

SUJET


2019-2020

ESPAGNOL

Première Technologique

**ÉVALUATIONS
COMMUNES**

Modèle CCYC : ©DNE		
Nom de famille (naissance) : <small>(Suivi s'il y a lieu, du nom d'usage)</small>		
Prénom(s) :		
N° candidat :		N° d'inscription :
<small>(Les numéros figurent sur la convocation.)</small>		
Né(e) le :		



1.1

ÉVALUATIONS COMMUNES

CLASSE : Première

EC : EC1 EC2 EC3

VOIE : Générale Technologique Toutes voies (LV)

ENSEIGNEMENT : ESPAGNOL

DURÉE DE L'ÉPREUVE : 1h30

Niveaux visés (LV) : LVA B1-B2 LVB A2-B1

CALCULATRICE AUTORISÉE : Oui Non

DICTIONNAIRE AUTORISÉ : Oui Non

Ce sujet contient des parties à rendre par le candidat avec sa copie. De ce fait, il ne peut être dupliqué et doit être imprimé pour chaque candidat afin d'assurer ensuite sa bonne numérisation.

Ce sujet intègre des éléments en couleur. S'il est choisi par l'équipe pédagogique, il est nécessaire que chaque élève dispose d'une impression en couleur.

Ce sujet contient des pièces jointes de type audio ou vidéo qu'il faudra télécharger et jouer le jour de l'épreuve.

Nombre total de pages : 5

L'ensemble du sujet porte sur l'axe 8 du programme : **Territoire et mémoire**

Il s'organise en deux parties :

1. Compréhension de l'écrit
2. Expression écrite

Documento 1: Las rosquillas de siempre

La protagonista apoyó la causa republicana en la Guerra Civil española y vivió en Francia durante la dictadura de Franco (1939-1975). Vuelve a Madrid en 1977. Está hablando con su nieta antes de reunirse con algunos compañeros de la época de la Guerra Civil.

Había copiado muchas veces los ingredientes, las proporciones de esa receta, para repartirla como un recordatorio¹ de mí misma entre varias docenas de mujeres y unos pocos hombres. Aquella tarde de 1977 podía recordarlas a todas, a todos, en los momentos buenos y en los peores [...]. Yo hice memoria, apilé sobre la encimera² tres paquetes de harina, un kilo de azúcar, nueve huevos, un litro de leche, una botella de coñac y un paquete, esta vez sí, de mantequilla. Treinta y tres años después, en mi nevera había mantequilla de sobra.

Medí los ingredientes, hice la masa³, la amasé lo justo, ni poco ni demasiado, la separé en fragmentos iguales para fabricar con cada uno de ellos un cilindro del grosor de un pulgar más grande que el mío, y uní sus extremos para formar un círculo.

– ¿Cómo puedes hacerlas así de bien, abuela? – me preguntaba Inés, la hija mayor de Vivi, cuando me veía-. ¿Cómo lo haces para que te salgan todas del mismo tamaño?

– No te lo puedo decir – contestaba yo –, las hago sin pensar, será que he hecho tantas, en mi vida...

– ¿Cuántas? – mi nieta se había atrevido a calcularlo por sí misma la última vez –. ¿Un millón?

– No – yo me eché a reír –, sólo medio, medio millón.

– ¡Ah! – y ella asintió con la cabeza, muy satisfecha, como si a los siete años, quinientas mil rosquillas⁴ fueran una magnitud razonable, comprensible, compatible con mi edad, con mis arrugas⁵-. Vale.

Almudena Grandes, *Inés y la alegría*, 2010

¹ un recordatorio: (*ici*) un souvenir

² la encimera: *le plan de travail*

³ la masa: *la pâte*

⁴ una rosquilla: *un beignet*

⁵ las arrugas: *les rides*

Documento 2: Alta cocina española

La alta cocina española abraza ahora nuevas corrientes: el respeto al medio ambiente y la eficiencia energética en la producción y difusión de sus mejores productos

Si algo ha marcado la evolución de la gastronomía española en los últimos años es la creciente proyección internacional de nuestros cocineros. Al amparo de¹ su prestigio, ha aumentado la notoriedad exterior de algunos de nuestros mejores productos, jamones ibéricos, aceites de oliva, vinos, quesos, carnes frescas, 5 conservas de pescado y hasta las patatas fritas de bolsa. En la llamada era pos-Adriá², la marea que impulsa a la alta cocina española prosigue acumulando éxitos. Lo ratifica el reconocimiento mundial que todos los años nos otorga la lista The World's 50 Best, que en la edición de 2016 situaba a 10 restaurantes españoles entre los 100 mejores del mundo. No es casualidad la expectación³ con la que 10 nuestros cocineros son acogidos en todos los congresos y foros internacionales relacionados con la gastronomía.

José Carlos Capel, *El País Semanal*, 18/11/2016

¹al amparo de: *(ici) à l'aide de*

² Ferrán Adriá es un prestigioso cocinero español, muy creativo.

³ la expectación: *l'attente*

Documento 3: Cartel de la campaña de promoción *I need Spain* del Ministerio de industria, comercio y turismo de España (2010)



1. Compréhension de l'écrit (10 points)

Documento 1: Las rosquillas de siempre

Documento 2: Alta cocina española

Documento 3: Cartel de la campaña *I need Spain*

Conteste las preguntas siguientes y redacte las respuestas:

- a- Diga cuáles son las relaciones entre los tres documentos.
- b- Aclare lo que da a entender el autor en el documento 1: «había copiado muchas veces los ingredientes, las proporciones de mí misma para repartirla como un recordatorio de mí misma».
- c- ¿Cuál es, según usted, el objetivo de la campaña publicitaria (doc. 3)?

2. Expression écrite (10 points)

Vous traiterez en espagnol l'un des deux sujets suivants au choix. Répondez en 120 mots au moins.

Question A

Redacte una carta de motivación para participar en unas clases de gastronomía que da el famoso chef Ferrán Adriá.

Question B

Apoyándose en los tres documentos, comente la relación entre la cocina, la gastronomía y el patrimonio cultural de un país.