

BGE NYVK	B2	Compréhension écrite	
Français du Tourisme et de l'Hôtellerie		45 minutes	40 points

A feladatokat elsőként a feladatlapokon oldja meg. Megoldásait végül jelölje, illetve írja be a megoldólapra.

Lisez le texte suivant et faites les exercices relatifs au texte.

Texte 1

Osez le management sans managers!

- A** Développer une société sans la moindre hiérarchie? C'est le pari que s'est fixé Christophe Baillon, fondateur de Sogilis, une entreprise lyonnaise de 20 personnes passionnées qui produit des logiciels sur mesure. En 2008, alors qu'il n'y a à l'époque que 3 salariés. «À ce moment précis, nous aurions pu nous laisser tenter par la croissance et embaucher à tour de bras. Mais nous voulions éviter le modèle de société de services qui fait de la quantité au détriment de la qualité. Je suis persuadé que le recrutement de masse est une mauvaise chose».
- B** Comment «bien» recruter alors? Au sens du PDG de Sogilis, cela consiste à n'attirer que les meilleurs dont le principal moteur est la passion pour le développement de logiciels. «Il faut se forcer à ne pas embaucher un profil type pour un projet, sans trop se poser de questions, comme on a tendance vouloir le faire lorsqu'il y a un besoin inopiné».
- C** Le dirigeant aime citer Jim Collins, consultant américain, pour vulgariser sa manière de recruter et de manager chez Sogilis: «Il faut d'abord mettre les personnes dans le bus avant de choisir sa destination.» Le recrutement est donc méticuleux.
- D** «Ce sont d'abord les équipes qui rencontrent le candidat. Elles nous confient, à mon associé et à moi-même, ce qu'elles en ont pensé. Généralement, lorsque nous recevons la personne sélectionnée, c'est pour une simple validation, parce que nous savons déjà tout de lui, et qu'il est 'câblé' pour travailler chez nous», explique Christophe Baillon, en ajoutant que «si il y a une incompatibilité, ce qui peut arriver, c'est le nouvel arrivé qui se rend compte le plus souvent que quelque chose cloche.»
- E** Chez Sogilis, avec ce système de management cellulaire, chaque collaborateur est sur un même pied d'égalité. Il n'y a ni chef, ni adjoint, ni aucun titre hiérarchique. Pour chaque cellule, il y a un «réfèrent» choisi par les membres de la cellule, qui est chargé d'être à l'écoute, à tout moment. Dans cette configuration, il faut donc, de facto, mettre son égo et ses ambitions carriéristes de côté. Ces éléments ne doivent nullement venir entraver le travail des collaborateurs. «Tous les employés jouissent du même confort, de la même liberté: aucune contrainte horaire, aucune obligation... À partir du moment où le travail est bien fait».

I. | Dans lequel des paragraphes (A–E) se trouvent les affirmations suivantes?
1–5

1. Christophe Baillon applique le principe d'un expert d'outre-Atlantique.
2. La sélection se fait d'abord au sein des équipes.
3. L'entreprise d'informatique lyonnaise a fait le choix de ne pas recruter à la fois trop de personnes.
4. La philosophie de cette entreprise est de supprimer les frontières hiérarchiques pour optimiser le travail.
5. Le patron est persuadé qu'il faut embaucher ceux qui sont enthousiastes.

II. | Dites si les affirmations suivantes sont vraies (V) ou fausses (F).
6–10

6. Le patron a choisi la qualité au lieu d'un développement quantitatif.
7. Pour chaque projet il suffit d'embaucher un profil type.
8. On choisit rapidement le candidat idéal dans cette firme.
9. La firme se renseigne à fond sur la personne à sélectionner.
10. Comme il n'y a pas de manager au sens propre, chacun est égal et seule la qualité du travail compte.

