

ACADEMIE de GRENOBLE  
 INSPECTION ACADEMIQUE  
 de la HAUTE-SAVOIE  
  
 CERTIFICAT  
 DE  
 FORMATION GENERALE  
 SESSION 2002/2003  
 EPREUVE COMMUNE DE FRANÇAIS

NOM :	PRENOM :
CLASSE :	DATE :

COMPETENCES EVALUEES	Acquis	Non acquis
1. COMMUNIQUER ORALEMENT		
2. S'INFORMER, SE DOCUMENTER		
3. COMPRENDRE UN MESSAGE		
4. REALISER UN MESSAGE		
5. APPRECIER UN MESSAGE		
<b>BILAN DE L'EPREUVE :</b>		

### **CAPACITE A : COMMUNIQUER ORALEMENT**

ECOUTER ET PRODUIRE ORALEMENT DES TYPES DE DISCOURS DIFFERENTS DANS DES SITUATIONS DE COMMUNICATION DIRECTE.

CONSIGNE GENERALE : ECOUTEZ LA LECTURE DU DOCUMENT POUR POUVOIR REpondre A DES QUESTIONS SUR CE QUE VOUS AVEZ RETENU.	VRAI	FAUX	EVALUATION
QUESTION 1			
QUESTION 2			
QUESTION 3			

### **CAPACITE B : S'INFORMER, SE DOCUMENTER**

RECHERCHER UNE INFORMATION, LA SITUER, ORGANISER UNE DOCUMENTATION.

A PARTIR DU TEXTE DE LA PAGE 2, REpondez PAR «VRAI » OU « FAUX ».

ON PEUT OBTENIR DU VINAIGRE AVEC :	VRAI	FAUX	ON PEUT OBTENIR DU VINAIGRE AVEC :	VRAI	FAUX	AVEC DU VINAIGRE ON PEUT...	VRAI	FAUX	EVALUATION
Des clous de girofles			De l'alcool de betterave			Cuire			
Du Xeres			Du basilic			Rôtir			
Des framboises			Du riz			Déglacer			
Du lait			Du thym			Abaisser			
De l'estragon			De la bière			Ebouillanter			
Du vin rouge			Des tomates			Conserver			
Du cassis			Du romarin			Assaisonner			
Du cumin			Des échalotes			Tronçonner			
Du cidre			Du vin blanc			Faire mariner			
De la coriandre			Du malt			Décortiquer			

## TEXTE A ANALYSER

### LE VINAIGRE

Il trône dans la cuisine, stimule l'appétit et se met à toutes les sauces.

On le connaît depuis au moins cinq mille ans mais, pendant longtemps, le « vinaigre », allongé d'eau fraîche a servi de boisson désaltérante avant qu'on ne pense à l'utiliser en cuisine. Le vinaigre s'obtient par transformation de l'alcool acide acétique sous l'action d'une bactérie. Il existe donc autant de vinaigre que de boissons alcoolisées. Voici les plus connues d'entre eux.

**Le vinaigre blanc ou cristal** : incolore, il est fabriqué à partir d'alcool de betterave. Indispensable pour les conserves de cornichons, oignons, tomates, cerises et autres pickles.

**Les vinaigres de vin** : jeunes ou vieux, blancs ou rouges, ils rappellent les cépages dont ils sont issus. Un vinaigre de vin blanc est parfait pour les marinades de poissons, les sauces hollandaises et béarnaises et pour déglacer les viandes blanches. Rouge, il réveille les salades de laitue, déglace le jus des rôtis de bœufs.

**Le vinaigre de cidre** : un peu moins acidulé que les précédents, ses affinités vont aux poulets en cocotte, aux marinades pour poissons.

**Le vinaigre de xérès** : le plus doux. Très parfumé, il est sans égal pour assaisonner les salades délicates, déglacer les foies poêlés ou des magrets de canards.

**Le vinaigre balsamique** : vieilli au moins dix ans, ses sucres et arômes sont concentrés à l'extrême avec une acidité réduite. C'est un classique dans les salades au foie gras ou aux fruits de mer. A savoir : son prix atteint parfois celui d'un grand cru classé millésime !

Tous les vinaigres de qualité courante peuvent être parfumés avec des fruits (framboise, cassis,...), des épices (coriandre, cumin) ou des plantes (basilic, romarin, estragon, thym, échalote...). Côté exotisme, il existe des vinaigres de riz (chinois ou japonais), de lait (production suisse), d'érable (au Canada) ou de malt, à base de bière, favori des plats anglais.

#### **Recette parfumée : vinaigre aux épices**

Mettez dans 1 litre de vinaigre de vin rouge, 6 clous de girofle, 1 éclat d'écorce de cannelle, 1 feuille de laurier, 1 piment oiseau, 1 morceau de gingembre.

