**ЗАДАНИЯ (тестовые)**

**второго тура олимпиады школьников по \_*французскому языку***

|  |  |
| --- | --- |
| Ф.И.О. | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
| Адрес проживания | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
| Название и номер учреждения образования | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
| Класс, группа  | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
| Номер телефона (мобильный, домашний)  | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
| Секция  | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
| Адрес электронной почты для обратной связи | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |

Ответы предоставляются **ТОЛЬКО** в электронном виде.

**Olympiade**

***Étape 2***

***Nom\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Date\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_***

***1. Choisissez la variante qui convient le mieux :***

**Les avantages du télétravail**

Le télétravail présente pourtant des avantages non négligeables. Pour les employés 1. (*que, qui, lesquels*) habitent loin de l’entreprise, c’est une solution pour passer moins de temps dans les transports en commun et gagner ainsi jusqu’à trois heures dans la journée. Le télétravail 2. (*les, leur, à eux*) donne ainsi plus de flexibilité pour moduler 3. (*leur, leurs, ses*) horaires de travail, 4. (*ce qui, ce dont, ce que*) est appréciable pour les parents avec des enfants en bas âge. C’est aussi une solution envisageable pour les personnes handicapées qui voient dans le télétravail un moyen d’intégrer une entreprise tout 5. (*limiter, limitant, en limitant*) des trajets difficiles. Les dirigeants d’entreprise 6. (*étant adoptés, ayant adopté, adoptés*) cette organisation s’7. (*en, y, eux*) félicitent. Moins 8. (*fatiguants, fatigués, ayant fatigué*) et moins stressés, leurs salariés sont ainsi plus efficaces. L’entreprise 9. (*le, y, leur*) gagne en compétitivité et peut parfois faire des économies sur la location de bureaux. Enfin, le télétravail s’avère bénéfique pour l’environnement 10. (*puisque, en vue de, au contraire)* la réduction des transports en voiture contribue à réduire les gaz à effet de serre ! Alors, malgré tous ces avantages, pourquoi autant de réticences ?

***2. Mettez le mot suggéré par le sens :***

**Le bio poursuit son essor**

Le secteur 1.\_\_\_\_ bio maintient sa progression en 2012. La production et la consommation de produits bio, 2.\_\_\_\_\_\_ que le nombre d’opérateurs n’3.\_\_\_\_\_\_ cessé d’augmenter, tandis 4.\_\_\_\_\_\_ les importations ont, elles, diminué. Malgré une conjoncture économique difficile, le secteur bio reste dynamique. Les surfaces dédiées 5.\_\_\_\_\_ l’agriculture biologique 6.\_\_\_\_\_\_ France ont augmenté de 25% au 1er semestre 2017, a annoncé mardi l’Agence Bio.

Au total, 800 producteurs sur 173.000 hectares supplémentaires et plus de 300 transformateurs ont rejoint le bio au 1er semestre 2017.

La production de céréales a augmenté de 30 %, 7.\_\_\_\_\_\_ des fruits et légumes de 18 %, et le vin de 38 %. La hausse la 8.\_\_\_\_\_\_\_ spectaculaire concerne le lait : pour la première fois, 100 % de la demande au lait et produits laitiers peut 9.\_\_\_\_\_\_\_\_ couverte 10.\_\_\_\_\_\_\_ la production française !

***3. Mettez les verbes aux temps et modes qui conviennent :***

D’habitude, je suis polie, mais là je crois que j’(dire) 1. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ des gros mots quand je me suis aperçue que j’(oublier) 2. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ mes clés à l’intérieur de mon appartement. C’était juste comme je (mettre) 3. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ le pied sur la première marche. Si j’(avoir) 4. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ des obsessions, comme le prétendent ceux qui ont la poutre, je ne serais pas tombée dans l’escalier. Si j’avais des obsessions, je (se rappeler) 5. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ comme l’escalier (risquer) 6. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ d’être glissant. Au lieu de quoi, je ne pensais plus qu’à mes clés et je me demandais où je (passer) 7. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ la nuit.

***4. Lisez le texte et choisissez la bonne reponse :***

**Les repas chez les jeunes**

**La commensalité chez les jeunes adultes français, allemands et espagnols**

La commensalité - en latin *(cum* *: avec)* et *(mensa : table)* - définit le fait de partager un repas. Un repas dont la forme et l’intérêt diffèrent selon les âges des convives, la diversité des situations alimentaires, les appartenances socioculturelles, les époques, les styles et conditions de vie.

Pour mieux comprendre l’évolution des pratiques alimentaires de la société, il est nécessaire de saisir les manières dont on se retrouve pour manger ensemble. A l’heure où beaucoup annoncent la fin du repas commensal, une tendance à l’individualisation des pratiques alimentaires et un hypothétique lien avec le développement de l’obésité, il semble que le partage alimentaire retrouve des nouvelles modalités et une nouvelle intensité, même chez les jeunes.

En effet, les jeunes adultes représentent une classe d’âge particulièrement concernée par les prises alimentaires hors foyer et par un style alimentaire que l’on peut qualifier de désorganisé, sujette à une phase transitoire de leur vie et caractérisée par l’expérimentation. De plus, bien que géographiquement proches, les pays choisis sont éloignés d’un point de vue culturel et des traditions alimentaires.

