



Š i f r a k a n d i d a t a :

Državni izpitni center



M 1 6 1 2 6 2 1 2

SPOMLADANSKI IZPITNI ROK

Višja raven
FRANCOŠČINA
Izpitna pola 2

Slušno razumevanje

Ponedeljek, 13. junij 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 govorno 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 pišete z nalivnim peresom ali s kemičnim svinčnikom, vpisujte **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.	Cette émission est consacrée à la viande de porc.		
2.	Seules deux régions françaises sont réputées pour cette viande.		
3.	Pour la recette du gigot*, le morceau de viande doit être sorti du frigidaire juste avant de commencer le plat.		
4.	La température du four doit rester la même tout au long de la cuisson.		
5.	Le cuisinier recommande d'ajouter des oignons au gigot.		
6.	Pour préparer la recette du navarin** primeur, il faut de la viande et des légumes.		
7.	Le morceau de viande recommandé pour ce plat est à moins de 10 euros.		
8.	Au début de la recette, il faut cuisiner séparément la viande et les légumes.		
9.	La dernière recette proposée par le cuisinier est réalisée rapidement.		
10.	Une seule de ces recettes est disponible sur le site de cette radio.		

(10 points)

* le gigot = *jagnječja krača*

** le navarin = *jagnječji ragu*

**Partie B**

Écoutez attentivement l'enregistrement et répondez aux questions suivantes.

1. À quel roi de France la girafe, dont il est question dans cet enregistrement, a-t-elle été offerte?

2. Outre la girafe et les antilopes, quels autres animaux étaient à bord du bateau?

3. Dans quel port français le bateau est-il arrivé?

4. À destination de quelle ville Étienne Geoffrey Saint-Hilaire a-t-il été chargé d'emmener cette girafe?

5. Combien mesurait la girafe?

6. Durant quel mois la girafe est-elle arrivée à destination?

7. En quelle année est-elle morte?

8. Dans quel musée de La Rochelle peut-on aujourd'hui voir cette girafe?

(8 points)



Prazna stran