

# KONKURS JĘZYKA FRANCUSKIEGO DLA UCZNIÓW SZKÓŁ PODSTAWOWYCH WOJEWÓDZTWA MAZOWIECKIEGO

**II ETAP REJONOWY**  
**26 listopada 2019 r.**



**Uczennico/Uczniu:**

1. Arkusz składa się z 9 zadań.
2. Na rozwiązanie wszystkich zadań masz 90 minut.
3. Pisz długopisem lub piórem - dozwolony jest czarny lub niebieski kolor tuszu.
4. Nie używaj ołówka ani korektora. Jeżeli się pomylisz, przekreśl błąd i napisz inną odpowiedź.
5. Pisz czytelnie i zamieszczaj odpowiedzi w miejscu do tego przeznaczonym.
6. Przenieś wszystkie rozwiązania na kartę odpowiedzi.
7. Zapisy w brudnopisie nie podlegają ocenie.

**Życzymy powodzenia!**

Maksymalna liczba punktów	60	100%
Uzyskana liczba punktów		%
Podpis Przewodniczącej RKK		

## ROZUMIENIE TEKSTU CZYTANEGO

### Zadanie 1. (6 punktów)

**Przeczytaj teksty 1.1.–1.6. i dopasuj do każdego z nich odpowiedni nagłówek (A-G). Uwaga: jeden nagłówek został podany dodatkowo i nie pasuje do żadnego tekstu. Przenieś rozwiązania na kartę odpowiedzi.**

#### Restaurants insolites

**1.1. \_\_\_\_\_**

Un décor féérique et irréel aux allures de Palais de Glace vous attend au fin fond de la Laponie. La cuisine locale qui vous sera proposée (renne, poissons et crustacés) ne saurait vous réchauffer des quelques -10 degrés de la salle, prévoyez donc les vestes, voire les couvertures de survie !

**1.2. \_\_\_\_\_**

Si vous êtes claustrophobe, oubliez tout de suite l'idée de manger un jour dans ce restaurant. Situé dans une ancienne mine de sel, il est le plus profond du monde : 125 mètres sous nos pieds ! Si vous êtes plus aventurier et que vous n'avez pas peur des profondeurs, vous vous régalez de spécialités polonaises.

**1.3. \_\_\_\_\_**

Le restaurant est situé au centre du parc zoologique de Taiyuan (sous une serre de plus de 1 600 mètres carrés), qui regroupe près de 1500 espèces et reproduit leur milieu naturel. Vous aurez donc l'impression de déjeuner en pleine jungle ! Cet endroit propose sans doute le plus large choix de nourriture de Chine.

**1.4. \_\_\_\_\_**

Mangez les pieds dans l'eau, pour de vrai ! Au pied d'une cascade artificielle, les tables sont installées de façon à ce que vos pieds reposent dans l'eau fraîche. À la fin de votre repas philippin, vous pourrez vous offrir un massage relaxant en vous asseyant dans la cascade. Le débit de l'eau est réglé pour qu'aucun accident ne puisse arriver. Soyez donc rassurés et profitez de ce cadre déstressant.

**1.5. \_\_\_\_\_**

Situé entre la gare Saint-Lazare et la station de métro Rome, le Wagon Bleu est également un restaurant qui tire son succès de son décor et de son thème impressionnant. Il offre le repas dans un ancien compartiment du mythique train Paris-Constantinople. Les banquettes en velours bleu, les porte-bagages en hauteur ainsi que les accessoires de voyage d'époque (vieilles valises en cuir, boîtes à chapeaux) replacent les convives dans une ambiance digne des romans policiers d'Agatha Christie.

**1.6. \_\_\_\_\_**

Au cœur de la forêt, la cuisine est réalisée à partir de produits fraîchement cueillis et cultivés sur place. Dans une ambiance et un décor minimalistes, tout est préparé au feu de bois loin des progrès techniques et industriels. Pour une expérience encore plus excitante, les convives peuvent passer la nuit dans des cabanes en bois ou des tentes bédouines.

