

Nom :

Prénom :

Épreuve obligatoire de langue vivante étrangère au CAP

**Évaluation en contrôle en cours de formation
(CCF)**

ANGLAIS 2024-2025

Situation A : épreuve écrite commune en trois parties

Durée : 1 heure

1^{ère} partie : 10 minutes

2^e partie : 25 minutes

3^e partie : 25 minutes

PARTIE 1 : COMPRÉHENSION DE L'ORAL

Durée : 10 minutes

Titre du document : How two classic Connecticut pizza joints are looking to the future

Source du document : www.youtube.com/watch?v=S9mP5kpNYPk

Consigne :

Vous allez entendre le document trois fois. Les écoutes seront espacées d'une minute. Après la troisième écoute, vous disposerez de cinq minutes pour répondre au questionnaire ci-dessous. Vous pouvez également commencer à y répondre au fur et à mesure des écoutes ainsi que pendant les pauses.

Commencez par prendre connaissance du questionnaire.

QUESTIONNAIRE À CHOIX MULTIPLE

Cochez **LA** bonne réponse.

- Quel est le type de document ?
 - A. un documentaire
 - B. un reportage TV
 - C. un extrait de film
- Qu'apprend-on sur New Haven ?
 - A. c'est la capitale du Connecticut
 - B. c'est une ville de bord de mer
 - C. c'est le centre de l'univers de la pizza
- Que sait-on de Brook Silva-Braga ?
 - A. il revient d'un pèlerinage à New Haven
 - B. il va aller à New Haven
 - C. il a fait un stage de pizaiolo à New Haven
- Quand Frank Pepe a-t-il commencé à faire de la pizza ?
 - A. il y a un an
 - B. il y a cent ans
 - C. il y a cent vingt ans
- Qui d'autre a ouvert une pizza juste après ?
 - A. son frère
 - B. son oncle
 - C. son neveu

- Quand est-ce que l'histoire de la pizza a commencé à New Haven?

A. 1925

B. 1935

C. 1945

- Qu'est-ce qui n'a pas changé depuis ?

A. la pâte, l'eau et la farine

B. la manière de faire, l'eau et la famille qui gère le business

C. la pâte, l'eau et la famille qui gère le business

PARTIE 2 : COMPRÉHENSION DE L'ÉCRIT

Durée : 25 minutes

Consigne : Lisez le texte ci-dessous puis répondez **en français** aux questions.

A Slice of History: Pizza in America

The National Park Service and Evelyn Hill Inc., the food service concessionaire at the Statue of Liberty since 1931 and Ellis Island since 2009, have cooked up a way to celebrate pizza. Five purveyors of one of America's favorite foods have been invited to share their crusty craftsmanship and their founder's immigration stories with a temporary exhibit in the Ellis Island National Museum of Immigration.

Pizza is personal. There's the thickness and crispiness of the crust, the ratio of sauce to cheese, and then there are toppings. The origins of pizza, as we know it today, can be traced back to seventeenth century Naples, and it was brought to America by Italian immigrants in the late nineteenth century. From New York to Chicago to California, Americans consume more than three billion pizzas a year. The five pizza establishments represented in the exhibit were out in front of the Ellis Island National Museum of Immigration today, giving away their pizza to visitors arriving by ferry.

Source : www.nps.gov/articles/pizza-in-usa.htm

QUESTIONS

1. Où va-t-on fêter la pizza aux Etats Unis ?
2. Quels sont les différents éléments qui rendent la pizza personnalisable ?
3. Combien de pizzas les américains consomment-ils par an ?
4. A qui les 5 restaurants de pizza vont-ils donner des pizzas?
5. Pourquoi les organisateurs ont-ils choisi Ellis Island?

