

Examen de passage de l'enseignement privé ou à domicile à l'école publique

2017

Lieu d'examen: _____ Date: _____

Nom: _____ Prénom: _____

Admission en 10^e VP / Italien



Durée
120 minutes



Matériel autorisé
Aucun

Axes Thématiques

Compréhension de l'écrit

Objectifs d'apprentissage

Les élèves sont capables de comprendre des textes écrits relatifs à des situations de la vie courante, du niveau de ceux du livre et du cahier d'exercices: reconnaître le thème / le sujet / la situation de manière globale, repérer quelques informations de manière sélective.

Production de l'écrit

Les élèves sont capables de s'exprimer par écrit pour donner des renseignements personnels et pour poser des questions courantes.

Evaluation de l'épreuve

Compréhension de l'écrit _____ / 28 pts

Production de l'écrit _____ / 28 pts

Total _____ / **56 pts**

Seuil de réussite (note 4) 10 VP = 34 pts

Note:



DFJC – Département de la formation, de la jeunesse et de la culture
DGEO – Direction générale de l'enseignement obligatoire
DP – Direction pédagogique

Testo 1

Va a Napoli e scoprirai la vera pizza!

La pizza è uno dei simboli internazionali dell'Italia gastronomica. Nata in Campania nell'antichità, si è trasformata radicalmente col tempo. Oggi è famosissima in tutto il mondo.

- 1 L'origine della pizza è molto antica. Tutto comincia al settimo secolo, all'epoca delle invasioni dei **Saraceni*** in Italia. I Saraceni avevano una specialità a base di farro, un tipo di **frumento***. Molti anni più tardi, i napoletani hanno preferito servirsi del frumento tradizionale e così, hanno inventato la pasta della prima pizza italiana. All'origine, la pizza era bianca: solo mozzarella, olio e aglio. Solo dopo la scoperta dell'America si è cominciato ad usare il pomodoro.
- 2 Secondo una leggenda, la pizza è stata offerta ai **bisognosi*** napoletani dalle divinità. Era un piatto economico e lo è restata per molto tempo. Infatti, le prime pizze erano vendute "da oggi a otto": i clienti, molto spesso modesti, mangiavano la pizza, ma davano i soldi al commerciante solo dopo otto giorni. In questo modo si creava una vera relazione di amicizia tra il pizzaiolo e i suoi clienti.
- 3 Nel 1800, la pizza si mangiava soprattutto a Napoli e in provincia di Campania. Era uno dei piatti principali della cucina napoletana. In un primo tempo, si vendeva come **umile*** cibo di strada. Gradualmente, la gente si è abituata a mangiarla direttamente quando usciva dal forno. In tal modo che, nel 1830, si sono aperti locali con servizio ai tavoli: erano le prime pizzerie.
- 4 Oggi esistono molti tipi di pizza, ma la più semplice è nata nel 1889, quando il **re*** Umberto I e la **regina*** Margherita hanno visitato Napoli. Hanno chiesto al pizzaiolo più bravo, Raffaele Esposito, di preparare per loro tre tipi di pizze: una con formaggio e basilico, una con pomodoro, aglio, olio e basilico e l'ultima con pomodoro, olio, mozzarella e basilico. Quest'ultima pizza è piaciuta tanto alla regina* che il pizzaiolo ha deciso di chiamarla con il suo nome: pizza Margherita.
- 5 Oggi, dopo più di due secoli dalla sua creazione, la pizza artigianale non sembra incontrare crisi. Resiste miracolosamente ai numerosi tentativi d'imitazione, soprattutto dalla parte dei colossi internazionali dell'alimentazione e della ristorazione. Lo si vede con il numero abbondante di pizzaioli autentici che lavorano a Napoli, in ogni parte d'Italia e adesso del mondo.
- 6 Il Pizzafest è la più grande festa della pizza del mondo. È organizzata a Napoli ogni anno dall'associazione "Vera pizza napoletana". Si tratta di un gruppo di pizzaioli napoletani che vogliono difendere la tradizione della loro pizza. Secondo loro, la pizza si fa in un modo ben specifico e solo con certi ingredienti.
- 7 Non è necessario molto per mangiare la pizza di oggi: semplici tavoli sono sufficienti. I clienti si siedono a poco a poco gli uni accanto agli altri e fanno conoscenza facilmente. Poiché è di solito un piatto che si mangia insieme, si può dire che la pizza unisce la gente e fa socializzare.

