

**Session 2022**  
**Épreuve obligatoire de langue vivante étrangère**  
**au Baccalauréat Professionnel**

**ANGLAIS**

**CCF - Situation A - épreuve commune écrite**

**Coefficient : 2**

**Coefficient : 3 pour les BCP Commercialisation et service en restauration et cuisine**

**Durée de l'épreuve : 1 heure**

**Nom & Prénom** \_\_\_\_\_

**Classe** \_\_\_\_\_

*Ce sujet comporte 7 pages numérotées de 1 à 7.*

*Assurez-vous que cet exemplaire est complet.*

*S'il est incomplet demandez un autre exemplaire au chef de salle.*

*L'usage de la calculatrice, du dictionnaire ou d'un appareil connecté est interdit.*

**SUJET EN LIEN AVEC LE SECTEUR DE L'HÔTELLERIE RESTAURATION**

|  |                        |   |                   |
|--|------------------------|---|-------------------|
| <b>Baccalauréat Professionnel - Brevet des Métiers d'Art</b>   |                        | <b>Session 2022</b>   | <b>SUJET</b>      |
| <b>ÉPREUVE OBLIGATOIRE CCF</b><br><b>ANGLAIS - SITUATION A</b> | <b>Durée : 1 heure</b> | <b>Coefficient : 2</b><br><b>Coefficient : 3 BCP CSR et Cuisine</b> | <b>Page 1 / 7</b> |

L'ensemble du sujet comporte **trois** parties :

**Partie 1** : Compréhension de l'oral

**Partie 2** : Compréhension de l'écrit

**Partie 3** : Expression écrite

Vous disposez d'une heure pour traiter les trois parties.

L'épreuve débute par l'écoute ou le visionnage du document audio ou vidéo. Après la dernière écoute du document audio ou vidéo, vous organiserez votre temps comme vous le souhaitez pour traiter l'ensemble des trois parties.

### **PARTIE 1 : COMPRÉHENSION DE L'ORAL**

**Titre du document** : *Here's what's cooking: Celebrity chef Jamie Oliver helps launch cooking class program at Stanford*

**Source du document**: news.stanford.edu

**Support** : <https://news.stanford.edu/2015/01/09/jamie-oliver-cooks-010915/>  
*Extrait proposé pour l'entraînement à l'évaluation jusqu'à 1'34*

**Consigne** :

Vous allez entendre trois fois le document de la partie 1 (compréhension de l'oral).

Les écoutes seront espacées d'une minute.

Vous pouvez prendre des notes pendant les écoutes.

Après la troisième écoute, vous rendrez compte librement, **en français**, de ce que vous avez compris du document.

|   |                 |   |            |
|---|-----------------|---|------------|
| Baccalauréat Professionnel - Brevet des Métiers d'Art |                 | Session 2022  | SUJET      |
| ÉPREUVE OBLIGATOIRE CCF<br>ANGLAIS - SITUATION A      | Durée : 1 heure | Coefficient : 2<br>Coefficient : 3 BCP CSR et Cuisine | Page 2 / 7 |



## **PARTIE 2 : COMPRÉHENSION DE L'ÉCRIT**

### **Consigne :**

Après avoir pris connaissance du document ci-dessous, vous rendrez compte librement, **en français**, de ce que vous avez compris.

### **The Michelin star chef blazing a trail for sustainable gastronomy**

In the quiet, snow-covered Slovenian village of Šentjošt nad Horjulom, where fields stretch for miles, it would be easy to miss the restaurant tucked away on the top of the hill. Grič -- meaning literally "hill" in Slovenian -- has been in the Košir family for generations and the restaurant embodies the concept of eating locally.

[...]

The restaurant has an abundance of fresh produce in its gardens and surrounding forests. It is from here that 80% of the menu's ingredients are sourced and dishes are inspired.

"Our philosophy of getting products in the restaurant is very simple," says owner and head chef Luka Košir. "When we start to develop a dish, we check our gardens, what grows there. We check the forest, what is growing in the forest."

[...]

For his meats, he relies on local producers in the region, and in 2013 he opened his own organic duck farm.

[...]

This approach to cooking has paid off, and in 2021 Grič was awarded a Michelin Star. Grič was also recognized with a Michelin Green Star for the restaurant's role in blazing a trail for a more sustainable restaurant industry - something he hopes will be replicated by others.

Megan Alldrige, CNN  
February 8, 2022

Source : <https://edition.cnn.com/2022/02/08/europe/chef-luka-kosir-slovenia-spc-intl/index.html>

|  |                        |   |                   |
|--|------------------------|---|-------------------|
| <b>Baccalauréat Professionnel - Brevet des Métiers d'Art</b> |                        | <b>Session 2022</b>   | <b>SUJET</b>      |
| <b>ÉPREUVE OBLIGATOIRE CCF<br/>ANGLAIS - SITUATION A</b>     | <b>Durée : 1 heure</b> | <b>Coefficient : 2<br/>Coefficient : 3 BCP CSR et Cuisine</b> | <b>Page 4 / 7</b> |



**PARTIE 3 : EXPRESSION ÉCRITE**

**Consigne :**

Vous traiterez, au choix, l'un des deux sujets suivants **en anglais** (de 100 à 120 mots).

**Sujet 1 :**

You have just moved in a new town.  
What would you do during the first week?

**OU**

**Sujet 2 :**

It is important for people to have a good work environment and a safe workplace.  
Do you agree?  
You can give examples from your personal experience or ideas you could suggest to your future boss.

**Afin de respecter l'anonymat de votre copie, vous ne devez pas signer votre composition, citer votre nom, celui d'un camarade ou celui de votre établissement.**

**Entourez le numéro du sujet que vous avez choisi : 1 ou 2**

-----  
-----  
-----  
-----  
-----  
-----  
-----  
-----  
-----  
-----  
-----  
-----

|   |                 |   |            |
|---|-----------------|---|------------|
| Baccalauréat Professionnel - Brevet des Métiers d'Art |                 | Session 2022  | SUJET      |
| ÉPREUVE OBLIGATOIRE CCF<br>ANGLAIS - SITUATION A      | Durée : 1 heure | Coefficient : 2<br>Coefficient : 3 BCP CSR et Cuisine | Page 6 / 7 |

