

**PRUEBA DE ACCESO A CICLOS FORMATIVOS DE GRADO SUPERIOR Y PRUEBA DE
MADUREZ PARA EL ACCESO A LAS ENSEÑANZAS ARTÍSTICAS SUPERIORES**

**PARTE COMÚN
CONVOCATORIA 2023**

RESOLUCIÓN 10/2023 de 9 de febrero

25/05/2023

FRANCÉS

TRIBUNAL N°:

CALIFICACIÓN

APELLIDOS

NOMBRE

DNI

Le chocolat, une divine gourmandise

La magie du chocolat... Tantôt gâteau, pralinés, mousse, boisson, il se transforme et excite nos papilles. Cette gourmandise, qui fait le bonheur des petits et des grands, constitue un excellent apport nutritif. Déjà les Mayas l'utilisaient pour ses vertus médicinales et spirituelles. Le cacaoyer est l'arbre dont le fruit est composé de 15 à 40 graines, appelées fèves de cacao. Il ressemble à une balle de rugby. Ses graines sont recouvertes d'une pulpe blanchâtre et gélatineuse avec laquelle on prépare une boisson très rafraîchissante. Quant à la poudre de cacao, elle vient des fèves fermentées et torréfiées.

Originnaire d'Amérique latine, la culture du cacao est développée en Mésoamérique à partir du II^e siècle avant J.C. et était destinée à des fins rituelles, médicinales, mais aussi économiques. Les fèves étaient, en effet, utilisées comme monnaie d'échange. Ce n'est qu'au XVI^e siècle que les colons espagnols ont découvert le cacao et que cette boisson est arrivée en Europe à la cour de Charles Quint. Elle a été adoucie avec du sucre de canne et de la vanille.

Mais plus le chocolat est amer, plus il contient des antioxydants. Le cacao est riche en vitamines et en minéraux, dont le magnésium qui participe à la transmission neuromusculaire de l'influx nerveux ainsi qu'à la résistance au stress. Le cacao contient aussi de la théobromine, une substance bonne pour le moral! Mais si la théobromine est utile à notre bonne humeur, elle est un véritable poison pour nos amis les chiens et les chats!

Être Plus Magazine, décembre 2021 (texte adapté)

**PRUEBA DE ACCESO A CICLOS FORMATIVOS DE GRADO SUPERIOR Y PRUEBA DE
MADUREZ PARA EL ACCESO A LAS ENSEÑANZAS ARTÍSTICAS SUPERIORES**

**PARTE COMÚN
CONVOCATORIA 2023**

RESOLUCIÓN 10/2023 de 9 de febrero

25/05/2023

FRANCÉS

1. Répondez à la question suivante en utilisant une phrase du texte. (1 point)

Quel est l'intérêt nutritionnel du cacao ?

2. Dites si c'est VRAI ou FAUX et justifiez votre réponse avec des phrases du texte. (2 points)

A Le fruit du cacao comprend des graines.

B Les graines du cacao ont joué un rôle important dans l'économie.

C Le chocolat contient plus d'oxydants quand il a un goût sucré.

D Le chocolat est bon pour les animaux domestiques.

3. Lexique: Trouvez dans le texte des mots équivalents à (2 points):

a) Bienfaits:

b) Buts:

c) Venue:

d) Vrai:

PRUEBA DE ACCESO A CICLOS FORMATIVOS DE GRADO SUPERIOR Y PRUEBA DE MADUREZ PARA EL ACCESO A LAS ENSEÑANZAS ARTÍSTICAS SUPERIORES

**PARTE COMÚN
CONVOCATORIA 2023**

RESOLUCIÓN 10/2023 de 9 de febrero

25/05/2023

FRANCÉS

4. COMPÉTENCE LINGUISTIQUE (2 points)

- A. **Mettez la phrase au singulier** : «Déjà les Mayas l'utilisaient pour ses vertus médicinales».
- B. **Mettez la phrase à la voix passive** : «Les colons espagnols ont découvert le cacao».
- C. **Mettez au futur simple** : «Plus le chocolat est amer, plus il contient des antioxydants».
- D. **Exprimez l'obligation autrement** : «Il faut avoir l'envie de venir en aide aux personnes».
- E. **Mettez à la forme négative** : «Un humanitaire doit avoir des connaissances géopolitiques».

5. Sur le sujet proposé ci-dessous faites une rédaction de 80 à 120 mots (3 points)

Faut-il prendre soin de son alimentation? Argumentez votre réponse.