



SOMMAIRE

INTRODUCTION	7
CHAPITRE 1 LE RÉFÉRENTIEL	9
1. LE NIVEAU EXIGIBLE EN FIN DE FORMATION	9
2. LES CONTENUS	9
3. GRAMMAIRE	10
4. LEXIQUE	10
5. ÉLÉMENTS CULTURELS	10
6. ANNEXE I DE L'ARRÊTÉ DU 22 JUILLET 2008, BO N°32 DU 28 AOÛT 2008	11
CHAPITRE 2 DÉFINITION DE L'ÉPREUVE	19
1. FINALITÉS ET OBJECTIFS DE L'ÉPREUVE	19
2. FORME DE L'ÉVALUATION	19
CHAPITRE 3 SUPPORTS MÉTHODOLOGIQUES	23
1. PREMIÈRE SITUATION D'ÉVALUATION : COMPRÉHENSION DE L'ORAL	23
2. DEUXIÈME SITUATION D'ÉVALUATION : PRODUCTION ORALE EN CONTINU	24
CHAPITRE 4 RAPPORT DE STAGE	29
1. PLACE AND DATE OF YOUR WORK EXPERIENCE	29
2. INFORMATION ON THE COMPANY	30
3. MY MISSIONS IN THE COMPANY	30
4. MY FEELINGS ON THIS WORK PLACEMENT	31
5. CONCLUSION	31
CHAPITRE 5 NEX TRENDS OF DIETS	33
1. DIFFERENT SOURCES OF PROTEINS	33
2. A NEW TREND : EDIBLE FLOWERS	37
3. CURRENT AND MODERN TREND	40
CHAPITRE 6 EXEMPLES DE SUJETS - CORRIGÉS	47
1. INSECTS IN YOUR PLATE	47
2. SOURCES OF PROTEINS	50
3. EDIBLE FLOWER	53
4. MOLECULAR GASTRONOMY	56
5. MACROBIOTIC GASTRONOMY	61
6. EATING DISORDERS	63

CHAPITRE 7 VOCABULAIRE	67
1. EXPRESSIONS UTILES POUR UN ORAL	67
2. LES MOTS DE LIAISON / LES CONNECTEURS	69
3. L'ANALYSE LITTÉRAIRE : LE TEXTE, LE NARRATEUR, LE LECTEUR	74
4. DIETETICS	77
5. FOOD	78