

	N° d'inscription: <input type="text"/>	Série: <input type="text"/>	Signatures des surveillants	
	Nom: .....	Prénom: .....		
	Établissement d'origine: .....			



	Note	Observations	Signatures des correcteurs	
	20			

*Le sujet comporte 4 pages numérotées de 1 sur 4 à 4 sur 4.*

*Henri commence le travail dans la boulangerie, très tôt le matin.*

Il était temps de commencer... Il saisit à bras-le-corps une balle de farine de cent kilos, la souleva, la coucha sur le bord du pétrin<sup>1</sup>, coupa la ficelle qui la fermait et en laissa couler la quantité voulue. À vue d'œil. Il savait.

Et quand il ouvrit le couvercle du garde-levain, à l'odeur qui lui sauta au nez, il sut quelle était la force de son levain<sup>2</sup>, et combien de temps sa pâte mettrait à lever. Alors, penché vers le pétrin, ses fortes mains ouvertes, ses bras en forme de parenthèses, il commença à pétrir... [...]

Il était content, c'était bien parti, la pâte était exactement comme il avait voulu la faire, mais ce n'était pas encore gagné. Il suffisait d'un rien pour faire rater la fournée<sup>3</sup> : un courant d'air sur les pâtons<sup>4</sup>, le four allumé trop tard ou trop tôt ; qu'il ait refroidi quand la pâte est mûre et le pain ne serait pas cuit, ou qu'il soit trop chaud et le pain serait brûlé... Et il restait à accomplir l'opération la plus délicate, qui couronne le travail du boulanger ou le détruit : il restait à enfourner. [...]

Henri était seul, et heureux. Sa pâte était bonne, et quand il se penchait pour pousser la pelle dans le four, il recevait au visage un coup de chaleur brûlante, juste le coup de chaleur qu'il fallait. [...]

Il referma la lourde porte de fonte. Tout était joué. Il n'avait plus qu'à attendre. Quand il rouvrirait la porte, il saurait au premier coup d'œil s'il avait gagné ou perdu.

Il s'essuya le visage avec son torchon, laissant des traînées blanches sur ses joues et sur son front. Ses oreilles étaient rouges, ses cheveux enfarinés, il sentait la farine, la sueur et le levain, et aussi l'odeur fine de la repasse<sup>5</sup> et celles de la cendre chaude et des fagots brûlés. C'était le bouquet du pain.

René Barjavel, *La Charrette bleue*, 1997.

<sup>1</sup> **pétrin** : cuve, récipient dans lequel on prépare la pâte à pain.

<sup>2</sup> **levain** : levure boulangère.

<sup>3</sup> **fournée** : quantité de pains que l'on fait cuire en même temps dans un four.

<sup>4</sup> **pâtons** : morceaux de pâte destinée à former un pain.

<sup>5</sup> **repasse** : grosse farine encore mêlée de son.

RÉPUBLIQUE TUNISIENNE  MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION	Examen du Diplôme de Fin de l'Enseignement de Base Technique		
	SESSION 2023		
	Épreuve: <b>Français</b>	Durée: <b>1h</b>	Coefficient de l'épreuve: <b>1</b>

## I. Compréhension (8 points)

...../8

### 1. Mets une croix dans la case qui convient et justifie ta réponse. (3 points)

a. Henri est

- un apprenti-boulangier
- un boulangier expérimenté

- Justification :

.....

.....

b. Henri pétrit la pâte

- à la main
- à la machine

- Justification :

.....

.....

### 2. Henri ne veut pas rater son pain. Identifie deux risques qu'il doit éviter. (2 points)

- .....
- .....

### 3. Identifie deux qualités du boulangier. Justifie chacune de tes réponses par un indice textuel. (3 points)

1<sup>ère</sup> qualité : .....

Justification :

.....

2<sup>e</sup> qualité : .....

Justification :

.....

Ne rien écrire ici

## II. Langue (6 points)

..... /6

### 1. Coche la bonne réponse. (2 points)

a. Henri sait combien de temps sa pâte mettrait à lever.

Dans cette phrase, « *lever* » signifie :

- se mettre debout
- bouger
- gonfler

b. Le boulanger accomplissait l'opération la plus délicate qui couronne le travail.

Dans cette phrase, « *couronne* » signifie :

- détruit
- conclut
- commence

### 2. Réécris chacune de ces phrases à la forme négative. (2 points)

a. Henri se rend toujours de bonne heure dans sa boulangerie.

.....

b. À 10 heures, le boulanger est encore devant les fourneaux.

.....

### 3. Réécris ce paragraphe en remplaçant « Henri » par « Sonia ». (2 points)

Henri est un homme sérieux. C'est un fameux boulanger. Il est gentil avec tout le monde, toujours souriant, et attentif aux observations de ses clients.

☞ Sonia .....

.....

.....

Ne rien écrire ici

**III. Production écrite (6 points)**

...../6

Au cours d'un stage ou d'une formation dans un atelier, un artisan a attiré ton attention par ses qualités.

Dans une dizaine de lignes, raconte cette expérience en décrivant cet artisan au travail.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....