
Test z francúzskeho jazyka

Čítanie s porozumením 008

Jazyková úroveň B1, odporúčaný čas 60 minút



		Maximálny p. bodov	Počet dos. bodov
Úloha	č. 1	8	
	č. 2	9	
	č. 3	8	
SPOLU		25	

1. Lisez le texte suivant, puis entourez la bonne affirmation. La réponse 0 vous servira d'exemple.

Danemark - Le bonheur sage

Ce petit royaume nordique est régulièrement en tête du classement mondial du bonheur. Le secret des Danois ? La confiance dans l'avenir et la modestie.

Interdit de râler ! Au Danemark, il est mal vu de se plaindre. Nous sommes dans la patrie du *hygge*, un mot danois qui désigne une sorte de tranquillité confortable. Dans ce petit royaume de 5,5 millions d'habitants, la confiance règne, notamment parce que la peur du chômage n'existe pas.

Le pays a inventé la « flexicurité », un mot qui combine flexibilité et sécurité. Les entreprises ont la possibilité de renvoyer facilement leurs employés. En échange, les chômeurs reçoivent de l'État des aides importantes et de bonnes formations pour apprendre un nouveau métier et retrouver un emploi. Perdre son travail n'est pas si grave, car on en retrouve un autre rapidement.







Au Danemark, les grands services comme l'enseignement et les soins de santé sont gratuits. Les Danois savent que, quelle que soit leur richesse, ils seront bien soignés et leurs enfants fréquenteront de bonnes écoles. Mais cette gratuité a un prix : des impôts très élevés. Les Danois reversent plus de la moitié de leurs revenus à l'État.

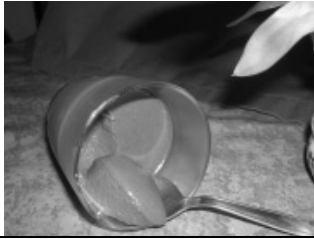
Autre cause du bonheur : le *Janteloven*, un code de conduite qui peut se résumer par la formule : « *Ne te crois pas supérieur aux autres !* » Les Danois sont connus pour leur modestie et leur discipline. Une réputation assez différente de celle des Français.

(GéoAdo, n° 100, juin 2011)

-
- 0 Au Danemark, il est rare que les gens
- A soient tranquilles.
 - B sortent de leur confort.
 - C soient de mauvaise humeur.**
1. Le mot *hygge* signifie
- A un mode de vie calme.
 - B un mode de vie plein d'aventures.
 - C un mode de vie stressé.
2. Les Danois sont optimistes, car
- A le chômage n'existe pas du tout.
 - B ils ne sont pas nombreux, donc tous ont du travail.
 - C ils peuvent facilement s'en sortir du chômage.
3. Les entreprises danoises
- A n'ont pas le droit de mettre à la porte leurs employés.
 - B doivent donner une bonne formation à leurs employés.
 - C peuvent licencier leurs employés quand elles veulent.
4. En cas de besoin, l'État danois assure
- A des aides financières et des formations.
 - B du travail à tout le monde.
 - C une aide à trouver un emploi dans son métier.
5. Au Danemark, les grands services
- A sont payants pour les riches.
 - B sont assurés gratuitement à tous.
 - C dépendent de l'école qu'on fréquente.
6. Au Danemark, les impôts
- A sont très bas pour tous.
 - B reviennent à plus de 50% du salaire.
 - C sont inexistants.
7. Au Danemark, les gens se considèrent
- A supérieurs aux autres.
 - B moins heureux que les autres.
 - C égaux aux autres.
8. On pense en général que
- A les Danois sont plus modestes que les Français.
 - B les Français sont plus modestes que les Danois.
 - C les Français et les Danois sont tous les deux très modestes.
-

2. Vous avez invité des amis à manger. Vous n'êtes pas très bon cuisinier, voici la liste des plats que vous savez préparer. Mais les gens que vous avez invités ne sont pas tous pareils. Ils ont leurs petits problèmes. Dites ce que vous pouvez quand même leur préparer. La réponse 0 vous servira d'exemple.

<p>Omelette aux champignons</p> 	<p>Préparation : 5 mn Cuisson : 10 mn Repos : 0 mn Temps total : 15 mn</p>	<p>Pour 4 personnes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 8 œufs - 300 g de champignons au choix - 2 gousses d'ail - quelques brins de ciboulette - quelques branches de persil - du beurre - sel et poivre du moulin
<p>Salade de poulet</p> 	<p>Préparation : 20 mn Cuisson : 5 mn Repos : 0 mn Temps total : 25 mn Difficulté : Facile</p>	<p>Pour 4 personnes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 2 escalopes de poulet - 100 g de haricots verts - 12 tomates cerises - 1 salade feuille de chêne rouge - 3 cuillères à soupe d'huile d'olive - 1/4 d'oignon rouge - 3 cuillères à soupe de vinaigre - 1 cuillère à soupe de moutarde - sel et poivre
<p>Salade de carottes à la marocaine</p> 	<p>Préparation : 10 mn Cuisson : 15 mn Repos : 0 mn Temps total : 25 mn Difficulté : Facile</p>	<p>Pour 2 personnes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 4 carottes - 1 cuillère à café de cumin - jus d' 1/2 citron - coriandre fraîche - 3 gousses d'ail - huile d'olive
<p>Cuisse de dinde aux poivrons</p> 	<p>Préparation : 10 mn Cuisson : 40 mn Repos : 0 mn Temps total : 50 mn Difficulté : Facile</p>	<p>Pour 4 personnes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1 cuisse de dinde - 6 gros poivrons verts et rouges - 6 belles tomates - 4 oignons - 4 gousses d'ail - 2 feuilles de laurier - 15 cl d'huile d'olive
<p>Rôti de porc aux prunes</p> 	<p>Préparation : 15 mn Cuisson : 45 mn Repos : 10 mn Temps total : 70 mn Difficulté : Facile</p>	<p>Pour 4 personnes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 800 g d'échine de porc (garder l'os) - 4 prunes - 3 oignons - 20 cl de vin blanc doux - 4 cuillères à soupe de miel - 4 cuillères à soupe de vinaigre - huile d'olive - sel, poivre
<p>Pommes au four</p> 	<p>Préparation : 15 mn Cuisson : 30 mn Repos : 0 mn Temps total : 45 mn Difficulté : Facile</p>	<p>Pour 6 personnes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - 5 pommes - 10 tranches de baguette - 25 cl de crème liquide - 10 cl de lait - 100 g de sucre - 100 g de noix de coco râpée - 3 œufs

