





**POLONAIS – SUJET (évaluation 2, tronc commun)**

**ÉVALUATION 2 (3<sup>e</sup> trimestre de première)  
Compréhension de l'écrit et expression écrite**

L'ensemble du sujet porte sur l'**axe 6** du programme : **Innovations scientifiques et responsabilité**

Il s'organise en deux parties :


- 1- **Compréhension de l'écrit (10 points)**
- 2- **Expression écrite (10 points)**

Vous disposez tout d'abord de **cinq minutes** pour prendre connaissance de **l'intégralité** du dossier.  
Vous organiserez votre temps (1h30) comme vous le souhaitez pour **rendre compte en polonais** du document écrit (partie 1) et pour **traiter en polonais le sujet d'expression écrite** (partie 2).

**1. Compréhension de l'écrit (10 points)**

**Titre des documents :** Document A: Zjesz za jedną trzecią ceny. I pomożesz planecie  
Document B: Z badań nad rolnictwem społecznie zrównoważonym.

**Vous rédigerez le compte rendu des documents en polonais.**

Modèle CCYC : ©DNE																								
Nom de famille (naissance) : <small>(Suivi s'il y a lieu, du nom d'usage)</small>																								
Prénom(s) :																								
N° candidat :													N° d'inscription :											
 <small>Liberté • Égalité • Fraternité RÉPUBLIQUE FRANÇAISE</small>	<small>(Les numéros figurent sur la convocation.)</small>																							
Né(e) le :			/			/																		

1.1

## Dokument A

### Zjesz za jedną trzecią ceny. I pomożesz planecie

To nie pomysł szalonych ekologów, choć według pomysłodawców, bardzo wydatnie przyczynia się do ochrony klimatu. W Warszawie można już korzystać z aplikacji do oszczędzania jedzenia.

Zbyt dobre, by wyrzucać ? - aplikację "Too good to go"<sup>1</sup> można już od miesiąca pobrać w sklepach z aplikacjami mobilnymi. W skrócie pozwala ona kupować jedzenie w popularnych restauracjach za mniej więcej jedną trzecią pierwotnej ceny. Na świecie działa ona w 11 krajach i ma ponad 12 milionów użytkowników. W Warszawie w ciągu kilku tygodni do autorów zgłosiło się ponad 50 kawiarni, knajpek i barów, które chcą sprzedawać pod koniec dnia pełnowartościowe dania. Chodzi o to, by nie marnować przygotowanego jedzenia, które powstaje dla klientów.

- Globalnie wyrzucamy około jedną trzecią wyprodukowanej żywności. W każdej sekundzie na świecie do kosza trafia 51 ton żywności, podczas gdy głoduje 800 milionów ludzi. Czy możemy sobie na to pozwolić? - pyta Kuba Walasek, który na wizytówce, jako stanowisko, wpisał sobie "waste warrior"- walczący z marnowaniem.

"Too good to go" łączy ze sobą biznes gastronomiczny z głodnymi okazji użytkownikami.

- Małymi krokami osiągamy efekty globalne. Polska jest 11. krajem, który dołączył do społeczności oszczędzających żywność. 25 tys. barów i kawiarni w ciągu trzech lat oszczędziło 16 mln posiłków, co pozwoliło uniknąć emisji 41 tys. ton CO<sub>2</sub> - podkreśla Kuba Walasek, dodając że przeciętna rodzina marnuje 3 tysiące złotych, a każdy z nas marnuje około 236 kg żywności rocznie. Zasada działania "Too good to go" jest prosta. Każdego dnia, najczęściej późnym popołudniem, restauracje oferują paczkę z jedzeniem, którego przyrządziły zbyt dużo. Cena : od niecałych 10 do 40 zł. Chętni muszą pobrać aplikację, zarejestrować w niej kartę płatniczą i jednym kliknięciem wybrać z dostępnej oferty. Jest jednak pewne "ale". Użytkownik nie wie, co dostanie w paczce. Zapakowane przez restaurację danie ma być niespodzianką, która zaskoczy klienta. Jednak popularność aplikacji, jeszcze przed jej oficjalnym startem, zaskoczyła jej twórców.

