

Ключи 2024-2025

Французский язык 11 классы

Вариант 1

La France est le premier exportateur de fromage en valeur et le deuxième en quantité, soit 640 000 tonnes par an.

96% des français mangent du fromage, dont 47% tous les jours.

Un français, en moyenne, mange 27 kilos par an et par personne, mais les plus gros consommateurs sont les danois. Ce n'est pas les français. En tout cas, quand je suis en France, j'en mange tous les jours parce que j'en mange depuis tout petit et j'adore ça !

Il y a de différents types de fromage :

-Les fromages frais, comme par exemple, **la mozzarella** ou **la feta** : ils n'ont pas de croûte car la fabrication s'arrête à l'étape du moulage.

-Les fromages à pâte molle et à croûte fleurie : il y a de la moisissure sur la croûte blanche et la pâte est molle. Les plus célèbres sont **le Camembert** et **le Brie**.

-Les fromages à pâte molle et croûte lavée : la croûte est orange et la pâte est beige. Le plus connu est **le Munster**. Et en général ils ont une forte odeur et on dit qu'ils puent. Le verbe "Puer" ça veut dire sentir mauvais, "to stink", "apestar".

-Les fromages à pâte persillée : ce sont des fromages de vache ou de brebis. Et le plus connu, c'est **le roquefort**. Ils ont un goût très fort et salé et vous les reconnaissez grâce à leur petits points bleus à l'intérieur qui sont de la moisissure qui a été rajoutée. Et en général, ils puent aussi. Enfin, ils sentent fort. Parce que pour moi, ça ne pue pas, ça sent fort. Parce que je suis français, je suis habitué !

-Les fromages à pâte pressée non cuite : la pâte est dure car elle a moins d'eau. Ils sont beaucoup plus compactés. Donc ces fromages sont plus caloriques. S'il y a moins d'eau, il y a plus de fromage (pour le même poids). Les plus célèbres sont **la Raclette** ou **le Reblochon**. La raclette est le nom du plat typique français : on fait fondre du fromage sur une machine au milieu de la table et on le mange avec des patates, de la viande et des légumes. Et du vin, évidemment. Le Reblochon est utilisé pour faire des tartiflettes, un autre plat connu avec du fromage fondu et des patates.

-Les fromages à pâte pressée cuite : la pâte est dure aussi. Vous connaissez peut-être **l'Emmental** avec ses trous et **l'Ossau-Iraty** qu'on trouve dans le Pays basque français.

-Et enfin on a les fromages de chèvre : ils sont beaucoup plus gras et la croûte peut être fleurie ou pas fleurie. Et **le Crottin** est très généralement très connu.

Donc je vous conseille d'en tester si vous êtes en France ou alors si vous trouvez un magasin de fromages français là où vous habitez.

Les fromages ont aussi des A.O.P. (Appellation d'Origine Protégée), comme le vin.

L'A.O.P. signifie aussi une zone géographique délimitée, un savoir-faire, du matériel un territoire spécifique, un traitement particulier des animaux, un type de vaches, de brebis ou de chèvres à utiliser. Et donc le respect d'un cahier des charges et de normes contrôlées.

Mais il y a aussi des fromages sans A.O.P. qui sont aussi très bons.

La majorité des fromages vendus en supermarchés sont des fromages au lait pasteurisé, mais vous pouvez aussi en trouver au lait cru. Ils ont généralement plus de saveurs, car il y a eu plus de bactéries lors de la fabrication. Mais ce n'est pas dangereux. Après, c'est généralement déconseillé pour les personnes à risques, par exemple pour les femmes enceintes. Donc, pour les femmes enceintes, il vaut mieux le lait pasteurisé, ce qu'on trouve généralement dans les supermarchés.

Donc, si vous allez plutôt dans un marché, vous allez trouver peut-être des fromages plutôt au lait cru. Et dans les grandes surfaces, pour des raisons de conservation, des fromages au lait pasteurisé.

Задание 1 – 20 баллов.

	Idée	Fromage (lettre)
1.	Le fromage a une pâte pressée cuite.	B C
2.	Le fromage se mange fondu.	D K
3.	Le fromage se vend au marché.	L
4.	Le fromage sent fort.	A J
5.	Le fromage se mange avec des pommes de terre.	D K
6.	Le fromage a une culture de champignon à l'intérieur.	A
7.	Le fromage de la partie occidentale du département des Pyrénées-Atlantiques.	C
8.	Le fromage a la pâte beige.	J
9.	Le fromage a une culture de champignon sur la croûte.	E H
10.	Le fromage est nocif pour certaines catégories de consommateurs.	L

Пункты 3, 6, 7, 8, 10 – 2 балла за правильный ответ. Если есть лишний ответ, то за него снимается 1 балл.