D'après : [www.letribunaldunet.fr](http://www.letribunaldunet.fr), [www.malou.io](http://www.malou.io)

- A. Retour à la nature
- B. Aux amateurs de la faune et flore
- C. Repas sous terre
- D. Vêtements chauds bien vus
- E. Dîner comme dans un polar
- F. Progrès technologique au restaurant
- G. Plaisir aquatique

**Zadanie 2. (6 punktów)**

**Przeczytaj tekst. Dokończ zdania 2.1.-2.6., wybierając z podanych odpowiedzi właściwą, zgodną z treścią tekstu. Zakreśl literę A, B lub C. Przenieś rozwiązanie na kartę odpowiedzi.**

**Joël Robuchon**

À priori, rien ne destinait ce fils de maçon, né le 7 avril 1945 à Poitiers, à devenir le chef le plus étoilé. C'est au petit séminaire de Mauléon, dans les Deux-Sèvres, où il entre à l'âge de 12 ans pour devenir prêtre catholique, qu'il se découvre une passion pour la gastronomie en aidant les sœurs religieuses à préparer les repas. Il s'oriente finalement vers la gastronomie en tant qu'apprenti puis compagnon. Le début d'une longue ascension.

Dans les années 70, la cuisine est considérée comme trop grasse, trop cuite, trop XIX<sup>e</sup> siècle... Joël Robuchon va glorifier, lui, la modestie. Il disait : « Le rôle d'un vrai cuisinier n'est pas de mettre les produits qu'il cuisine au service de son talent, mais au contraire de mettre toute son imagination et son savoir à l'humble service de ces produits ». C'est pour cette raison que le plat signature de ce grand chef était une simple purée de pommes de terre. Elle porte toute la conception de sa cuisine qui est basée sur la simplicité. Un autre exemple de la modernité de sa cuisine : il développe un nouveau concept : l'atelier cuisine. Il range sa grande toque blanche, opte pour un tablier noir à la japonaise. Il ouvre aussi la cuisine sur le restaurant. Des petits plats sont servis à même le comptoir, reprenant le principe des tapas espagnols. « L'idée m'est venue dans les bars à tapas dont j'apprécie la convivialité. Je cherchais une formule où il puisse se passer quelque chose entre les clients et les cuisiniers », expliquait le chef au magazine L'Obs. Aujourd'hui, c'est un type de restauration très répandu, à l'époque, c'est tout à fait avant-gardiste.

Joël Robuchon a non seulement changé l'art culinaire mais il a bouleversé la figure même du chef et son image. S'il est devenu le gastronome le plus célèbre de la planète, c'est aussi parce qu'il était l'un de ses plus fidèles popularisateurs. Incontournable sur le petit écran, on connaît son « Au revoir ! Et bon appétit bien sûr ! » porté pendant 9 ans sur France 3. Il a aussi ouvert la voie à la médiatisation massive des chefs, qui a abouti à la création d'émissions à succès telle que « Top chef ».

Pour le monde de la gastronomie, le chef n'était pas connu que pour sa cuisine, mais également pour son caractère. « Je ne suis pas facile à vivre, nous confiait-il en 2009. J'exige énormément des personnes qui travaillent avec moi et j'ai une détestation absolue du travail mal fait. Quand quelque chose me contrarie, il m'est difficile de rester zen. Beaucoup de mes lieutenants me restent malgré tout fidèles depuis plusieurs décennies. »

D'après : [www.franceculture.fr](http://www.franceculture.fr)

