

JiBe_3.2_eleve

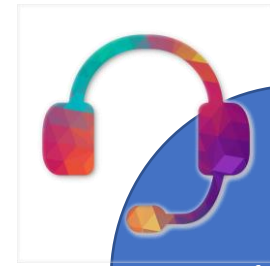
1. Nous très bien le français. (comprendre)
2. Tu la conjugaison des verbes. (apprendre)
3. Vous le petit déjeuner. (prendre)
4. Elles à parler russe. (apprendre)
5. Je l'arabe. (comprendre)
6. On le temps de vivre. (prendre)
7. Nous la leçon de biologie. (comprendre)
8. Tu l'espagnol. (apprendre)
9. Vous un verre de beaujolais. (prendre)
10. Je la leçon d'italien. (comprendre)

3.2

► EXERCICE 3

Vous écoutez la radio.
Lisez les questions. Écoutez le document puis répondez.

- 1 La société Baluchon...
A ☐ apporte des repas dans les entreprises.
B ☐ propose des cours de cuisine aux salariés.
C ☐ livre des produits dans les restaurations collectives.
- 2 Selon François Dechy, le temps que les gens prennent pour manger...
A ☐ diminue.
B ☐ est stable.
C ☐ augmente.
- 3 Selon François Dechy, le moment du déjeuner est important pour...
A ☐ mieux travailler.
B ☐ rester en bonne santé.
C ☐ rencontrer ses collègues.
- 4 François Dechy veut proposer un service...
A ☐ rapide.
B ☐ biologique.
C ☐ bon marché.
- 5 François Dechy travaille avec...
A ☐ de jeunes étudiants.
B ☐ des personnes en difficulté.
C ☐ des diplômés de la restauration.
- 6 Baluchon est une entreprise qui propose aussi...
A ☐ des formations professionnalisantes.
B ☐ des rencontres avec de grands cuisiniers.
C ☐ des cours de lecture et de mathématiques.
- 7 Quel est l'avantage de la cuisine prêtée par la mairie ? Elle est...
A ☐ bien située.
B ☐ très grande.
C ☐ toute équipée.



12:57

- *Journaliste* : Aujourd'hui, je reçois François Dechy qui va nous parler de Baluchon. C'est une entreprise qu'il a créée à Romainville, en région parisienne.
- *François Dechy* : Alors, Baluchon, c'est une petite entreprise qui existe depuis deux ans. On prépare des repas qu'on livre dans les entreprises, pour les salariés qui n'ont pas le temps de cuisiner eux-mêmes et qui en ont assez de manger des sandwiches en cinq minutes devant leur ordinateur... Je me suis rendu compte que les employés prenaient de moins en moins de temps pour déjeuner. Mais on sait que s'arrêter un bon moment et prendre un vrai repas permet d'être plus productif l'après-midi ! Je voulais donc créer un projet qui redonnait de l'importance au moment du déjeuner. Je voulais aussi que cette entreprise mette en valeur des produits locaux, cultivés naturellement et sans produits chimiques. Et puis, ce qui m'intéresse surtout, c'est l'humain. J'avais envie d'aider des gens qui ont du mal à trouver du travail, des personnes qui sont au chômage depuis longtemps ou des jeunes qui ont arrêté l'école. À Baluchon, ces personnes sont formées pendant deux ans pour apprendre un métier dans la restauration. Pour accéder à nos cours, on leur demande seulement de savoir parler français, écrire, et compter jusqu'à cent. Quand j'ai présenté le projet à ma ville, ils ont décidé de m'aider, et le maire nous a prêté une cuisine qui n'était pas utilisée depuis plusieurs années. On prépare tous les repas là-bas, et c'est vraiment pratique pour nous, parce que c'est très central ! Tous les jours, on a 30 cuisiniers qui préparent entre 400 et 1 000 repas. Par exemple, aujourd'hui, notre équipe prépare une crème de courgette à la menthe. Vous pouvez regarder les menus sur notre site internet. Pour commander, téléphonez au moins 48 heures à l'avance, surtout pour un grand groupe.