L’étude s’est appuyée sur les résultats d’interviews de 83 jeunes adultes de différents profils résidant à Barcelone, Berlin, Lyon, Madrid et Paris. Au-delà d’une meilleure connaissance des pratiques alimentaires en Europe, cette étude souligne que la population des « jeunes adultes » est loin d’être homogène même si des tendances communes liées en particulier aux styles et conditions de vie au cours de cette période de leur vie peuvent être soulignées.

Cette étude révèle ainsi que les jeunes adultes, en pleine phase d’émancipation et d’expérimentation et contraints par leur budget, explorent de nouvelles cuisines, de nouveaux lieux de restauration, de nouvelles formes de sociabilité et développent de nouvelles manières de recevoir : cuisiner ensemble, apporter un plat préparé chez les amis pour le partager, inviter les amis pour des apéritifs dînatoires, des buffets, des tapas, assis autour d’une table, par terre, sur le canapé, debout dans le salon.

Les espaces de vie des jeunes adultes et leurs équipements ne permettent pas toujours de recevoir de façon formelle autour d’une table et au-delà de cet aspect pratique, l’étude souligne qu’il n’y a pas non plus l’envie de la part de ces jeunes de recevoir de cette manière. Pour partager leur repas, les jeunes investissent les espaces publics qui deviennent des lieux pour rencontrer ses pairs, se sociabiliser et se restaurer autour d’un barbecue, d’un pique-nique avec des aliments préparés à domicile, achetés dans des « take-away » ou directement issus des supermarchés... Les règles changent donc au profit d’une volonté forte : être ensemble et partager l’expérience du repas dans une forme sociale la plus adaptée possible au style de vie de cette classe d’âge.

Il apparaît sinon des différences dans les pratiques commensales et les attitudes face à l’alimentation entre les jeunes adultes français, allemands ou espagnols liées à des traditions et des modèles alimentaires et culturels différents selon les pays. Ainsi, l’étude révèle que le type de repas, les occasions, les lieux, l’organisation sociale, les modalités de partage et le rôle du partage ne sont pas les mêmes :

- En Allemagne, les jeunes ont l’habitude de se retrouver avec leurs amis autour d’un brunch, dans un café ou à la maison, ou pour cuisiner ensemble alors que les français et les espagnols ont plutôt l’habitude de se retrouver pour des dîners au restaurant ou chez eux pour des apéritifs dînatoires, des tapas ou des réceptions où l’hôte prendra en charge davantage la préparation.

- En France et en Espagne, la convivialité est donc essentielle. La cuisine est un prétexte pour se rassembler, manger et discuter en même temps. Le repas fait figure de « repas loisir ». A l’inverse, en Allemagne, ce sont les activités qui accompagnent le repas qui sont prétextes à rassembler les personnes et sont symboles de convivialité comme cuisiner ensemble, les jeux de table, le visionnage d’un film... Le repas fait ici figure de « repas nutrition ».

L’alimentation et la restauration moderne ne semblent pas être simplement au service des besoins du « grignoteur » pressé et nomade facilitant ainsi les prises alimentaires désocialisées, mais son usage peut être également détourné afin de renforcer de nouvelles formes de partage et de communication.

***Choisissez la bonne reponse:***

1. Selon le texte, quelles sont les idées reçues qu’on a sur les jeunes et la nourriture ?

a) Les jeunes ne partagent plus de repas en groupe.

b) Les jeunes mangent de plus en plus.

c) Les jeunes n’aiment plus les repas traditionnels.

2. Quelle idée est finalement mise en avant ?

a) Les jeunes aiment se retrouver autour d’un repas mais pas comme les générations précédentes.

b) Les jeunes aiment cuisiner mais préfèrent les recettes exotiques.

c) Les jeunes mangent comme leurs parents.

3. Sur quoi est basée l’observation des pratiques alimentaires ?

a) Une enquête faite auprès de jeunes Européens basée sur des entretiens.

b) Une observation des pratiques alimentaires de jeunes Espagnols, Français et Allemands.

c) Des statistiques basées sur les témoignages de médecins.

4. Pour se rendre compte des changements des pratiques alimentaires des gens il faut comprendre

a) comment ils finissent leurs repas.

b) une nouvelle intensité des repas chez les jeunes.

c) comment ils se rencontrent pour manger ensemble.

5. Dans quels pays la cuisine est un prétexte pour rassembler des amis  et des connaissances?

a) en France et en Allemagne

b) en Espagne et en France

c) en Espagne et en Allemagne

6. L’étude montre que les habitudes alimentaires des jeunes

a) sont homogènes et liées en particulier aux styles et conditions de leur vie.

b) ont changé car les jeunes préfèrent explorer tout ce qui est de nouveau en cuisine, restauration et réception.

c) dépendent de leur budget.

7. Les jeunes n’ont plus l’envie

a) de partager leur espace de vie avec d’autres jeunes adultes.

b) de partager l’expérience du repas dans une forme sociale la plus adaptée au style de leur vie.

c) de recevoir leurs invités de façon formelle autour d’une table.

8. La prise des repas moderne a pour but

a) de développer de nouvelles formes de la socialisation des gens.

b) de « grignoter» pressé et nomade.

c) de faciliter les prises alimentaires désocialisées.

**Total de points:**