Tratto da Ragazzi (n°3, 2005 & n° 3, 2007), pp. 12-13

i Saraceni	les Sarrasins (peuple musulman du Moyen Âge)
il frumento	le froment
i bisognosi	ceux qui sont dans le besoin
umile	humble, modeste
il re	le roi
la regina	la reine

A. Leggi il testo 1 e scrivi il numero del paragrafo corrispondente ad ogni titolo.
Sta' attento, ci sono due titoli supplementari che non sono necessari.

Titolo	Paragrafo N°
Com'è nata la pizza Margherita?	
La ricetta della pasta per la pizza.	
La celebrazione della pizza napoletana.	
Resistere alla modernizzazione.	
La storia della pizza italiana.	
La mozzarella, un'invenzione dei Saraceni.	
Dalla strada al piatto.	
La pizza, un nuovo modo di farsi amici?	
Il cibo dei poveri.	

/ 7 pts

3/9

C. Leggi il testo di nuovo e segna con una crocetta l'unica risposta esatta.

1. La vera pizza italiana è stata creata...	prima dell'epoca dei Saraceni.	<input type="checkbox"/>
	all'epoca dei Saraceni.	<input type="checkbox"/>
	dopo l'epoca dei Saraceni.	<input type="checkbox"/>
2. Le prime pizze italiane contenevano ...	frumento di farro.	<input type="checkbox"/>
	pomodoro.	<input type="checkbox"/>
	mozzarella, aglio e olio.	<input type="checkbox"/>
3. Molto tempo fa, la gente raccontava che...	la pizza era data ai poveri dalle divinità.	<input type="checkbox"/>
	la pizza si offriva alle divinità.	<input type="checkbox"/>
	la pizza era il piatto preferito delle divinità.	<input type="checkbox"/>
4. "Da oggi a otto" significava che la gente...	mangiava la pizza dopo otto giorni.	<input type="checkbox"/>
	pagava la pizza dopo otto giorni.	<input type="checkbox"/>
	conservava la pizza otto giorni.	<input type="checkbox"/>
5. Nel 1800, la pizza era consumata...	principalmente dai napoletani.	<input type="checkbox"/>
	in tutta l'Italia.	<input type="checkbox"/>
	già in vari paesi.	<input type="checkbox"/>
6. Nei primi tempi, si vendeva la pizza...	direttamente sulla strada.	<input type="checkbox"/>
	in piccole pizzerie.	<input type="checkbox"/>
	solo nel palazzo del re.	<input type="checkbox"/>
7. Raffaele Esposito era...	il servitore del re e della regina.	<input type="checkbox"/>
	il pizzaiolo del re e della regina.	<input type="checkbox"/>
	un pizzaiolo napoletano.	<input type="checkbox"/>
8. La pizza Margherita si chiama così perché...	la regina ha voluto dare il suo nome.	<input type="checkbox"/>
	il suo creatore ha voluto onorare la regina.	<input type="checkbox"/>
	era bianca come una margherita.	<input type="checkbox"/>
9. Oggi, la pizza fatta a mano...	continua ad avere molto successo.	<input type="checkbox"/>
	non è tanto popolare come prima.	<input type="checkbox"/>
	è stata vinta dall'industrializzazione.	<input type="checkbox"/>
10. Si trovano pizzaioli autentici...	solo in certe città italiane.	<input type="checkbox"/>
	in tutta l'Italia.	<input type="checkbox"/>
	al livello internazionale.	<input type="checkbox"/>
11. Il Pizzafest celebra...	la tradizione della pizza italiana.	<input type="checkbox"/>
	la tradizione della pizza napoletana.	<input type="checkbox"/>
	il successo della pizza nel mondo.	<input type="checkbox"/>
12. Oggi, la pizza si mangia...	facilmente dove ci piace.	<input type="checkbox"/>
	soprattutto in pizzeria.	<input type="checkbox"/>
	soprattutto in famiglia.	<input type="checkbox"/>
13. Mangiare la pizza permette di...	mangiare senza piatti.	<input type="checkbox"/>
	incontrare facilmente nuove persone.	<input type="checkbox"/>
	economizzare spazio.	<input type="checkbox"/>

/ 13 pts

Testo 2

La pasta di base per la pizza

Una ricetta semplice per creare una base di pizza leggera e perfetta!

