TEST GRAMMATICAL ET LEXICAL

1.	В	6.	C	11.	В	16.	D	21.	C
2.	D	7.	D	12.	A	17.	A	22.	E
3.	A	8.	C	13.	С	18.	С	23.	A
4.	A	9.	D	14.	A	19.	В	24.	D
5.	В	10.	В	15.	С	20.	В	25.	В

9 - 11

TRANSCRIPTION.

Le camembert

Parler de la France autour de vous, les images d'Épinal¹ qu'on va vous sortir c'est Paris, la Tour Eiffel bien sûr, mais si on pense au Français type on vous le dessinera encore aujourd'hui avec une baguette sous le bras, un béret basque sur la tête et un morceau de camembert dans la bouche. Le camembert fait en effet la renommée de la gastronomie française dans le monde entier, mais finalement peu de gens connaissent l'histoire de ce fromage de Normandie.

On pourrait quasiment commencer l'histoire du camembert de Normandie par « il était une fois en Normandie » comme un peu partout en France le fromage c'était l'histoire des femmes, c'étaient elles qui faisaient les fromages à la ferme et qui allaient les vendre au marché du coin pour se faire un peu d'argent dans une ferme aux alentours de Vimoutiers dans l'Orne. Marie Harel était comme toutes ces femmes, elle fabriquait donc les fromages. Tout changea en 1791 lorsqu'elle cacha un prêtre réfractaire venu de Brie, il lui montra comment dans son pays on faisait le fromage. La méthode traditionnelle normande associée à la méthode briarde donna naissance à un fromage qui était à l'origine recouvert d'une moisissure bleue, on décida alors de lui donner le nom d'une petite bourgade voisine, Camembert, et les descendants de Marie Harel continuèrent à fabriquer leurs fromages et à les envelopper dans de la paille pour livrer aux marchés des alentours. Le succès fut immédiat et suscita des imitations dans le monde entier mais seul le camembert de Normandie a droit à l'appellation d'origine. Il doit être exclusivement fabriqué au lait cru et dans une zone de Normandie bien limitée. Il présente une croûte fleurie blanche légèrement rougeâtre par endroits et en le retournant une fois déballé on peut voir dessous au milieu un plissement caractéristique. Il fait comme on dit la peau de crapaud, il se déguste fait à cœur quand il a développé une saveur puissamment relevée et fruitée à la fois. On conseille de l'accompagner de bordeaux souple et élégant, de beaujolais fruité ou de touraine gouleyant, ou mieux encore d'un cidre bouché assez frais. Pour la petite histoire l'ironie du sort a voulu que la statue érigée en 1930 par un Américain à la mémoire de Marie Harel à Vimoutiers soit détruite lors du débarquement et c'est grâce à une souscription du personnel d'une usine de camemberts américains qu'elle trône à nouveau dans le centre de Vimoutiers, à la gloire de Marie Harel et de son fromage connu dans le monde entier.

^{1.} $Image\ d'Épinal$ - image populaire colorée produite à l'Epinal depuis XIX e s. ; fig. banalité, cliché naïfs.

1 +

Note sur 25

1.	В	1 point				
2.*	A, B	1 point				
3.	В	1 point				
4.*	C, D	1 point				
5.*	B, C	1 point				
6.	С	1 point				
7.	A (vrai)	Justification: 2 000 élèves, 250 professeurs	3 points 1 point – vrai 2 points - justification			
8.	B (faux)	Justification: trois personnes	3 points 1 point –faux 2 points - justification			
9.	B (faux)	Justification : la détente à la cafétéria	3 points 1 point –faux 2 points - justification			
10.	A (vrai)	Justification : le cahier de textes électronique permet de savoir ce qui a été fait lors d'une absence.	3 points 1 point – vrai 2 points - justification			
11.	A (vrai)	Justification : des commentaires de textes préparatoires aux épreuves du bac, réalisés par ses élèves.	3 points 1 point – vrai 2 points - justification			
12.	Une grande s	souplesse d'utilisation	1 point			
13.	L'utilisation	de l'informatique dans toutes les matières.	1 point			
14.	Un élève lui d	donne des nouvelles de son stage en entreprise.	1 point			
15.		r se connecte sur une plate - forme de travail « collaboratif », où ervenants échangent sur un même thème.	1 point			

2*, 4*, 5* -

() 1+

1.	1930	À la mém 1930 par i	2 points		
2.	la Tour Eiffel	Le symbo	Le symbole de la France		
3.	l'Orne	Le départe	ement de la Normandie	2 points	
4.	Marie Harel	L'inventri	L'inventrice du camembert.		
5.	A	1 point			
6.	В	1 point			
7.	1791	2 points			
8.	C	1 point			
9.	C	1 point			
10.	A	1 point			
11.	C	1 point			
12.	В	1 point			
13.	A	1 point			
14.	В	1 point			
15.	C	1 point			
16.	C	1 point			
17.	A	1 point			
18.	В	1 point			
19.	A	1 point			
20.	A	1 point			
21.	C	1 point			

B 1 +

	14					
• , , , , ,	0	1				
•	0	1	2			
• , , , , , , , , , , , , , , , , , , ,	0	1	2	3	4	
•	0	1	2	3	4	
•	0	1	2	3		
	11					
• - , , , ,	0	1	2	3		
•	0	1	2	3		
• (étendue et maîtrise).						
, , , , , , , , , , , , , , , , , , ,	0	1	2	3	4	
(2%						
	0	1				

B 1 +

	9					
•	0	1	2			
• ,	0	1	2	3		
•	0	1	2			
• (introduction, développement, conclusion)	0	1	2			
	5					
• , , , , , , , , , , , , , , , , , , ,	0	1	2			
• , ,	0	1	2	3		
	11					
•	0	1	2	3	4	
• (étendue et maîtrise). ,	0	1	2	3	4	
• , .	0	1	2	3		