

SESSION 2013

BACCALAURÉAT TECHNOLOGIQUE

ALLEMAND – LANGUE VIVANTE 1

Série STG (Communication et gestion des ressources humaines, Comptabilité et finance d'entreprise, Mercatique) : coefficient 3

Série STG (Gestion des systèmes d'information) – ST2S : coefficient 2

Séries STI2D – STD2A – STL : coefficient 2

Compréhension : 10 points

Expression : 10 points

Temps alloué : 2 heures

Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.

Ce sujet comporte 4 feuilles numérotées de 1/4 à 4/4.

*Les questions doivent être traitées dans l'ordre
et chaque réponse devra être rédigée sur la copie.*

L'usage de la calculatrice et du dictionnaire n'est pas autorisé.

Kulinarische Diplomatie

Text 1

- Heutzutage gehört es unter den internationalen Staatschefs zum guten Ton, Freundschaft zu schließen, sich gegenseitig nach Hause einzuladen und die Landesküche zu entdecken. Ein logischer Schritt, denn viele diplomatische Gespräche finden bei einem gemeinsamen Essen statt. Früher aber machten sich
- 5 die westdeutschen Staatschefs nicht viel aus gutem Essen, und politische Fragen wurden bis Ende der siebziger Jahre am Konferenz- und nicht am Esstisch besprochen. Ja, Helmut Schmidt wollte Valéry Giscard d'Estaing Hamburger Labskaus¹ servieren, und der Franzose tat sogar so, als würde es ihm schmecken. Aber Essen und Diplomatie waren zwei Paar Schuhe.
- 10 Heute ist das anders geworden und die offiziellen Küchenchefs gewinnen an Bedeutung.

Nach Roger BOYES, Copyright: Goethe-Institut e. V., Online-Redaktion

Text 2

- Ulrich Kerz, 53, ist der Küchenchef des Kanzleramts², ein freundlicher Rheinländer mit praktischem Kurzhaarschnitt. Er ist früher als Koch zur See gefahren. „Eigentlich wollte ich mir ein schönes Plätzchen in der Südsee oder in Australien suchen“, sagt er. Stattdessen landete er im Kanzleramt. Er kochte für Gerhard Schröder, jetzt kocht
- 5 er für Angela Merkel: Frühstück, Mittagessen, Abendessen, Staatsbanketts und Galadiners. Kerz sagt: „Gutes Essen soll dazu beitragen, harte Probleme zu lösen.“
- Auch in Israel gibt es harte Probleme. Ulrich Kerz würde gern mithelfen, sie zu lösen, deswegen ist er hier, zusammen mit den Küchenchefs des Elysée-Palasts und des Kreml, des Weißen Hauses und des Fürstentums Monaco.
- 10 Die Köche treffen sich jedes Jahr, sie sind Mitglieder im „Club des chefs des chefs“, dem Club der Köche von Königen und Staatschefs. Sie waren schon in Peking, Kairo und Moskau. Aber diesmal wollen sie nicht nur kochen und Stimmung machen, sondern auch ein bisschen Politik, und das mit der Kraft des guten Essens. Denn am Esstisch schließen Politiker Verträge³, schaffen Friedenspläne, begraben
- 15 Feindschaften⁴. Hat nicht schon der französische Diplomat Charles-Maurice de Talleyrand gesagt: „Bringt mir gute Köche, und ich mache gute Verträge“?
- An diesem Morgen sitzen die fünf Küchendiplomaten im Hotel Herods an der Strandpromenade von Tel Aviv. Da kommt eine Reporterin vom russischen Fernsehen auf Kerz zu. Sie fragt: „Hat Frau Merkel schon mal eine Diät gemacht?“
- 20 Das ist eine schwierige Frage, aber Ulrich Kerz umschifft⁵ sie elegant. „Frau Merkel mag die leichte, regionale Küche, mit viel frischem Gemüse und Fisch aus der Ostsee.“

Es ist nicht immer einfach, Deutschland kulinarisch in der Welt zu repräsentieren. Es gibt keine Austern⁶, keine Trüffel, keinen Kaviar, dafür Kartoffeln, Kohl und Schwein. Und es ist für den Deutschen schwer, mit seinen Kollegen mitzuhalten. In Washington stehen gleich 9 Köche am Herd, in Paris 18, in Moskau 80. Kerz ist der einzige Koch.

