

JOVENES EMBAJADORES DE LA COCINA ESPAÑOLA



La cuarta edición del Programa de Formación de Profesionales Extranjeros en Gastronomía Española ha permitido que veinte jóvenes cocineros procedentes de 5 quince países sean los nuevos embajadores de los alimentos de España en el mundo.

El joven cocinero ha sido el ganador Ivan Berezutskiy del cuarto Concurso Internacional de Alta Cocina Española del Instituto de Comercio Exterior [..].

Bajo el título « Sabores de España » cada uno de los concursantes debía plasmar en 10 una receta de producción propia los sabores y técnicas asimiladas durante su período de formación en algunos de los mejores restaurantes de España [...].

En su elaboración han tenido que utilizar al menos un producto español de una lista predeterminada (cerdo ibérico, queso español, conserva vegetal y de pescado, producto DO de Jerez , almendra marcona y azafrán) y a continuación explicar al 15 jurado lo que han querido expresar con su creación.

Las creaciones de los jóvenes chefs fueron evaluadas con minuciosidad por un selecto jurado[..]

El evento celebrado en la Escuela Superior de Hostelería y Turismo de Madrid, cierra un programa de un año en el que los jóvenes cocineros internacionales han 20 podido aprender el idioma y la gastronomía española y han trabajado en los mejores restaurantes de nuestro país , líderes en innovación culinaria en todo el mundo.

<http://www.periodismogastronomico.com/blog/espanol>, 16/09/2011

PARTIE 3 : COMPREHENSION DE L'ECRIT

TEXTE : JÓVENES EMBAJADORES DE LA COCINA ESPAÑOLA

Non de l'élève :

	<p>Degré 1 : comprend des mots, des signes ou des éléments isolés. 1 ou 2 pts</p>	<p>Degré 2 : comprend partiellement les informations principales 3 ou 4 pts</p>	<p>Degré 3 : comprend les éléments significatifs ainsi que les liens entre les informations 5 ou 6 ou 7 pts</p>	<p>Degré 4 : comprend le détail des informations et peut les synthétiser. Identifie et comprend le point de vue de l'auteur. 8 ou 9 ou 10 pts</p>
<p>Eléments du texte attendus pour chacun des niveaux</p>	<p>CONCOURS INTERNATIONAL DE GASTRONOMIE MADRID – Ecole de tourisme 20 cuisiniers représentant 15 pays.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Yvan Berezutskiy - Créer un plat 	<ul style="list-style-type: none"> - Utiliser un produit espagnol pour réaliser leur plat - Expliquer au jury ce qu'ils ont voulu exprimer avec cette création 	<ul style="list-style-type: none"> - Apprendre une langue étrangère - Avoir une expérience dans des grands restaurants espagnols.
<p>Questions correspondantes possibles</p>	<p>Cite l'évènement – où a-t-il eu lieu et précise qui était présent.</p>	<p>Présente le gagnant et précise ce que devaient faire les participants.</p>	<p>Présente les 2 règles du concours</p>	<p>Précise l'objectif de ce programme.</p>
<p>Réponses de l'élève à chaque niveau : + ou ++ + ou ++ + ou ++ ou +++ + ou ++ ou +++</p>				

NOTE : /10