<sup>1</sup> „Trop bon pour être jeté”

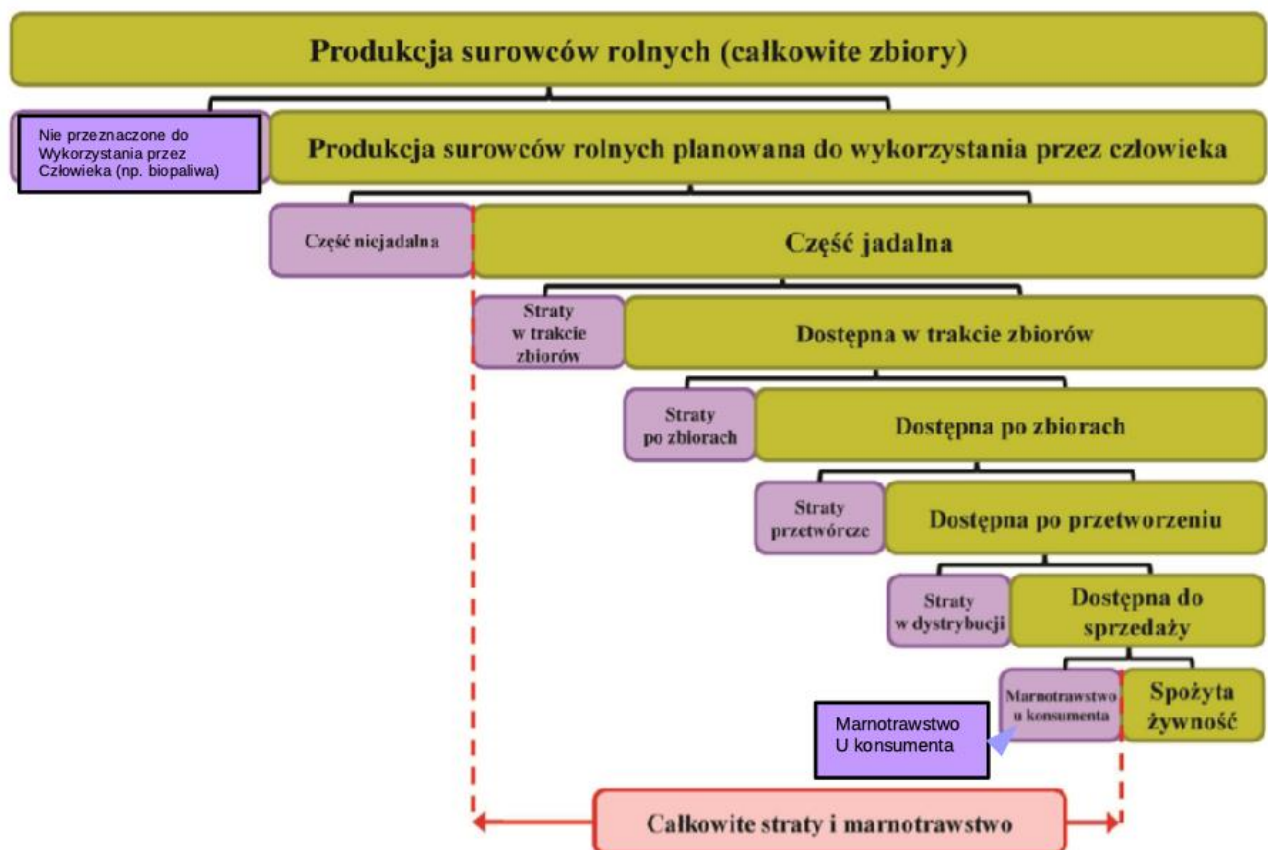


- Na świecie w ten sposób nadwyżki sprzedają nawet sieci marketów. Jestem pewien, że w przyszłości także u nas będą proponować pod koniec dnia niesprzedane warzywa i owoce lub produkty o krótkiej trwałości. Już wkrótce dołączy do nas także jedna z sieci hoteli. Wszystko po to, by na świecie marnowało się mniej jedzenia - mówi Kuba Walasek.

Źródło: TOMASZ GOŁĄB, www.gosc.pl, 09.07.2019

## Dokument B

Z badań nad rolnictwem społecznie zrównoważonym. Analiza strat i marnotrawstwa<sup>2</sup> żywności na świecie i w Polsce



Autorzy: mgr Marek Borowski, dr inż. Maria Kowalewska, dr hab. Mariola Kwasek, prof. IERiGŻ-PIB, dr inż. Agnieszka Obiedzińska

<sup>2</sup> gaspillage alimentaire

Modèle CCYC : ©DNE

**Nom de famille** (naissance) :


(Suivi s'il y a lieu, du nom d'usage)

**Prénom(s)** :

**N° candidat** :  **N° d'inscription** :

(Les numéros figurent sur la convocation.)

**Né(e) le** :  /  /



1.1

## 2. Expression écrite (10 points)

Vous traiterez **en polonais**, et en **100 mots** minimum, l'**un** des deux sujets au choix :

### Sujet A :

Jak walczyć z marnotrawieniem żywności zarówno wśród konsumentów jak i w sektorze produkcji i dystrybucji? Jakie są Twoje pomysły? Jakie rozwiązania można by zaproponować?

OU

### Sujet B :

Czy Twoim zdaniem potrzebujemy dziś nauki i innowacyjnych technologicznych, żeby się wyżywić i wyżywić planetę?