- 2.1.** Joël Robuchon
- A. a grandi dans une famille de cuisiniers.
  - B. a commencé une formation religieuse.
  - C. a aidé ses parents à préparer les plats.
- 2.2.** Pour Joël Robuchon, dans son métier, le plus important, c'est/ce sont :
- A. les produits.
  - B. l'imagination.
  - C. le talent.
- 2.3.** Dans sa cuisine, Joël Robuchon
- A. continue les traditions familiales.
  - B. utilise certaines recettes du XX<sup>e</sup> siècle.
  - C. met un grand accent sur la simplicité.
- 2.4.** Joël Robuchon
- A. a introduit une habitude espagnole dans son restaurant.
  - B. a engagé des artisans dans sa cuisine.
  - C. a renoncé aux pommes de terre dans sa cuisine.
- 2.5.** Joël Robuchon a popularisé la gastronomie
- A. à la télé.
  - B. à la radio.
  - C. à la presse.
- 2.6.** Dans les situations difficiles,
- A. rien ne déstabilise Joël Robuchon.
  - B. Joël Robuchon peut compter sur son équipe en cuisine.
  - C. Joël Robuchon reste tout seul à terminer le travail.

## ZNAJOMOŚĆ ŚRODKÓW JĘZYKOWYCH

### Zadanie 3. (7 punktów)

Uzupełnij każde z poniższych zdań 3.1.–3.7. wyrazami o przeciwnym znaczeniu do podkreślonych wyrazów. Wymagana jest całkowita poprawność ortograficzna wpisywanych wyrazów. Przenieś rozwiązania na kartę odpowiedzi.

- 3.1.** Nous montons au premier étage et puis nous \_\_\_\_\_ au rez-de-chaussée.
- 3.2.** Mes amis vont souvent au café, mais ils vont \_\_\_\_\_ au restaurant.
- 3.3.** Il a vendu sa vieille voiture. Il veut acheter une \_\_\_\_\_ Renault.
- 3.4.** Ma grand-mère est née en 1920 et elle \_\_\_\_\_ en 2000.
- 3.5.** Le matin, elle \_\_\_\_\_ toujours ses affaires et finalement, elle les trouve.
- 3.6.** Luc adore la cuisine française, contrairement à son frère qui la \_\_\_\_\_.
- 3.7.** L'émission Top Chef commence à 20 heures et elle \_\_\_\_\_ une heure plus tard.

**Zadanie 4. (7 punktów)**

**Uzupełnij zdania odpowiednią formą gramatyczną. Wybierz właściwą odpowiedź A, B lub C. Przenieś rozwiązania na kartę odpowiedzi.**

**4.1.** Dans ce magasin, j'ai acheté tous les fruits \_\_\_\_\_ j'avais besoin.

- A. que                                      B. dont                                      C. où

**4.2.** Si la nappe bleue est sale, prends \_\_\_\_\_ qui est dans le buffet.

- A. celle                                      B. cela                                      C. celui

**4.3.** Je me prépare à ce concours \_\_\_\_\_ deux semaines.

- A. pour                                      B. il y a                                      C. depuis

**4.4.** - Elle a donné des bonbons à ses enfants ?

- Oui, elle \_\_\_\_\_ a donné.

- A. les leur                                      B. leur en                                      C. en leur

**4.5.** Tu peux me prêter tes recettes ? J'ai oublié \_\_\_\_\_.

- A. les tiennes                                      B. les miens                                      C. les miennes

**4.6.** Elle a acheté un paquet \_\_\_\_\_ thé.

- A. du                                      B. de la                                      C. de

**4.7.** Marc réfléchit souvent \_\_\_\_\_ ce problème.

- A. à                                      B. pour                                      C. de

**Zadanie 5. (9 punktów)**

**Uzupełnij każde z poniższych zdań 5.1.–5.9. odpowiednim wyrazem. Liczba kresek odpowiada liczbie brakujących liter w wyrazie, a niektóre litery zostały już podane. Wymagana jest całkowita poprawność ortograficzna wpisywanych wyrazów. Przenieś rozwiązania na kartę odpowiedzi.**

