

LENGUA EXTRANJERA: FRANCÉS

Los dispositivos que pueden conectarse a internet o que pueden recibir o emitir información deben estar apagados durante la celebración del examen y no pueden estar a la vista.

Des notes d'hygiène en ligne pour les restaurants : comment ça marche ?

1. Le système de notation comprend quatre niveaux. Quatre smileys¹ rendent compte des notes des contrôles sanitaires. Les consommateurs peuvent ainsi connaître les notes attribuées lors des contrôles sanitaires.

2. Le système est constitué de quatre niveaux symbolisés par des smileys : "Très satisfaisant", "Satisfaisant", "À améliorer" et "À corriger de manière urgente".

"Les objectifs sont de valoriser les établissements, de répondre à la demande des consommateurs, et d'améliorer le niveau d'hygiène."

3. Ces notations donnent un aperçu des normes d'hygiène.

Le quatrième niveau comporte un risque pour la santé du consommateur. Pour les établissements présentant des non-conformités importantes, l'autorité administrative peut ordonner la fermeture.

Le niveau "à améliorer" implique que l'exploitant doit procéder à des mesures correctives. Pour la note "satisfaisant", seul un courrier est envoyé afin d'améliorer les pratiques.

4. Ce système de notation est loin de contenter tout le monde. "On n'avait pas besoin de mesures comme ça", déclare Hubert Jan, professionnel du secteur, "l'hygiène alimentaire est un prérequis à l'exercice du métier".

"Nous demandons deux niveaux de notes : soit le restaurant est conforme, soit il ne l'est pas et il est fermé", martèle-t-il.

Le symbole "satisfaisant" pourrait être "anxiogène"² pour les consommateurs. "Une dalle de carrelage fendue peut justifier le passage de 'très satisfaisant' à 'satisfaisant'", souligne-t-il.

5. Concernant la mention "très satisfaisant", Hubert Jan a des critiques: "Certains s'en sont servis comme argument publicitaire face à des restaurants qui n'avaient pas été contrôlés et ne pouvaient pas répondre. Il y a un problème d'inégalité de traitement et d'équité commerciale", selon lui. Il craint que les données ne soient récupérées par les réseaux sociaux et guides gastronomiques en ligne. "Ils vont publier les smileys sur les fiches de restaurants, et nous serons marqués au fer rouge³ de façon indélébile", se plaint-il.

Marlène Thomas (avec AFP). *Le nouvel observateur*. Publié 03 avril 2017 à 12h31. (Texte adapté).

Première partie (60%). Traduisez les paragraphes 1-2-5.

¹ Le terme smiley est un anglicisme qui signifie "souriant". Un smiley est une émoticône, une représentation graphique d'un visage souriant.

² Source d'angoisse, qui provoque de l'angoisse.

³ Dans l'Antiquité Romaine, les condamnés étaient marqués avec un fer rougi pour qu'ils gardent la trace de leur crime à vie et que celle-ci soit visible de tous. Sous l'Ancien Régime, la trace représentait une fleur de lys, C'est en référence à la souffrance endurée lors du marquage et des séquelles psychologiques que celui-ci laissait que l'on utilise aujourd'hui l'expression "être marqué au fer rouge", qui signifie que l'on est traumatisé par un événement.

Deuxième partie (20%). Compréhension du texte. Cochez la lettre qui correspond au sens du texte.

1) Le système des smileys a été mis en place pour apporter une note quant

- A. à la qualité du service et de l'amabilité du personnel.
- B. à la qualité des normes de propreté du restaurant.
- C. quant à la qualité du décor et de l'esthétique du restaurant.

2) Le quatrième niveau, "À corriger de manière urgente", implique qu'il peut y avoir

- A. un risque grave pour la santé du consommateur. Dans ce cas, le restaurant sera fermé temporairement.
- B. un risque sérieux pour la santé du consommateur. Dans ce cas, l'administration peut fermer l'établissement.
- C. un certain risque pour la santé du consommateur. Dans ce cas, le restaurant devra fermer jusqu'à nouvel ordre.

3) Jan Hubert, un professionnel du secteur, est assez critique face à ce nouveau système. Pour lui,

- A. il est inutile de donner deux notes. La note ou smiley "non conforme" devrait être suffisant pour fermer le restaurant.
- B. il suffit de mettre un smiley souriant pour "conforme" et un autre fâché pour signifier "non conforme". En ce cas, le restaurant devrait fermer ses portes.
- C. il suffit de donner deux notes: "conforme" ou "non conforme". Et en ce cas, le restaurant devrait fermer ses portes.

4) Comme il l'indique, la meilleure note "Très satisfaisant" peut avoir des conséquences négatives car

- A. cette valorisation peut être répandue à travers les réseaux sociaux et les guides gastronomiques du web et porter préjudice aux restaurants non encore contrôlés.
- B. cette valorisation peut être répandue par les consommateurs et porter préjudice aux restaurants non encore contrôlés.
- C. cette valorisation peut être répandue par les guides touristiques et porter préjudice aux restaurants non encore contrôlés.

Troisième partie (20%) Production écrite (80-100 mots)

Vous êtes propriétaire d'un restaurant et vous savez que l'hygiène est fondamentale dans ce secteur. Que pensez-vous de cette manière de noter la propreté d'un restaurant? De quelle autre manière pourrait-on évaluer l'hygiène d'un restaurant?