

„Projekt współfinansowany w ramach programu Unii Europejskiej Erasmus+”

Program ERASMUS + sektor Kształcenie i Szkolenia Zawodowe, Akcja 1. Mobilność edukacyjna

*„Poznajemy świat od kuchni – staż zawodowy uczniów z klas  
gastronomicznych i hotelarskich”*

rok szkolny 2020/2021

---

## Zagadnienia do testu z języka francuskiego

(w ramach rekrutacji uczestników programu)

### „NOWI” UCZESTNICY

**1. termin : 1 września 2020r**

**2. materiał : podręcznik *C'est parti 1***

**3. zakres gramatyczny**

- a) odmiana czasowników regularnych (I grupa) i nieregularnych (être, avoir, prendre, aller, faire, comprendre, mettre, vouloir, pouvoir, devoir) oraz czasowników zwrotnych w czasie *le présent*
- b) zdanie przeczące *ne ...pas*
- c) zdanie pytające : *est-ce que, qu'est-ce que, quel/quelle/quels/quelles, comment, combien, où, pourquoi*, w tym za pomocą inwersji
- d) liczebniki główne 0-100 (godziny, daty), nazwy dni tygodnia, miesiący
- e) rzeczownik (tworzenie rodzaju żeńskiego i liczby mnogiej) - narodowości i państwa
- f) przymiotnik (tworzenie rodzaju żeńskiego i liczby mnogiej),
- g) zaimki przymiotne dzierżawcze i wskazujące
- h) zaimki akcentowane i zaimki osobowe w funkcji podmiotu
- i) rodzajnik nieokreślony (*un, une, des*), określony (*le, la, l', les*), ściągnięty (*au, à la, à l', aux, du, de la, de l', des*)
- j) zwrot „il y a” i pytanie « *qui c'est* », « *c'est qui* »
- k) przyimki z nazwami miast i państw

**2. zakres leksykalno-komunikacyjny**

- a) zwroty grzecznościowe
- b) przedstawianie i opis siebie i innych (dane osobowe, dane o rodzinie, cechy charakteru, wiek, data urodzenia, miejsce zamieszkania, wygląd)
- c) pytania o przedstawienie się

- d) kartka z życzeniami
- e) kraje i narodowości
- f) zawody
- g) wygląd zewnętrzny i cechy charakteru
- h) wyrażenie uczuć i upodobań
- i) klasa lekcyjna, przybory szkolne
- j) opisywanie co się znajduje w pomieszczeniu
- k) zainteresowania (sport, muzyka, czas wolny)
- l) opis dnia codziennego
- m) wyrażenie czasu trwania i częstotliwości (rzadko, często, dwa razy w tygodniu, ...)
- n) plany na weekend,
- o) wskazywanie położenia miejsc w mieście oraz przedmiotów w pokoju (nad, pod, obok ...)
- p) zawody
- q) proponowanie i poproszenie o coś, pytanie o pozwolenie
- r) usytuowanie przedmiotów w przestrzeni
- s) wyrażanie odczuć
- t) wskazywanie drogi

## „STARZY” UCZESTNICY

### **I. materiał : podręcznik *En Action 2, Vite 1***

### **II. zakres gramatyczny**

- a) futur proche
- b) passé composé
- c) imparfait
- d) futur simple
- e) konstrukcja présent progressif – ETRE EN TRAIN DE ...
- f) dopełnienie bliższe COD
- g) tryb rozkazujący
- h) zwrot „il faut”
- i) czasowniki 1 i 2 grupy i czasowniki nieregularne z tablic koniugacyjnych
- j) zaimek przysłowny y

### **III. zakres leksykalny i komunikacyjny**

- a) opis domu/mieszkania/wynajmowanie, lokalizowanie przedmiotów i miejsc
- b) rozmowa telefoniczna
- c) w muzeum (kupowanie biletu)
- d) na dworcu PKP (kupowanie biletu)
- e) opis dnia i form spędzania czasu wolnego w czasach
- f) zawody i miejsca pracy, redagowanie ogłoszenia o pracę
- g) wyrażenia pragnienia i zamiaru
- h) jedzenie (rodzajniki przed nazwami produktów i ilości, w sklepie-kupowanie produktu, pytanie o produkt, cenę, rodzaje sklepów, w restauracji - zamówienie posiłku, upodobania żywieniowe)
- i) poprosić o coś i odpowiedzieć na prośbę
- j) wskazywanie drogi
- k) liczebniki do 1000

l) rodzina

m) uczucia

**IV. wiedza o Francji**

**V. język francuski zawodowy :**

**technik żywienia i usług gastronomicznych:**

1. Elementy gramatyczne :

a) wyrażanie ilości: liczebnik, rodzajnik częściowy, formy przysłówkowe (beaucoup de, trop de, assez de, peu de); miary (un kilo de, un litre de, ...), inne (np. kawałek szynki, plasterki sera, słoik dżemu, pęczek rzodkiewki, itp.)

b) określanie rozmiarów, objętości, wagi

2. Kuchnia i narzędzia kuchenne, sprzęt gospodarstwa domowego

3. Sposoby przyrządzania potraw (czasowniki) , tłumaczenia przepisów

4. Artykuły spożywcze ; produkty zbożowe i pieczywo ; mięsa i wędliny, drób ; ryby i owoce morza ; warzywa, grzyby i owoce ; produkty mleczne; sery ; zupy ; wina i inne napoje ; przyprawy ; dodatki ; przystawki i surówki ; desery.

**technik hotelarstwa:**

1. Opis hotelu: lokalizacja, charakterystyka, wyposażenie, dane informacyjne, dojazd.

2. Elementy recepcji - zwroty grzecznościowe, rezerwacja przez telefon, potwierdzenie

3. Opis pokoju

4. Służba piętér i housekeeping

5. W restauracji : zwroty grzecznościowe ; pytania, prośby i wypowiedzi gości ; przyjmowanie zamówienia ; udzielenie rady klientowi w wyborze menu ;

Opracowanie :

Agnieszka Modzelewska

nauczyciel języka francuskiego