Ingredienti

25 grammi di **lievito*** di birra
2 cucchiaini di sale
1 cucchiaino di zucchero
2 cucchiai di olio di oliva
500 grammi di farina

il lievito	la levure ou levain
un telo	un linge de cuisine
tiepido, a	tiède
lievitare	lever (pour la pâte)
coprire	couvrir

Queste foto mostrano la preparazione della pasta per la pizza in ordine cronologico. I paragrafi (A-H) sono in disordine.

A. Leggili e scrivi la lettera del paragrafo che corrisponde ad ogni immagine.



paragrafo ...



paragrafo ...



paragrafo ...



paragrafo ...



paragrafo ...



paragrafo ...



paragrafo ...



paragrafo ...

- A Trasferisci la pasta in un recipiente leggermente infarinato anche lui e taglia sulla superficie una croce con un coltello.
- B Per cominciare, metti il **lievito*** in un recipiente e versa sopra un bicchiere di acqua **tiepida***. Poi mescola bene con un cucchiaino di legno. Aggiungi lo zucchero e la maggior parte della farina al lievito diluito. Mescola energeticamente per ottenere una pasta liscia e omogenea.
- C Versa lentamente circa 2 dl di acqua tiepida nella fontana e comincia a lavorare la pasta con le mani. Includi gradualmente la farina secca alla pasta del centro per formare un tutto.
- D Raccogli la pasta di base e forma un'unica palla che devi infarinare leggermente.
- E Su una tavola pulita, raccogli il resto della farina. Allarga il suo centro e con le mani, forma una fontana.
- F **Copri*** la palla di pasta con un **telo*** umido. Lascia **lievitare*** la pasta in un posto tiepido. Generalmente, dopo due o tre ore, il volume diventa due volte più grande. La pasta di base per la pizza è allora pronta ad essere cotta.
- G Trasferisci la pasta **lievitata*** al centro della fontana di farina e distribuisce il sale sulla farina secca per evitare il contatto diretto con il lievito.
- H Quando il resto della farina è completamente incorporato, prendi la pasta e lavorala energicamente per circa 15 minuti. Con una spatola, includi la pasta che è restata aderente al tavolo. Se la preparazione è ancora dura, aggiungi 1-2 cucchiaini di acqua. Alla fine, devi ottenere una pasta densa ma malleabile.

Tratto dal sito: <http://www.salepepe.it/ricette/lieviti/pasta-pizza/>

___ /8 pts

/ 28 pts

**Tu vas écrire un texte pour parler de tes habitudes alimentaires.**

- Ton texte doit inclure tous les éléments mentionnés, mais tu peux en ajouter d'autres.
- Les informations entre parenthèses sont des suggestions pour te donner des idées.
- Ecris les chiffres en toutes lettres.
- Ton texte peut être imaginé.

Contenu**1^e paragraphe – Présentation personnelle** _____ / 7 pts

Temps de base: présent. Mentionne:

- ton nom et ton âge (2 pts)
- où tu habites (nom de la ville / du village) (1 pt)
- ta famille: 2 différents membres, leur nom et âge (4 pts)

2^e paragraphe – Les repas à la maison _____ / 7 pts

Temps de base: présent. Parle des repas à la maison. Mentionne:

- qui cuisine (1 pt)
- un plat que tu sais préparer (1 pt)
- quel(s) repas de la journée se passe(nt) en famille (2 pts)
- ce que tu manges habituellement (le matin, à midi ou le soir) (2 pts)
- ce que tu ne manges jamais (1 pt)

Justifie les exemples mentionnés.

3^e paragraphe – Une sortie au restaurant _____ / 6 pts

Temps de base: passé composé et imparfait.

Parle d'une sortie que tu as faite au restaurant. Mentionne:

- où se situe le restaurant (1 pt)
- quand tu t'es rendu(e) au restaurant (1 pt)
- avec qui tu étais (1 pt)
- ce que vous avez mangé (1 pt)
- si tu as apprécié ta sortie et explique pourquoi (2 pts)

Fonctionnement de la langue

Vocabulaire _____ / 2 pts

Orthographe _____ / 2 pts

Construction des phrases _____ / 2 pts

Temps employés _____ / 2 pts

Bonus

Prise de risques, informations supplémentaires _____ / 1 pt

Total _____ / 28 pts

