



Š i f r a k a n d i d a t a :

Državni izpitni center



M 1 6 2 2 6 2 1 2

JESENSKI IZPITNI ROK

Višja raven
FRANCOŠČINA
Izpitna pola 2

Slušno razumevanje

Petek, 26. avgust 2016 / Do 20 minut

*Dovoljeno gradivo in pripomočki:
Kandidat prinese nalivno pero ali kemični svinčnik.
Kandidat dobi ocenjevalni obrazec.*

SPLOŠNA MATURA

NAVODILA KANDIDATU

Pazljivo preberite ta navodila.

Ne odpirajte izpitne pole in ne začenjajte reševati nalog, dokler vam to ni dovoljeno.

Prilepite kodo oziroma vpišite svojo šifro (v okvirček desno zgoraj na tej strani in na ocenjevalni obrazec).

Število točk, ki jih lahko dosežete, je 18, od tega 10 v delu A in 8 v delu B.

Naslednja navodila za reševanje izpitne pole boste slišali tudi na posnetku.

Izpitna pola je sestavljena iz dveh delov, dela A in dela B. Vsak del vsebuje govorjeno izhodiščno besedilo in nalogo, ki se nanj nanaša. Najprej boste nalogo prebrali, nato boste poslušali besedilo in lahko že med poslušanjem nalogo sproti reševali. Vsako besedilo boste poslušali po dvakrat, vmes pa bo premor za reševanje. Začetek in konec besedila bo označeval takle zvočni znak /*!.

Rešitve, ki jih pišite z nalivnim peresom ali s kemičnim svinčnikom, vpišujte **v izpitno polo** v za to predvideni prostor. Pišite čitljivo in skladno s pravopisnimi pravili. Če se zmotite, napisano prečrtajte in rešitev zapišite na novo. Nečitljivi zapisi in nejasni popravki bodo ocenjeni z 0 točkami.

Zaupajte vase in v svoje zmožnosti. Želimo vam veliko uspeha.

Poslušajte pozornost. Odprite izpitno polo.

Ta pola ima 4 strani, od tega 1 prazno.

**Partie A**

Écoutez attentivement l'enregistrement et indiquez si les affirmations suivantes sont vraies (V) ou fausses (F).

		V	F
1.	L'asperge est un légume d'été.		
2.	Trois variétés d'asperge sont mentionnées dans cet extrait.		
3.	Pour acheter de bonnes asperges, il faut regarder leur couleur.		
4.	Avant de les préparer, il est conseillé de couper le pied de l'asperge.		
5.	Les asperges blanches ne s'épluchent pas.		
6.	Il est recommandé de les faire cuire à la verticale.		
7.	Les asperges vertes demandent la cuisson la plus longue.		
8.	Le chef cuisinier propose de servir les asperges vertes avec une sauce.		
9.	La tarte d'asperges proposée dans cet extrait est combinée avec du fromage.		
10.	Le titre du livre mentionné dans cet extrait est <i>Cuisiner, c'est bon</i> .		

(10 points)

**Partie B**

Écoutez attentivement l'enregistrement et répondez aux questions suivantes.

1. Quelle est la passion de l'invité de cette émission?

2. À quelle période de sa vie a-t-il découvert cette passion?

3. Grâce à quel membre de sa famille est née cette passion?

4. Quelle était la température de l'eau lors de l'expérience qu'il a vécue en 1971?

5. Quels sont les pays étrangers que cette passion lui a permis de découvrir? Citez-en deux.

6. Selon lui, quel adjectif caractérise la plupart des cours d'eau dans les montagnes françaises par rapport aux autres cours d'eau?

7. Quelle est la profession de cet invité?

8. Quel phénomène sa passion lui permet-elle d'observer?

(8 points)



Prazna stran