



ALLEMAND – SUJET (évaluation, tronc commun)

ÉVALUATION
Compréhension de l'écrit et expression écrite

Le 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 comme vous le souhaitez pour **rendre compte en français** du document écrit (en suivant les indications données ci-dessous – partie 1) et pour **traiter en allemand le sujet d'expression écrite** (partie 2).

1. Compréhension de l'écrit

En rendant compte du document en français, vous montrerez que vous avez compris :

- **le contexte** : le thème principal du document, la situation, les personnages / les personnes, etc. ;
- **le sens** : les événements, les informations, les points de vue, les éventuels éléments implicites, etc. ;
- **le but** : la fonction du document (relater, informer, convaincre, critiquer, dénoncer, divertir etc.), les destinataires et le style (informatif, fictionnel, humoristique, critique, ...), etc.

Vous pouvez organiser votre propos comme vous le souhaitez ou suivre les trois temps suggérés ci-dessus.

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

Nachhaltigkeit: Aktivistin am Herd

Köchin, Autorin, Aktivistin – das sind Beruf und Berufung von Sophia Hoffmann, wenn man sie selbst danach fragt. Die Kochbuch-Autorin engagiert sich für eine ausgewogene Ernährung¹, die nicht auf Kosten der Produzenten, der Tiere und der Umwelt geht: „Vielen ist nicht bewusst², dass in der Lebensmittelindustrie nicht nur Umwelt und Tiere ausgebeutet werden, sondern auch Menschen.“ In „Vegan Queens“, ihrem zweiten Buch porträtiert sie zehn Köchinnen, Bäckerinnen und Unternehmerinnen, die sich für nachhaltige Ernährung und Produkte einsetzen. „Solidarität mit anderen Frauen sollte nicht an der Supermarktkasse enden“, findet die 38-Jährige. Für Sophia Hoffmann hängen soziale Gerechtigkeit, Nachhaltigkeit und bewusste Ernährung zusammen. Sie engagiert sich für Geflüchtete, für Organisationen wie Greenpeace oder den WWF und ist Botschafterin für Fairtrade Deutschland.

Anfang des Jahres ist „Zero Waste³ Küche“ erschienen, ihr drittes Kochbuch. „Zero Waste“ bezeichnet den aktuellen Trend, keine Verpackungs- und Lebensmittelabfälle zu produzieren – eigentlich ein uraltes Konzept, schließlich wurden die Lebensmittel früher ganz selbstverständlich lose verkauft, mehliges Äpfel zu Apfelmus verarbeitet und kaputte Kleidung geflickt.

Heutzutage werde Essen immer weniger wertgeschätzt⁴, findet Hoffmann. In ihrem Buch informiert sie über 40 Lebensmittel, die in Deutschland oft konsumiert und genauso oft weggeworfen werden, gibt Tipps zum nachhaltigem Einkauf, zur Lagerung, Haltbarkeit⁵ und natürlich zur Zubereitung. „Ich glaube, dass Wissen Macht ist. Wenn man mehr über die Lebensmittel weiß, schmeißt⁶ man sie hoffentlich auch weniger leichtfertig weg.“

Seit Anfang des Jahres arbeitet Sophia Hoffmann als Köchin im Zero-Waste-Tageslokal Isla Coffee in Berlin. Den Weg zum hauptberuflichen Kochen fand sie über Umwege: Obwohl sie schon während ihrer Schulzeit in der Gastronomie arbeitete, machte Hoffmann danach erst einmal eine Ausbildung, studierte und sang in einer Band. Außerdem arbeitete sie als Musikjournalistin, begann einen Foodblog und legte als DJ auf – erst in München, später dann in Wien und schließlich in Berlin, wo sie nun schon seit zehn Jahren lebt. „2013 habe ich gemerkt, dass ich keine Lust mehr auf das Nachtleben habe.“ Also

¹die ausgewogene Ernährung: l'alimentation équilibrée

² sich einer Sache bewusst sein: être conscient/e de quelque chose

³ Zero Waste : zéro déchet

⁴ etw. wertschätzen: estimer quelque chose

⁵ die Haltbarkeit: la conservation

⁶ wegschmeißen: mettre à la poubelle



konzentrierte sich Hoffmann mehr auf ihren Foodblog, arbeitete in
vegetarischen und veganen Restaurants und bildete sich durch Workshops und
35 Praktika weiter.

Derzeit arbeitet Hoffmann gemeinsam mit einer Geschäftspartnerin an einem
Business-Plan für ein eigenes Restaurant – natürlich mit pflanzlicher Küche,
Zero-Waste-Konzept und sozialverträglichen Arbeitszeiten. Noch einmal etwas
40 ganz anderes ausprobieren, will sie nicht: „Ich habe das Gefühl, angekommen
zu sein“, sagt sie. „Mit dem Kochen habe ich endlich mein Handwerk gefunden.“

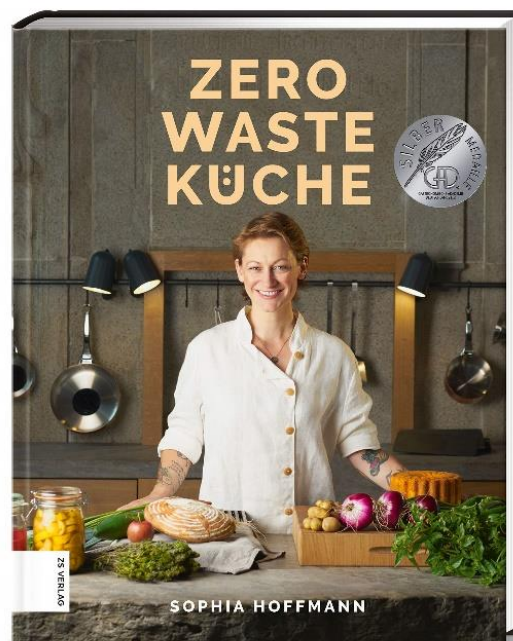
Nach einem Artikel aus www.sueddeutsche.de, 04.06.2019

2. Expression écrite

Behandeln Sie Thema A oder Thema B. (mindestens 100 Wörter)

Thema A

Sie sollen eine Kritik über das Kochbuch „Zero-Waste-Küche“ schreiben.
Beschreiben Sie das Thema des Buchs und geben Sie Ihre Meinung zu Sophia
Hoffmanns Engagement.



Cura

Modèle CCYC : ©DNE

Nom de famille (naissance) :

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

Prénom(s) :

N° candidat :

N° d'inscription :



Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

Né(e) le :

(Les numéros figurent sur la convocation.)

1.1

Thema B

Ihr Freund Christoph Schulz hat ein Buch zum Thema Nachhaltigkeit im Alltag geschrieben und bittet Sie den Klappentext* auf der Rückseite des Buches zu schreiben. Bei dem Klappentext geht es darum, Menschen zu motivieren dieses Buch zu lesen. Schreiben Sie den Klappentext.

*Der Klappentext = la quatrième de couverture