Die deutsch-französische Sonderbeziehung gibt es auch in der Küche. Merkels Küchenchef und sein französischer Kollege Bernard Vaussion tauschen Rezepte und Lieblingsgerichte ihrer Chefs aus, man lernt voneinander, vor allem lernt Deutschland von Frankreich. „Die Franzosen sind Perfektionisten“, sagt Kerz. Sie ordnen das Essen auf Platten an, sortiert nach Form und Farbe. „Aber am Ende ist eine Karotte auch in Frankreich nur eine Karotte.“

Nach *DER SPIEGEL* 6/2012

Küchenchefs kochen für die Völkerverständigung



¹ Labskaus : un plat typiquement allemand

² das Kanzleramt : la chancellerie

³ der Vertrag ("e) : le contrat

⁴ Feindschaften begraben : mettre fin aux hostilités

⁵ umschiffen : contourner, esquiver

⁶ die Auster(n) : l'huitre

Compréhension de l'écrit

Vous répondrez directement sur votre copie sans recopier les questions ni les exemples, mais en précisant à chaque fois le numéro de la question et des énoncés. Pour les citations, vous indiquerez aussi la ou les ligne(s).

A. Welches ist das Hauptthema in beiden Texten?

- a) Essen in Deutschland
- b) Essen und Diplomatie
- c) Essen in Frankreich
- d) Deutsch-französische Diplomatie
- e) Israelisch-palästinensische Diplomatie

B. Was erfahren wir über die Hauptfigur im Text 2?

- a) Er heißt _____
- b) Er ist ____ Jahre alt.
- c) Er kommt aus _____.
- d) Er arbeitet als _____.
- e) Er arbeitet im Moment für _____.
- f) Er befindet sich jetzt gerade in _____.

C. Sind folgende Aussagen über den „Club des chefs des chefs“ in Text 2 richtig oder falsch? Begründen Sie Ihre Antwort mit einem Zitat aus dem Text.

Beispiel: z) *Ulrich ist der einzige Koch auf dem Treffen in Israël.*

Falsch. „Deswegen ist er hier, zusammen mit den Küchenchefs des Elysée-Palasts und des Kreml...“ (Zeilen 8-9)

- a) Es war Ulrich Kerz' Traum, am Kanzleramt zu arbeiten.
- b) Der „Club des chefs des chefs“ trifft sich zum ersten Mal.
- c) Die Köche treffen sich, um Rezepte auszutauschen.
- d) Für den deutschen Koch ist die Arbeit schwieriger.

D. Das Essen in der deutsch-französischen Diplomatie: Notieren Sie nur die drei richtigen Aussagen und begründen Sie Ihre Wahl mit einer Textstelle (Text 1 und 2):

- a) Früher interessierten sich deutsche Politiker nicht für das Essen.
- b) Französische Politiker haben sich schon lange für das Essen interessiert.
- c) Valéry Giscard d'Estaing wollte keine deutschen Spezialitäten probieren.
- d) Der französische und der deutsche Koch haben keinen Kontakt zueinander.
- e) Das französische Essen ist ein Modell für Deutschland.

E. Zitieren Sie zwei Textstellen, die zeigen, dass das Essen eine Rolle in der Diplomatie spielt. (Text 1 und Text 2)

F. Was charakterisiert den deutschen Koch im Text 2? Notieren Sie nur die drei richtigen Antworten und belegen Sie Ihre Wahl mit einem Zitat aus dem Text.

Wut – Hilfsbereitschaft – Traurigkeit – Takt – praktischer Sinn – Perfektionismus

Expression écrite

A. Ulrich Kerz ist bei den Feierlichkeiten zum 50. Jahrestag der deutsch-französischen Freundschaft zu Gast in Paris. Zusammen mit seinem Kollegen Bernard Vaussion kocht er im Elysée-Palast und entdeckt die Stadt. Er schreibt eine Postkarte an seine Frau in Berlin. Schreiben Sie sie! (mindestens 80 Wörter)

B. Behandeln Sie eines der beiden Themen:

1. Essen gehört zur Kultur eines Landes.

Was macht Ihrer Meinung nach auch die Identität eines Landes aus? Was könnte auch eine Rolle spielen? Denken Sie an Sport, Musik, Literatur, Kino, Landschaften, Architektur... (ca. 120 Wörter)

ODER

2.

In der Cafeteria der Schule gibt es jeden Tag Pommes Frites... Das ist mir zu ungesund!
Sven, 18

Mit meinen Freunden essen wir oft in der Sushi-Bar. Ich finde exotisches Essen fantastisch!
Anja, 16

Ich esse am liebsten zu Hause! Meine Mama kann gut deutsche Spezialitäten kochen : Labskaus, Spätzle... Das mag ich gern!
Max, 17

Und Sie? Teilen Sie die Meinung von Sven, Anja oder Max? Was essen Sie gern? Wo? Mit wem? Ist für Sie das Essen wichtig? Warum oder warum nicht? Sprechen Sie über Ihre Essgewohnheiten! (ca. 120 Wörter)