

DIPLOME NATIONAL DU BREVET	SESSION : 2012	Feuille 1/5	SUJET
Série : TOUTES SERIES			Code 12DNBLVITME1
EPREUVE : ITALIEN	Durée 1 h30		Coefficient : 1

DIPLOME NATIONAL DU BREVET

TOUTES SERIES

Epreuve de Langue Vivante Etrangère : ITALIEN

SESSION 2012

Durée : 1 h 30 Coefficient : 1

L'usage de tout dictionnaire est interdit.

**Ce sujet comprend 5 pages : de la page 1/5 à la page 5/5.
Assurez-vous que cet exemplaire est complet.
S'il est incomplet, demandez un autre exemplaire au chef de salle.**

LE CANDIDAT REPONDRA DIRECTEMENT SUR LE SUJET.

Notation sur 20 (18 + 2 points pour l'orthographe et la présentation)

DIPLOME NATIONAL DU BREVET	SESSION : 2012	Feuille 2/5	SUJET
Série : TOUTES SERIES			Code 12DNBLVITME1
EPREUVE : ITALIEN		Durée 1 h30	Coefficient : 1

PIZZAFEST

Ogni anno, a metà settembre, a Napoli c'è il Pizzafest. Per 10 giorni è possibile mangiare pizze di tutti i tipi, fatte dai migliori pizzaioli napoletani!

5 Il Pizzafest è nato nel 1989, per festeggiare i 100 anni della pizza. Nel 1889, infatti, un pizzaiolo napoletano creò la pizza margherita per onorare la regina d'Italia Margherita di Savoia. Di anno in anno, il Pizzafest diventa sempre più grande e si svolge anche all'estero, come in Belgio, in Spagna, in Germania, in Giappone e in Messico.

10 Ogni pizzaiolo, al Pizzafest, cuoce molti tipi di pizza, anche molto strani e originali, ma tutti sono attenti alla qualità. La vera pizza napoletana, infatti, ha regole ben precise e ingredienti di grande qualità, dall'olio alla farina al pomodoro. Ogni anno 100 000 persone visitano il Pizzafest. Alla fine, il concorso "vota la pizza" premia il pizzaiolo più bravo. Durante il Pizzafest ci sono anche molti concerti e spettacoli.

15 La pasta della vera pizza napoletana va fatta con acqua, farina di grano, sale e lievito e viene stesa con le mani. La pizza deve essere rotonda, alta 1 centimetro e larga 30 centimetri. Si cuoce in forno a legna.

Da *Ciao*, Settembre-ottobre 2010

DIPLOME NATIONAL DU BREVET	SESSION : 2012	Feuille 3/5	SUJET
Série : TOUTES SERIES			Code 12DNBLVITME1
EPREUVE : ITALIEN		Durée 1 h30	Coefficient : 1

A-COMPREHENSION : (6 points)

I. Vrai ou faux. Entourer la bonne réponse :

- Il Pizzafest non si svolge solo in Italia V F
- Il Pizzafest dura solo una settimana V F
- Durante questa manifestazione ogni pizzaiolo cuoce solo la pizza Margherita V F
- La varietà e l'originalità delle pizze è l'unica preoccupazione dei pizzaioli che partecipano a questa manifestazione V F
- I pizzaioli sono attenti solo alla qualità della farina V F
- La pasta della pizza napoletana si stende con le mani V F

II. Répondre en italien aux questions suivantes en faisant des phrases complètes :

1) Quando e dove si svolge il Pizzafest?

.....

2) Che cosa è possibile fare durante questa manifestazione?

.....
.....

3) Perché è nata questa festa?

.....

4) In quale occasione è stata creata la pizza margherita?

.....

5) Che cosa premia il concorso organizzato durante questa manifestazione?

.....

6) Ritrova almeno tre ingredienti importanti della pizza napoletana:

- - -

DIPLOME NATIONAL DU BREVET	SESSION : 2012	Feuille 4/5	SUJET
Série : TOUTES SERIES			Code 12DNBLVITME1
EPREUVE : ITALIEN		Durée 1 h30	Coefficient : 1

B-COMPETENCE LINGUISTIQUE : (5 points)

I. Mettre au futur le passage suivant :

Centomila persone visitano il pizzafest. Durante il pizzafest ci sono anche molti concerti e spettacoli.

.....
.....
.....
.....

II. Compléter avec "molto" en faisant l'accord si nécessaire.

1. Durante il pizzafest persone assaggiano ottime pizze.
2. Durante questa manifestazione viene usatafarina.
3. Vengono usati anchepomodori eolive
4. I pizzaioli sonoattenti alla qualità degli ingredienti.
5. Ci sono pizzeoriginali.

III. Transformer les phrases sur le modèle suivant.

Exemple : Cuociamo la pizza nel forno a legna : la pizza si cuoce nel forno a legna

- 1) Mangiamo ottime pizze :
- 2) Stendiamo la pasta con le mani.....
- 3) Facciamo ottime pizze.....
- 4) Scopriamo pizze originali.....

IV. Compléter avec la preposition "di" en n'oubliant pas de la contracter

La qualitàfarina,pomodori ,origano ebasilico sono molto importanti.

