

	BGF NYTK	B2	Examen oral	
	Français du Tourisme et de l'Hôtellerie		20+20 minutes	70 points

MODÈLE

- 1. Conversation libre sur votre formation professionnelle et vos projets dans l'avenir**
- 2. Résumez le texte suivant en hongrois en énumérant toutes les informations importantes.**

Les attraits du Balaton

Sur la pointe Nord-Ouest du Balaton, Keszthely, capitale de la région, est une petite ville où culture et histoire se marient agréablement avec les loisirs. Le programme est vaste. Pour les amoureux de l'eau, baignade ou promenade en voilier au départ du port construit en 1846, année qui vit le premier bateau à vapeur sur le lac. Le château Festetich, construit au XVIIIe siècle, donne un très beau spectacle floral dans ses jardins de sept hectares ainsi que des expositions permanentes.

Evidemment, la Hongrie n'échappe pas au thermalisme. Quelque peu excentrée du Balaton, au Nord-Ouest de Keszthely, Hévíz propose ses bains et son lac thermal unique au monde. Un peu plus au Nord, Kehidakustány et son complexe moderne avec une eau à 43 degrés rencontre un succès. Contrairement à Hévíz, cette source ne contient pas de radium ce qui permet aux enfants et aux personnes cardiaques d'en profiter sans restriction. Ces établissements ne se limitent toutefois pas aux cures, les installations d'eau et les piscines sont également ouvertes aux joyeux barboteurs.

La nature est restée intacte au Balaton, avec sa faune et sa flore que la région a su concilier habilement avec l'accueil des touristes. Ces derniers temps, le Parc naturel du Petit Balaton est quasiment devenu un lieu de pèlerinage pour les amoureux de l'ornithologie.

Nouvelle Europe

- 3. Choisissez l'un d'entre ces deux sujets ci-dessous (A ou B) et parlez du sujet choisi pendant 2–3 minutes. Faites mention de toutes les informations importantes. Les examinateurs ne vous interrompront pas.**

- A) Pourquoi faut-il protéger l'environnement dans le tourisme ?
- B) Comparez un déjeuner français et un déjeuner hongrois.

4. Jouez la situation suivante avec l'examineur.

Candidat

Vous êtes Nagy Daniella/Dávid, maître d'hôtel au restaurant Gundel à Budapest. Un tour-opérateur français vous appelle pour réserver des tables pour un groupe de 35.

- Demandez la date et l'heure de l'arrivée du groupe.
- Proposez une formule déjeuner, composée de trois plats, à 6000Ft.
- Répondez aux questions du TO concernant la composition et la préparation des plats.
- Proposez une option végétarienne, si besoin est.
- Confirmez les détails de la réservation, remerciez le TO de son appel.

Vous commencez la conversation.

Examineur

(A vizsgáztatói szituáció leírása csak a vizsgáztató példányán szerepel.)

Vous êtes Michelle/Michel Dupuis, employée/employé de l'Agence de voyages Haute-Savoie. Vous réservez des tables pour un groupe de 35 qui veut déjeuner au restaurant Gundel.

- Répondez aux questions du maître d'hôtel sur les détails de la réservation.
- Demandez des explications sur la composition et la préparation des plats proposés.
- Demandez s'il y a une formule végétarienne.
- Le maître d'hôtel vous confirme la réservation. Demandez aussi une confirmation par écrit.

Le candidat commence la conversation.

<p style="text-align: center;"> <u>POTAGES</u></p> <p>Consommé de faisán et beignets . . . 360.- Le potage préféré de François Joseph . . . 490.- Goulache traditionnelle hongroise . . . 490.-</p> <p style="text-align: center;"> <u>PLATS PRINCIPAUX</u></p> <p>Poitrine de galette grillée avec roulades de broccoli et choux 1.560.- Tranche de poitrine de dindon sautée à la sauce au fromage bleu et pâtes épinards 1.650.- Poitrine de canard marinée et cuite au four avec poire 1.820.- Tranche de veau panée à l'anglaise, salade aux concombres et aux pommes de terre 1.750.- Tournedos grillés, garniture au choix 1.800.- Tournedos Franz Liszt (emprunté à son ami Monsieur Rossini) garni d'une tranche de foie gras et servi avec une sauce aux champignons au Merlot d'Eger 3.500.- Rôti d'agneau rosé et pâtes de crêpe aux champignons 3.900.-</p> <p style="text-align: center;"> <u>FROMAGES</u></p> <p>Fromages de pays (Le choix dépend de l'assiduité des animaux et de l'incalculabilité du transport) 730.- la portion Fromage de chèvre de Pils . . . 990.-</p>
--