

DATOS DEL ASPIRANTE	CALIFICACIÓN
Apellidos: _____	_____ Numérica de 0 a 10, con dos decimales
Nombre: _____ DNI: _____	
I.E.S.: _____	

PRUEBAS DE ACCESO A CICLOS FORMATIVOS DE GRADO SUPERIOR
Convocatoria de 17 y 18 de junio de 2013 (Resolución de 11 de febrero de 2013, BOA 27/02/2013)

PARTE ESPECÍFICA: OPCIÓN 9 (SEGUNDA LENGUA EXTRANJERA: FRANCÉS)

- Lisez le texte et répondez aux questions suivantes:

TEXTE

Bourgogne, paradis de la gastronomie

La cuisine bourguignonne, dont la renommée dépasse les frontières françaises, se distingue plus par sa simplicité, son « goût du terroir », sa rusticité même que par son raffinement. De tous temps, les Bourguignons furent de « fines bouches » et de grands mangeurs, des gourmets et des gourmands. Il leur faut, dans leur assiette, des plats substantiels qui remplissent la bouche et réchauffent l'estomac.

À côté donc des grands chefs, dont la science fait école et qui porte souvent les couleurs et les saveurs de la France à l'étranger, la cuisine bourguignonne est surtout représentée par ces modestes cuisinières qui préparent les dîners familiaux qui font l'honneur et la réputation des tables bourguignonnes.

Parmi les mets de cette région il est bon de connaître les escargots de Bourgogne, le porcelet en gelée du Chablis, le bœuf bourguignon, le coq au Chambertin, le gigot d'agneau bretonnière, les fromages de Citeaux ou d'Eprines, le pain d'épice et la moutarde de Dijon.

C'est en Bourgogne que les arts de bien manger et de boire bon s'équilibrent et s'allient, ou mieux se marient le plus harmonieusement. Connus dès l'époque gallo-romaine, les vins de Bourgogne doivent leur qualité et leur célébrité aux moines du Moyen Âge.

QUESTIONS :

1. Dites si c'est VRAI ou FAUX. Justifiez vos réponses en vous aidant du texte:

1.1. La cuisine bourguignonne se distingue par sa rusticité. (1 Point)

1.2. Les Bourguignons n'aiment pas les repas copieux, riches et nutritifs. (1Point)

2. Répondez brièvement sans répéter les phrases du texte:

2.1. À qui doit-on attribuer le succès de la cuisine bourguignonne? (1 Point)

2.2- Avec quoi la cuisine bourguignonne s'allie-t-elle? (1 Point)

3. Cherchez dans le texte les mots ou les expressions qui correspondent aux définitions suivantes

3.1. Personne raffinée qui aime la bonne cuisine. (0,5 Points)

3.2. Pièce de vaisselle dont le centre est plus ou moins creux. (0,5 Points)

3.3. Petit d'une brebis et d'un bélier. (0,5 Points)

3.4. Mollusque terrestre à coquille spiralée, et la tête munie de deux paires de tentacules qui est herbivore et dont certaines espèces sont comestibles. (0,5 Points)

4. Réflexion sur la langue

4.1. Posez une question qui ait comme réponse logique la phrase soulignée: (1 Point)

Les escargots de Bourgogne, le porcelet en gelée du Chablis, le bœuf bourguignon, le coq au Chambertin, le gigot d'agneau bretonnière, les fromages de Citeaux ou d'Eprines, le pain d'épice et la moutarde de Dijon.

4.2. Mettez au singulier. (1 Point)

Des plats substantiels.

Les couleurs et les saveurs

5. Rédaction: Parlez de l'importance de la gastronomie comme moyen de connaître à fond la culture d'un pays. (80-100 mots) (2 Points)

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

- La prueba pretende medir la capacidad de comprensión y expresión escrita en lengua francesa de la persona aspirante.
 - En la corrección de la misma se valorará:
 - La capacidad de entender el contenido y la organización del texto.
 - La capacidad de comunicarse por escrito de manera correcta, clara y coherente.
 - La incorporación de construcciones y vocabulario que eviten la repetición literal.
 - La capacidad de relacionar la cultura de origen y la cultura extranjera.
 - La autonomía y riqueza expresiva. Se valorará positivamente la coherencia, la capacidad creativa y todos aquellos aspectos que, sin ser estrictamente lingüísticos, demuestren el grado de madurez y formación del aspirante.

CRITERIOS DE CALIFICACIÓN

- Esta parte de la prueba se calificará entre 0 y 10 puntos, con un solo decimal. Para superarla, la persona aspirante deberá obtener al menos 5 puntos.
 - Los criterios que se tendrán en cuenta para otorgar las puntuaciones son los siguientes:
 - Las preguntas del 1 al 4 valen 1 punto cada una. Cada pregunta de 1 punto que conste de 2 partes se calificará con 0,5 puntos cada acierto.
 - En la pregunta 2 se valorará la redacción autónoma, sin copiar literalmente del texto.
 - La redacción será valorada hasta 2 puntos, distribuidos de la siguiente manera:
 - Hasta 0´5 puntos por el contenido: madurez de las ideas expresadas y adecuación al tema propuesto.
 - Hasta 0´5 puntos por la corrección gramatical y ortográfica.
 - Hasta 0´5 puntos por la organización del texto, la coherencia del discurso y el uso del registro adecuado.
 - Hasta 0´5 puntos por la fluidez en la expresión y riqueza de vocabulario.