

Examen écrit- session 2- Semestre 1 2021-2022

Langue : FLE	Niveau : 1	Date : 18 juin	Durée : 1h30
--------------	------------	----------------	--------------

NOM ET PRENOM :

N° ETUDIANT :

RÉPONDEZ SUR LE DOCUMENT ET GLISSEZ-LE DANS LA COPIE D'EXAMEN

- 1. A partir des informations de la fiche d'identité de Marion Cotillard, rédigez sa biographie.** **3 POINTS**

- Date de naissance : 30 septembre 1975
- Taille : 1,69 m
- Signe astrologique : balance 
- Âge de Marion Cotillard : 47 ans
- Métier : actrice
- Lieu d'habitation : Paris
- Lieu de naissance : France



7 POINTS

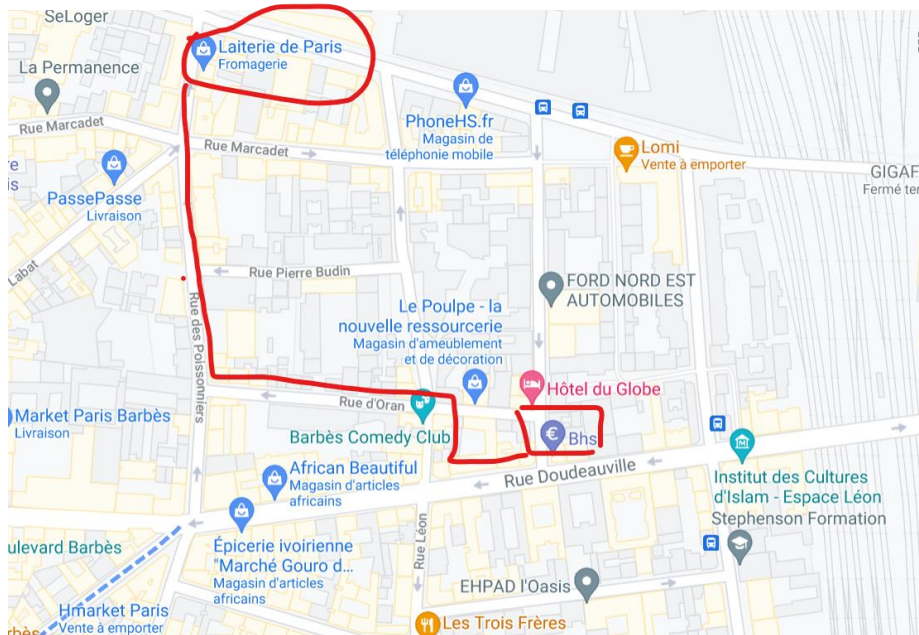
Après son travail, elle va se promener dans un parc. Elle _____ (se promener) pendant une heure et puis elle _____ (rentre) chez elle. Chaque soir, elle _____ (faire) quelques courses au supermarché du coin. Le soir, elle _____ (manger) en regardant son programme préféré à la télé. Et après, elle _____ (se coucher).

[illegible]

4. Vous habitez rue des Poissonniers, à côté de la Laiterie de Paris et votre amie veut aller chercher de l'argent à la banque BHS rue Doudeauville. Donnez les indications pour indiquer le chemin en suivant la ligne noire. Utilisez l'impératif à la deuxième personne du singulier (tu).

Utilisez les verbes prendre, tourner, aller, descendre pour donner les indications

5 POINTS

[illegible]

5. Complétez la recette de la ratatouille avec les verbes conjugué à l'impératif (vous)

verser / faire / couper 2X / ajouter / laver

3 POINTS

RATATOUILLE

Préparation : 20 mn | Cuisson : 60 mn | Difficulté : Facile



1. _____ et _____ les courgettes, l'aubergine, le poivron vert et le rouge, en cubes de taille moyenne. _____ les tomates en quartiers, et émincez l'oignon.

2. Dans une poêle, _____ un peu d'huile d'olive et _____ cuire différents légumes pendant 5 minutes pour qu'ils colorent. Commencez par les poivrons, puis les aubergines, les courgettes et enfin les oignons et les tomates que vous cuirez ensemble.

3. Quand les légumes sont cuits, _____ les tomates et aux oignons, baissez le feu puis mélangez.

Ajoutez un beau bouquet garni de thym, de romarin et de laurier, salez, poivrez, puis couvrez pour laisser mijoter 40 minutes en remuant régulièrement.

4. A environ 10 minutes du terme de la cuisson, ajoutez les deux belles gousses d'ail écrasées puis couvrez de nouveau. N'hésitez pas à goûter et à assaisonner de nouveau selon vos goûts.

Pour finir... Dégustez votre ratatouille tiède ou froide (les parfums s'expriment d'autant mieux), seule avec du pain grillé ou en accompagnement.

Elle se conserve 2 à 3 jours au réfrigérateur.

Les cuissons successives ne sont pas indispensables, mais elles permettent à chaque légume de bien exprimer ses saveurs.