Fermez. Laissez mariner deux mois. Filtrez, mettez en bouteille.

Utilisez comme un vinaigre habituel mais avec parcimonie.

Femme Actuelle Janvier 1995

**CAPACITE C : COMPRENDRE UN MESSAGE**

S'APPROPRIER UN MESSAGE PAR LA LECTURE

TEXTE A ANALYSER
<p>Claude était ravi de ce tumulte ; il s'oubliait à un effet de lumière, à un groupe de blouses, au déchargement d'une voiture. Enfin, ils se dégagèrent. Comme ils longeaient toujours la grande rue, ils marchèrent dans une odeur exquise qui traînait autour d'eux et semblait les suivre. Ils étaient au milieu du marché aux fleurs coupées. Sur le carreau, à droite et à gauche, des femmes, assises avaient devant elles des corbeilles carrées, pleines de bottes de roses, de violettes, de dahlias, de marguerites. Les bottes s'assombrissaient, pareilles à des tâches de sang, pâlissaient doucement avec des gris argentés d'une grande délicatesse. Près d'une corbeille, une bougie allumée mettait là, sur tout le noir d'alentour, une chanson aiguë de couleur, les panachures vives des marguerites, le rouge saignant des dahlias, le bleuissement des violettes, les chairs vivantes des roses. Et rien n'était plus doux ni plus printanier que les tendresses de ce parfum rencontrées sur un trottoir, au sortir des souffles âpres de la marée et de la senteur pestilentielle des beurres et des fromages.</p> <p>EMILE ZOLA – <i>Le ventre de Paris</i></p>

CONSIGNE : RENSEIGNER LE QUESTIONNAIRE SUIVANT.	EVALUATION
QUEL EST LE NOM DU HEROS ?	
EST-IL SEUL ?	
D'OU VIENT-IL ?	
SE DEPLACE T'IL ?	
DANS QUEL LIEU SOMMES-NOUS ?	
RELEVEZ UN MOT QUI APPARTIENT AU DOMAINE DE L'OUÏE.	
RELEVEZ DEUX EXPRESSIONS QUI APPARTIENNENT AU DOMAINE DE L'ODORAT.	
RELEVEZ QUATRE MOTS OU EXPRESSIONS QUI APPARTIENNENT AU DOMAINE DE LA COULEUR.	
COMPLETEZ LA PHRASE SUIVANTE AVEC L'AIDE DE MOTS PRIS DANS CETTE SUITE : argumentation, fleurs, magasin, poésie, légumes, description, poissons, marché, aventure.	
CET EXTRAIT EST LA .....D'UN.....AUX.....	

**CAPACITE D : REALISER UN MESSAGE**

PRODUIRE UN MESSAGE QUI REPONDE A UNE SITUATION DE COMMUNICATION DIFFEREE

**CONSIGNE :** VOUS ECRIVEZ A UN AMI. VOTRE LETTRE COMPORTE UNE DESCRIPTION, UNE ANECDOTE, REELLE OU IMAGINAIRE QUI VOUS EST ARRIVEE, UNE INVITATION A PASSER QUELQUES JOURS CHEZ VOUS ET LE PROGRAMME DE CE QUE VOUS FEREZ ENSEMBLE.

	EVALUATION

**CAPACITE E : APPRECIER UN MESSAGE OU UNE SITUATION**

PORTER UNE APPRECIATION SUR LE MESSAGE D'AUTRUI.

<b>CONSIGNES : DITES A QUEL TYPE DE TEXTE APPARTIENNENT CES EXTRAITS ET SURTOUT POURQUOI ?</b>		<b>EVALUATION</b>	
<b>TEXTES</b>	<b>REPONSES</b>	<b>VRAI</b>	<b>FAUX</b>
La maison était masquée par un verger qu'ils durent traverser à pied. Elle leur apparut soudain massue, trapue, énorme. Ses volets clos étaient curieusement peints en rouge ce qui tranchait avec le crépi clair. Sur la droite, un escalier en pierre menait à une terrasse qui longeait deux murs de la maison à la hauteur du premier étage.			
Cassez trois œufs en séparant le blanc des jaunes. Ajoutez le sucre avec les jaunes et battez jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux.			
Elle roulait depuis une heure trente lorsqu'elle sentit ses yeux se fermer. Elle ouvrit la vitre de la voiture, augmenta le volume de l'auto-radio et chercha une aire où s'arrêter.			
« Je trouve irresponsables ces gens qui achètent une boule de poils à Noël et l'abandonnent au bord de la route des vacances en juillet. »			