Пункты 1, 2, 4, 5, 9 – за каждую правильную букву в ответе 1 балл.

Задание 2 – 20 баллов.

За каждый правильный ответ 1 балл.

0. méconnu - méconnue

1. nos week-ends - nos week-ends
2. ses montagnes majestueux - ses montagnes majestueuses
3. desquels – qui
4. menante – menant
5. pour les vagues – contre les vagues
6. profiter au soleil - profiter du soleil
7. ce endroit - cet endroit
8. sans aucune doute - sans aucun doute
9. S'étant étendu -S'étendant
10. est préservé - est préservée
11. cet havre - ce havre
12. vous laissez-vous - laissez-vous
13. semble de s'arrêter - semble s'arrêter
14. à pars -à part
15. C'est quoi -C'est ce que
16. parler -dire
17. verdoiantes – verdoyantes
18. résister des délices - résister aux délices
19. locals -locaux
20. est élevée dans le rang - est élevée au rang

Задание 3 – 10 баллов.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
A	E	C	H	J	B	D	I	G	F

За каждый вариант правильной последовательности - 1 балл.

	<p>1. Объем высказывания соответствует поставленной задаче 280-300 слов. Высказывание носит продуктивный характер (max. 2 балла).</p>	<p>Объем высказывания соответствует поставленной задаче 280-300 слов. Высказывание носит продуктивный характер – 2 балла</p>		
<p>Решение коммуникативной задачи (К1 – max. 20 баллов)</p>	<p>2. Содержание письма относится к заданному аспекту (в зависимости от варианта: кем автор хочет стать и чего добиться/отношения/обучение/образ жизни/путешествия) (max. 4 балла).</p>	<p>Содержание письма не относится к заданному аспекту – 0 баллов</p>		
	<p>3. Задание выполнено в соответствии с правилами написания неформального письма. (max. 4 балла).</p>	<p>Содержание письма частично относится к заданному аспекту (тема лишь упоминается, но не раскрывается) – 2 балла</p>		
	<p>4. В письме есть описание надежд автора, вопросы к будущей версии себя, выражение благодарности и доброты к себе. (max. 10 баллов).</p>	<p>Содержание письма полностью раскрывает заданный аспект – 4 баллов</p>		
		<p>Написанное не соответствует правилам написания неформального письма – 0 баллов</p>		
		<p>Написанное соотносится с правилами написания неформального письма, но допущено 3 и более стилистические ошибки – 2 балла</p>		
<p>5. В тексте нет логических ошибок (max. 10 баллов).</p>	<p>Написанное соотносится с правилами написания неформального письма, допущено менее 2 стилистических ошибок – 4 балла</p>			
<p>Организация текста (К2 – max. 10 баллов)</p>		<p>Нет ни одного из трех аспектов – 0 баллов</p>		
		<p>Есть один из аспектов – 3 баллов</p>		
		<p>Есть два аспекта – 5 баллов</p>		
<p>Языковое оформление текста (max. 20 баллов)</p>	<p>6. Лексическое и грамматическое оформление текста (К3) (max. 10 баллов).</p>	<p>Есть все три аспекта – 10 баллов</p>		
		<p>Есть 3 и более ошибок – 0 баллов</p>		
		<p>Есть 1-2 ошибки – 5 баллов</p>		
		<p>Нет ошибок – 10 баллов</p>		
		<p>0</p> <p>Используется базовая лексика и грамматика и допущено более 5 ошибок.</p>	<p>5</p> <p>Используется довольно широкий спектр словарного запаса и сложные грамматические конструкции, в употреблении которых может быть допущено не более 3-4 ошибок.</p>	<p>10</p> <p>Используется широкий спектр словарного запаса, включая лексику уровня В2 и выше. Используются сложные грамматические конструкции. Допущено не более 2 ошибок.</p>

	7. Орфографическое и пунктуационное оформление текста (К4) (max. 10 баллов).	4 и более ошибок	2-3 ошибки	Не более 1 ошибки
--	---	-------------------------	-------------------	--------------------------