



# SOMMAIRE

<b>INTRODUCTION</b>	<b>7</b>
<b>CHAPITRE 1   LE RÉFÉRENTIEL</b>	<b>9</b>
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
<b>CHAPITRE 2   DÉFINITION DE L'ÉPREUVE</b>	<b>19</b>
1. FINALITÉS ET OBJECTIFS DE L'ÉPREUVE	19
2. FORME DE L'ÉVALUATION	19
<b>CHAPITRE 3   SUPPORTS MÉTHODOLOGIQUES</b>	<b>23</b>
1. PREMIÈRE SITUATION D'ÉVALUATION : COMPRÉHENSION DE L'ORAL	23
2. DEUXIÈME SITUATION D'ÉVALUATION : PRODUCTION ORALE EN CONTINU	24
<b>CHAPITRE 4   RAPPORT DE STAGE</b>	<b>29</b>
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
<b>CHAPITRE 5   NEX TRENDS OF DIETS</b>	<b>33</b>
1. DIFFERENT SOURCES OF PROTEINS	33
2. A NEW TREND : EDIBLE FLOWERS	37
3. CURRENT AND MODERN TREND	40
<b>CHAPITRE 6   EXEMPLES DE SUJETS - CORRIGÉS</b>	<b>47</b>
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

<b>CHAPITRE 7   VOCABULAIRE</b>	<b>67</b>
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