Crème au chocolat**Préparation :** 20 mn**Cuisson :** 0 mn**Repos :** 0 mn**Temps total :** 20 mn**Difficulté :** Facile**Pour 6 personnes :**

- 25 cl de lait
 - 25 cl de crème fraîche liquide
 - 3 jaunes d'œuf
 - 60 g de sucre fin
 - 150 g de chocolat noir
 - 1 feuille de gélatine
-

Gâteau au chocolat**Préparation :** 5 mn**Cuisson :** 10 mn**Repos :** 0 mn**Temps total :** 15 mn**Difficulté :** Facile**Pour 6 personnes :**

- 200 g de chocolat noir à pâtisserie
 - 3 œufs
 - 150 g de sucre
 - 80 g de farine
 - 3 cuillères à soupe de lait
 - 100 g de noisettes
 - 125 g de beurre
 - 1 cuillère à café de levure
-

(www.linternaute.com)

0 Rachid est musulman. Quel plat de viande lui préparer ?

De la cuisse de dinde aux poivrons.

9. Béa est végétarienne et elle n'aime pas le sucré. Qu'est-ce que vous pouvez lui donner ?

10. Christine est allergique aux œufs. Qu'est-ce que vous pouvez lui donner comme entrée ?

11. Sophie adore les plats où le sucré et le salé se mélangent. Qu'est-ce que vous pouvez lui proposer ? _____

12. Mémé adore le chocolat. Seulement, elle a 90 ans et n'a plus de dents. Quel dessert lui donner ? _____

13. Jeanne adore les sucreries et elle préfère les desserts à base de fruits. Qu'est-ce que vous lui proposez ? _____

14. Martin arrive avec sa petite copine. Bien sûr, il ne veut pas manger d'ail parce que ça pue. Quelle entrée pouvez-vous lui servir ? _____

15. Thomas adore la cuisine orientale et pense souvent avec nostalgie à ses voyages en Afrique du Nord. Quel plat pourrait lui faire plaisir ?

16. Vous venez de vous rappeler que c'est l'anniversaire de votre ami Léon. Il ne vous reste plus qu'un quart d'heure jusqu'à son arrivée. Quel dessert préparez-vous pour le féliciter ?

17. Georges fait une allergie à la farine. Pouvez-vous lui préparer des pommes au four comme dessert ? _____

3. Lisez attentivement le texte ci-dessous. Ensuite, répondez aux questions. La réponse 0 vous servira d'exemple.

Devenez le prochain beau gosse de la Redoute - La Redoute est à la recherche de son prochain modèle masculin

Vous rêvez secrètement de jouer les mannequins ? La marque de vente par correspondance vous propose de participer à un casting en ligne et de figurer, peut-être, dans son fameux catalogue.

La Redoute est à la recherche de son modèle masculin pour son futur catalogue automne - hiver. Et la marque a décidé qu'il s'agirait de quelqu'un parmi vous !

Pas besoin d'être un athlète, de ressembler à Brad Pitt ou de détenir obligatoirement une carte d'étudiant... Le casting est ouvert à tous les hommes majeurs résidant en France.

En effet, depuis le 19 juillet, pour prendre part à ce concours, monsieur tout le monde est invité à s'inscrire sur la page Facebook de la marque en y postant son portrait en format JPEG et non-retouché. Ensuite, ce sont les internautes qui prennent le relais en votant pour leur aspirant-mannequin préféré.

Les 50 candidats ayant recueilli le plus de votes au 28 juillet à minuit participeront à la deuxième session : ils seront à nouveau soumis aux voix des internautes.

Enfin, les 30 qui seront arrivés en tête le 15 août seront présélectionnés et présentés à un jury professionnel.

Dépêchez-vous, vous n'avez plus que jusqu'à jeudi minuit pour y participer !

En savoir plus : www.laredoute.com

(<http://www.linternaute.com>)

0 Où peut-on s'inscrire au concours ?

Sur Facebook.

18. Quelles sont les deux conditions pour participer au concours ?

19. Que faut-il faire pour s'inscrire au concours ?

20. Par qui les 50 premiers candidats seront-ils choisis ?

21. Par qui les candidats du deuxième tour seront-ils jugés ?

22. Qui choisira le gagnant ?

23. Quelle est la date limite pour s'inscrire ?

24. Comment peut-on avoir plus de détails ?

25. Quel sera le prix du gagnant ?
