

## Examen partiel (1)

Discipline : Pratique de la langue B (Français). Traductions.

Spécialité : Traduction et terminologie, Première année (Groupe d'étudiants débutants)

Date : 30 mars 2018

Enseignant : Teodor-Florin ZANOAGA

Précisions :

1. L'usage des dictionnaires, des téléphones portables ou de toute autre source écrite est strictement interdit.
2. Temps de travail effectif : 100 minutes.
3. La dictée doit être écrite sur une feuille séparée.
4. Dans le cas des mots ou des expressions soulignées, donnez les équivalents rencontrés dans les textes et pas ceux qui sont les plus proches de la langue roumaine.

Sujet n° 1

Temps recommandé : 1heure (10' + 35')

I. Dictée.

La maison

1. Il a déjà signé le bail, mais dans l'appartement qu'il désire louer il y a plusieurs problèmes : les fuites d'eau sont fréquentes, le papier peint est déchiré et il n'y a pas de cuisinière.
2. Le déménageur a oublié de prendre les deux grands vases de la salle de séjour et les dix cintres. Il m'a fait avant un devis de 150 euros pour son service, mais je le payerai moins.

### La cuisine / Le restaurant / Le café

3. J'aime beaucoup la purée de courgettes et les gratins. Zut ! La corbeille à pain est vide et la nappe est sale. La salière et la poivrière sont renversées.

4. Vous aimez le thé de camomille, les brioches aux framboises et les cacahuètes. Vous préférez cela au muesli, au petit déjeuner.

### Le commerce

5. J'étais heureux d'avoir acheté cette imprimante pour une bouchée de pain, mais elle n'est pas bonne. Je dois aller au service après-vente qui assure la réparation des produits abîmés (= roum. *deteriorat*).

6. Cinq tranches de jambon, un beau morceau d'agneau, une botte de carottes, une boîte de petit pois et un pot de confiture de myrtilles coûtent 50 euros. On peut acheter tout cela en ligne et être livré au domicile.

II. Traduisez les phrases dictées en langue roumaine.

## Sujet n° 2

Temps recommandé : 40'.

Traduisez les phrases suivantes en français.

### La maison

1. Maria a deschis fereastra, și-a sprijinit (fr. = *s'appuyer contre*) mâinile de pervazul ferestrei și a început să strige în gura mare că în podul casei sale este un hoț.
2. Ce dezordine ! Michel și-a pus toate lucrurile pe gresie (salteaua de la pat, vasele de bucătărie și cărțile) pentru că se mută din acest apartament. Când se va muta în noua casă, el va da acolo o petrecere de bun venit.

### Le cuisine / Le restaurant / le café

3. Ieri am făcut suc de portocale cu ajutorul storcătorului. Acum vreau să pun sucul din carafă într-o sticlă de doi litri. Poți să îmi dai o pâlnie ?
4. La micul dejun, de obicei eu beau foarte repede ceai de romaniță și mănânc două felii de pâine cu unt sau dulceață. La amiază iau felul doi (o friptură sau cartofi prăjiți și un ou fiert), iar seara iau doar o supă cu prietenii mei.

### Le commerce

5. În acest mall există încălțăminte la reduceri. Pantofii care la BHV costă 125 de euro, pot fi cumpărați la C & A cu doar 80 de euro. Dacă nu îți plac, poți să fii rambursat, dar trebuie să ai bonul de casă ori factura.
6. În mall-uri, dacă nu ai bani, caști gura degeaba la vitrine. Acolo prețurile nu se negociază ca la piață. Poți să faci cumpărături într-o atmosferă plăcută și relaxantă. Toate produsele sunt de foarte bună calitate, dar dacă totuși cumperi un produs defect (fr. = *abîmé*), poți să mergi să faci o reclamație.

### Sujet n° 3

Temps recommandé : 25 minutes

Traduisez en roumain :

Recette de gratin de pommes de terre pour 8 personnes

#### Ingrédients :

1kg de pommes de terre

1 litre de lait

2.5 dl de crème fleurette

150 g de graisse de foie gras (ou graisse d'oie ou de canard)

un bouquet de thym frais

3 gousses d'ail

sel et poivre.

#### Préparation

Verser la graisse récupérée de la cuisson des foies gras en terrine, dans une cocotte.

A peine fondue, poser les pommes de terre coupées en lamelles fines mais pas trop (2 à 3 mm).

Mélanger sans frénésie, saler et poivrer.

Verser le lait. Vous pouvez aussi utiliser le lait qui a servi à tremper les foies gras.

Mélanger à nouveau délicatement.

Ajouter un bouquet de thym frais et 3 gousses d'ail non épluchées pour pouvoir les repérer et les enlever en fin de cuisson.

Mettre au four environ 2 heures à 140/150°C.

A l'issue de la cuisson les pommes de terre sont fondantes et parfumée. Piquer pour contrôler la cuisson.

Disposer les pommes de terre dans un plat et couvrir de crème.

Replacer au four position grill.

Laisser refroidir puis découper des petites parties !