Texte 2

Fait Maison

Comment a été préparé ce que l'on trouve dans notre assiette? À cette question de traçabilité, Sylvia Pinel, ministre de l'Artisanat, du Commerce et du Tourisme, apporte une nouvelle réponse. Elle souhaite imposer aux restaurateurs un label «Fait Maison», avec pour objectif de distinguer les restaurateurs proposant des produits cuisinés sur place, de ceux qui utilisent des plats surgelés ou sous vide.

Ce label est une conséquence directe du scandale de la viande de cheval dont toute la chaîne du commerce alimentaire européen a été touchée. Le gouvernement français annonce donc un projet de loi sur un label «Fait Maison». L'objectif de cet amendement sur la consommation est de rétablir la confiance entre les entreprises et les consommateurs.

En temps de crise, les consommateurs ont du mal à faire confiance aux professionnels de la restauration. Alors qu'un client sur deux affirme ne pas avoir confiance dans les produits proposés, 31% des restaurateurs avouent utiliser des produits surgelés. Et ce chiffre augmente dès qu'il s'agit de la restauration rapide. Toutefois, pour une grande majorité des syndicats, cette mesure s'apparente plutôt à un amuse-gueule qu'à un réel plat de résistance: comment croire que les restaurateurs qui utilisent des plats industriels vont entrer dans la démarche et qu'ils vont révéler la vérité à leurs consommateurs? La mesure avancée n'est objectivement pas assez contraignante, même si elle va dans le bon sens.

Autre difficulté posée par ce label: la multiplication ces dernières années des initiatives de ce type. Le gouvernement avait déjà lancé le label «Maîtres restaurateurs» qui récompense les plats préparés à 80% sur place, avec des produits frais. Mais cette distinction restait élitiste et peu connue du public. Cette année encore, est apparue l'appellation «Restaurants de qualité», une marque qui récompense les établissements approuvés par le Collège culinaire, qui doivent obtenir un minimum de 75% de satisfaction.

La nouvelle estampille, qui a pour but d'éclairer le client sur la provenance et la qualité des produits consommés, risque plutôt de le perdre parmi la multitude de labels. Mais elle présente néanmoins un atout: être accessible autant au bistrot du quartier qu'au grand restaurant parisien.

l'express.fr

III. | **Complétez les phrases suivantes en 6 mots au maximum d'après le texte.**
11-15

11. Le label «Fait Maison» veut différencier les restaurateurs de la cuisine artisanale de ceux qui...
12. La cause qui a entraîné l'introduction du label «Fait Maison», c'est...
13. Le but de l'introduction du label, c'est de...
14. Le secteur qui utilise le plus de produits indésirables par le label «Fait Maison», c'est...
15. Bien que l'introduction du label soit raisonnable, elle n'est pas...

IV. | **Trouvez dans le texte le terme ou l'expression qui exprime les idées suivantes.**
16-20

16. Les producteurs, les marchands et les restaurateurs ont été concernés.
17. Les clients deviennent méfiants envers les acteurs de la restauration.
18. Le label était réservé à un nombre restreint de restaurants considérés comme meilleurs.
19. Les restaurants dont au moins trois quarts des consommateurs sont contents.
20. Le label veut renseigner les consommateurs sur l'origine des produits.

BGE NYVK	B2	Compréhension écrite	
Français du Tourisme et de l'Hôtellerie		45 minutes	40 points

SOLUTIONS

Texte 1	
1.	C
2.	D
3.	A
4.	E
5.	B
6.	V
7.	F
8.	F
9.	V
10.	V
Texte 2	
11.	utilisent/cuisinent des plats surgelés/industriels/ sous vide
12.	le scandale de la viande (de cheval)/ un scandale alimentaire
13.	rétablir la confiance des consommateurs/ éclairer le client sur l'origine des produits
14.	la restauration rapide
15.	(assez) contraignante
16.	a été touchée.
17.	ont du mal à faire confiance/ n'ont pas confiance
18.	restait élitiste/ était peu connu du public
19.	75% de satisfaction.
20.	a pour but d'éclairer le client