**5.1.** Mon frère aime le chocolat et les bonbons. Il est très g \_ \_ \_ m \_ \_ d.

**5.2.** On utilise le c \_ \_ t \_ \_ u pour couper les légumes.

**5.3.** D'habitude, ma mère prépare le dîner et moi, je mets le c \_ \_ v \_ \_ t.

**5.4.** En France, les clients laissent un p \_ \_ \_ b \_ \_ r \_ avant de sortir du restaurant.

**5.5.** Tu dois goûter cette salade. Elle est \_ \_ l \_ \_ i \_ \_ \_ \_ !

**5.6.** En France, la majorité des élèves déjeunent à la \_ a \_ \_ \_ n \_.

**5.7.** Dans cette cafétéria, tu peux commander les p \_ \_ t \_ à emporter.

**5.8.** Chaque matin, mon père mange un c \_ \_ i \_ \_ a \_ \_ et il boit du café.

**5.9.** Je demande l'a \_ \_ \_ t \_ \_ \_ à la fin du repas au restaurant.

**Zadanie 6. (7 punktów)**

Przeczytaj przepis kulinarny. Uzupełnij zdania 6.1.–6.7. wybranym z tabelki bezokolicznikiem tak, aby powstał spójny i logiczny tekst. Uwaga: jednego bezokolicznika możesz użyć tylko raz, a dwa z nich zostały podane dodatkowo i nie pasują do żadnego zdania.

Przenieś rozwiązania na kartę odpowiedzi.

ajouter	chauffer	couper	décorer	mélanger	laisser	placer	retourner	verser
---------	----------	--------	---------	----------	---------	--------	-----------	--------

**Crêpes fines**

- 6.1. Dans un bol, \_\_\_\_\_ la farine, le sucre et le sel.  
6.2. \_\_\_\_\_ les œufs, 125 ml ( $\frac{1}{2}$  tasse) du lait, la vanille et le beurre fondu.  
6.3. \_\_\_\_\_ reposer la pâte 30 minutes au minimum avant de commencer la cuisson.  
6.4. Ensuite, \_\_\_\_\_ une poêle.  
6.5. Pour chaque crêpe, \_\_\_\_\_ environ 45 ml de pâte au centre de la poêle pour recouvrir tout le fond.  
6.6. Quand la crêpe commence à dorer, c'est le temps de la \_\_\_\_\_ à l'aide d'une spatule.  
6.7. \_\_\_\_\_ les crêpes cuites dans une assiette au fur et à mesure. Garder au chaud. Délicieux avec du sirop d'érable ou de la sauce aux bleuets.

D'après : [www.ricardocuisine.com](http://www.ricardocuisine.com)

Bon appétit !

**REAGOWANIE JĘZYKOWE**

**Zadanie 7. (6 punktów)**

Jak zareagujesz w następującej sytuacji? Wybierz właściwą odpowiedź A, B lub C. Przenieś rozwiązania na kartę odpowiedzi.

- 7.1. Tu peux me passer la carafe d'eau ?  
A. Il n'est pas là.  
B. La voilà.  
C. Je n'en ai pas.
- 7.2. Tu peux garder mon sac à dos ?  
A. Oui, j'aime bien les courses.  
B. Le gardien n'est pas là.  
C. Bien sûr, tu peux être tranquille.
- 7.3. Tu ne prends pas de dessert ?  
A. Si, je suis au régime.  
B. Non, je prends de la tarte aux pommes.  
C. Non, je n'aime pas les choses sucrées.
- 7.4. Comment tu trouves ce plat ?  
A. C'est pittoresque !  
B. Savoureux !  
C. Elle est extraordinaire !

- 7.5. Tu voudrais boire quelque chose ?  
A. Je prendrais bien un petit verre d'eau.  
B. Non, j'ai très soif.  
C. Je n'ai pas faim.
- 7.6. Tu peux m'aider à faire la cuisine ?  
A. Oui, avec toi.  
B. Volontiers.  
C. C'est certain.

## ELEMENTY WIEDZY O FRANCJI

### Zadanie 8. (6 punktów)

Z podanych odpowiedzi wybierz właściwą, zakreślając literę A, B, C lub D. Przenieś rozwiązania na kartę odpowiedzi.

