

36:23

Tâche 1: Vous avez invité votre ami Éric à votre mariage au château de Chmbony et il vous a répondu qu'il ne connaît pas ce château. Décrivez à votre ami (lieu, localisation, transport, etc.). (80-120 mots)

Chers Éric, j'espère que tu vas bien !

J'ai bien reçu ta réponse concernant mon mariage au Château de Chambony. Je comprends que tu ne connais pas cet endroit, permet-moi de te le décrire brièvement.

En effet, il est situé dans la région Centre-Val de Loire, en France, à environ 15 kilomètres de Blois. Pour t'y rendre, je te suggère de prendre un train jusqu'à la gare de Roanne, puis de louer une voiture pour rejoindre le château. Alternativement, un taxi depuis la gare est également une option. Tu seras émerveillé par sa beauté, ses jardins verdoyants. La cérémonie aura lieu dans la cour intérieure et la réception dans les salles élégantes.

J'ai hâte de te retrouver pour célébrer ce moment spécial!

À bientôt,

OPAL

119 mots

Tache 2: Dans votre blog, Racontez votre expérience de l'apprentissage d'une langue étrangère (vous écrivez sur un Forum internet en racontant votre expérience en apprenant une langue étrangère). (120-150 mots)

Mon voyage linguistique à l'IFC de Yaoundé

Salut chers lecteurs!

Je suis ravi de partager avec vous mon expérience d'apprentissage du français à l'IFC de Yaoundé.

Les cours étaient dispensés par des enseignants compétents et passionnés, ce qui a considérablement renforcé ma motivation et mon appétence pour l'apprentissage. J'ai bénéficié d'un environnement d'apprentissage stimulant, où j'ai pu pratiquer mes compétences linguistiques à travers des activités interactives, des discussions en groupe et des exercices pratiques.

Au fil des semaines, ma confiance en moi s'est renforcée, et j'ai constaté des avancées significatives dans ma compréhension et mon expression orale et écrite. De plus, les échanges avec les autres apprenants, issus d'horizons divers, m'ont permis de découvrir de nouvelles cultures.

Je vous encourage vivement à vous lancer dans l'apprentissage d'une langue étrangère. Si vous optez pour le français, l'IFC de Yaoundé représente un choix excellent.

Au plaisir de partager davantage d'expériences avec vous à l'avenir

OPAL

146 mots

Tache 3: Cuisinier Amateur Ou Cuisinier Professionnel ?

Document 1 : Les cuisiniers amateurs sont le cœur battant de la passion culinaire. Sans formation formelle, ils apportent une authenticité et une spontanéité à la table qui ne peuvent être enseignées. Ils cuisinent par amour, non par profession. Chaque plat est un voyage de découvertes personnelles, une exploration audacieuse des saveurs. Là où certains peuvent voir des lacunes techniques, d'autres voient une liberté créative sans frontières.

Document 2 : Les cuisiniers professionnels sont les maîtres des arts culinaires. Grâce à des Années de formation rigoureuse, ils maîtrisent les techniques et les subtilités de la gastronomie. Ils créent des chefs-d'œuvre gastronomiques, élevant la cuisine au rang d'art. Leur discipline et leur dévouement garantissent la cohérence et la perfection. Là où certains peuvent voir une rigueur excessive, d'autres reconnaissent l'excellence et la précision d'un artisan.

Cuisinier amateur ou professionnel : un débat de passion et de perfection

La cuisine est une activité qui peut être pratiquée par tous. D'un côté, nous avons les cuisiniers amateurs qui cuisinent par amour et apportent une authenticité et une spontanéité à la table. De l'autre côté, nous avons les cuisiniers professionnels qui, grâce à des années de formation rigoureuse, maîtrisent les techniques et les subtilités de la gastronomie.

Personnellement, je suis en faveur des cuisiniers amateurs.

Tout d'abord, les cuisiniers amateurs apportent une touche personnelle et créative à la cuisine. Leur passion et leur amour pour la gastronomie se reflètent dans chaque plat.

Egalement, ils offrent leur liberté de créer sans contraintes. Ils peuvent expérimenter de nouvelles combinaisons de saveurs et créer des plats uniques. Ainsi, peut mélanger des ingrédients inattendus tels que le chocolat et le piment pour créer une fusion surprenante de sucré et de relevé.

En conclusion, bien que les cuisiniers professionnels apportent la cohérence et la perfection, je crois que la passion et la créativité des cuisiniers amateurs apportent une saveur unique à la table

175 mots

TELECHARGER SON DEVOIR