- d. Italiano.

En otros casos, las preguntas son abiertas y **tienes que responder en francés.**

Utiliza bolígrafo azul o negro para todas tus respuestas. No escribas nada en la tabla que aparece al final de cada actividad. Puedes consultar el texto cuantas veces consideres necesarias.

El tiempo máximo para realizar la prueba será de 60 minutos.

5 Un repas à la française est toujours structuré de la même manière: un apéritif, une entrée, un plat principal avec sa garniture (des légumes, du riz,...) une salade verte, du fromage et un dessert.

L'entrée ou hors-d'oeuvre est généralement froid. Ça peut être de la charcuterie, des crudités, du saumon fumé, etc.

10 Le plat principal ou plat de résistance est toujours chaud. C'est un plat de poisson ou de viande servi avec des légumes, du riz, de la purée, etc.

On mange de la salade (en général une salade verte sans autres ingrédients) après le plat principal, pour ses valeurs digestives.

15 Généralement on présente sur la table un plateau de fromages avec différents types de fromages. Vous pouvez prendre un petit peu de chaque fromage si vous le voulez.

Le dessert est toujours servi en dernier lieu. Suivant la saison et le type de repas, il est chaud ou froid, à base de fruits ou de pâtisserie.

Les Français ont autant de plaisir à parler de nourriture qu'à manger. D'ailleurs, ils font le plus souvent les deux choses en même temps et ça peut durer des heures!

20 Si vous êtes invité chez des Français, n'hésitez pas à parler de ce que vous êtes en train de manger. Vos hôtes apprécieront cette attention. Il y a certaines règles d'étiquette à suivre. Par exemple, vous ne devez pas servir le vin vous-même; attendez que l'on vous serve.

25 Finalement, ajouter que les nutritionnistes considèrent que les Français ont de bonnes habitudes alimentaires. Les repas (déjeuner et dîner) sont en général équilibrés et répondent aux besoins essentiels: un hors-d'oeuvre, un plat principal avec des légumes et de la viande, suivi de fromage, de salade et normalement de fruits comme dessert.

30 Par contre, seulement très peu de Français prennent un petit-déjeuner équilibré. Un petit-déjeuner équilibré et idéal doit comporter du lait, un fruit frais, une boisson et des céréales ou du pain. Mais à cause de la rapidité dans le rythme de vie, ce repas est un peu délaissé pendant les cinq jours de la semaine. Le samedi et le dimanche, beaucoup sont ceux qui accordent un peu plus de temps à ce repas qui est si important pour la santé.

1. Selon le texte, l'organisation des repas français est...

2 1 0 N

2. Selon le texte le fromage fait partie de:

- a. De l'apéritif.
- b. De l'entrée.
- c. Du plat principal.
- d. D'aucun d'eux, c'est un plat à part.

1 0 N

3. Choisissez la meilleure définition pour ce mot ou expression soulignée du texte: "ça peut être de la charcuterie, des crudités, du saumon fumé".

- a. C'est un plat spécial pour les fêtes de Noël.
- b. C'est une boisson avec du vin.
- c. Ce sont des légumes ou des fruits crus.
- d. C'est de la viande grillée.

1 0 N

4. Selon son contenu, quel titre résume mieux ce texte?

- a. Quelques conseils pour manger chez un Français.
- b. La viande, reine des restaurants.
- c. Des recettes bien françaises.
- d. Un repas équilibré chez des Français.

1 0 N

5. Quelle est, selon le contenu de ce texte, l'intention générale de ce document?

2 1 0 N

6. Les français aiment parler et manger. Quand et pourquoi le font-ils ?

2 1 0 N

7. On pourrait diviser ce texte en trois parties:

1. «Les Français ont autant ... à base de fruits ou de pâtisserie.»
2. «Les Français ont autant de plaisir ... attendez que l'on vous serve»
3. «Finalement, ajouter que les nutritionnistes..... qui est si important pour la santé».

Associez chaque partie à son idée principale:

	Parties
a. Certaines mesures de courtoisie à respecter à table.	
b. Équilibre des repas français.	
c. Distribution des plats à la française.	

2 1 0 N

8. Dans la phrase du texte "Si vous êtes invité chez des Français..." qui représente l'élément "VOUS"?

- a. Vous qui lisez ce texte.
- b. Vous les Espagnols.
- c. Vous les Français.
- d. Vous monsieur le professeur.

1 0 N

9. Dans la phrase du texte "attendez que l'on vous serve" qui est la/les personne(s) représentée (s) par l'élément ON ?

2 1 0 N

10. Selon son thème et sa forme, ce texte peut être:

- a. Une lettre de confidences.
- b. Un courrier à un ami.
- c. Un conte pour enfants
- d. Un article d'un magazine.

1	0	N
---	---	---

11. Écrivez un article (entre 80 et 150 mots) pour un magazine où vous comparez la structure de vos repas avec les repas français et vous donnez quelques conseils de courtoisie aux étrangers qui pourraient venir invités chez des Espagnols et vous parlez, selon vous, de l'équilibre nutritionnel des repas espagnols.

Prenez comme référence le texte de l'exercice de compréhension écrite. Votre texte doit être bien organisé et présenté; utilisez un vocabulaire approprié et différent; et soignez la structure de votre texte.