- 8.1. L'île flottante est  
A. une sauce.  
B. un dessert.  
C. une salade.  
D. une boisson.
- 8.2. Quels produits constituent le « triangle sacré » de la gastronomie française ?  
A. Le fromage, le pain, la salade.  
B. Le beurre, la baguette, les grenouilles.  
C. Le pain, les escargots, le vin.  
D. Le vin, le pain, le fromage.
- 8.3. La bouillabaisse vient de  
A. Marseille.  
B. Nice.  
C. Bordeaux.  
D. Toulouse.
- 8.4. La Vache qui rit est  
A. un mélange de fromages fondus.  
B. un steak de bœuf.  
C. un lait chocolaté.  
D. une crème vanille.
- 8.5. Les escargots sont une spécialité  
A. de Bretagne.  
B. d'Aquitaine.  
C. de Provence.  
D. de Bourgogne.
- 8.6. La célèbre eau gazeuse française s'appelle  
A. Perrier.  
B. Brie.  
C. Cantal.  
D. Bic.

**Zadanie 9. (6 punktów)**

**Odpowiedz w języku francuskim na poniższe pytania. Każde pytanie wymaga podania dwóch informacji. Za każdą z nich otrzymasz 1 punkt.**

**Przenieś rozwiązania na kartę odpowiedzi.**

**9.1.** Qu'est-ce qu'un macaron et quels ingrédients sont nécessaires pour les préparer ? (deux noms de produits attendus)

---

---

---

---

---

---

**9.2.** Qu'est-ce qu'une truffe et comment fait-on pour en trouver ?

---

---

---

---

---

---

**9.3.** Quelle distinction attribue le Guide rouge Michelin et quelle est la plus précieuse pour un restaurant ?

---

---

---

---

---

---

Upewnij się, czy wszystkie rozwiązania zostały przeniesione na kartę odpowiedzi.
--



## **Brudnopolis**

## KARTA ODPOWIEDZI

<b>Zadanie 1.</b> 1.1. _____ 1.2. _____ 1.3. _____ 1.4. _____ 1.5. _____ 1.6. _____	Pola na szarym tle wypełnia osoba sprawdzająca.	_____/6
<b>Zadanie 2.</b> 2.1. _____ 2.2. _____ 2.3. _____ 2.4. _____ 2.5. _____ 2.6. _____		_____/6
<b>Zadanie 3.</b> 3.1. _____ 3.2. _____ 3.3. _____ 3.4. _____ 3.5. _____ 3.6. _____ 3.7. _____		_____/7
<b>Zadanie 4.</b> 4.1. _____ 4.2. _____ 4.3. _____ 4.4. _____ 4.5. _____ 4.6. _____ 4.7. _____		_____/7
<b>Zadanie 5.</b> 5.1. g _____ m _____ d 5.2. c _____ t _____ u 5.3. c _____ v _____ t 5.4. p _____ b _____ r _____ 5.5. _____ l _____ i _____ 5.6. _____ a _____ n _____ 5.7. p _____ t _____ 5.8. c _____ i _____ a _____ 5.9. a _____ t _____		_____/9

<b>Zadanie 6.</b> 6.1. _____ 6.2. _____ 6.3. _____ 6.4. _____ 6.5. _____ 6.6. _____ 6.7. _____	Pola na szarym tle wypełnia osoba sprawdzająca.	_____/7
<b>Zadanie 7.</b> 7.1. _____ 7.2. _____ 7.3. _____ 7.4. _____ 7.5. _____ 7.6. _____		_____/6
<b>Zadanie 8.</b> 8.1. _____ 8.2. _____ 8.3. _____ 8.4. _____ 8.5. _____ 8.6. _____		_____/6
<b>Zadanie 9.</b> 9.1. _____ _____ _____ _____ 9.2. _____ _____ _____ _____ 9.3. _____ _____ _____ _____		_____/6
<b>Suma punktów</b> _____/60		

