



**ILLUSTRIERENDE PRÜFUNGSAUFGABEN FÜR DIE SCHRIFTLICHE ABITURPRÜFUNG**

**Teil 2: Erläuterungen und Lösungsvorschläge**

Die Illustrierenden Prüfungsaufgaben (Teil 1: Beispielaufgaben, Teil 2: Erläuterungen und Lösungsvorschläge) dienen der einmaligen exemplarischen Veranschaulichung von Struktur, Anspruch und Niveau der Abiturprüfung auf grundlegendem bzw. erhöhtem Anforderungsniveau im neunjährigen Gymnasium in Bayern.

**Französisch**  
**erhöhtes Anforderungsniveau**

**Sprachmittlung**

**Erläuterungen und Lösungsvorschläge**

Der Prüfungsteil Sprachmittlung geht mit 25 % in die Gesamtleistung der Prüfung ein.

Andere als in den Lösungsvorschlägen aufgeführte Aspekte werden bei der Bewertung der Prüfungsleistung als gleichwertig gewürdigt, wenn sie der Aufgabenstellung entsprechen, sachlich richtig und nachvollziehbar sind. Entscheidungen bezüglich des Umfangs und der Schwerpunktsetzung der individuellen Prüfungsleistung obliegen der korrigierenden Lehrkraft.

Ebenso kann sich der sprachliche Stil der Lösungsvorschläge von den Formulierungen der Schülerinnen und Schüler unterscheiden, ohne dass die Prüfungsleistung dadurch gemindert wird. Um den Anspruch an sprachliche Korrektheit zu erfüllen, wurden die hier vorliegenden exemplarischen Stichpunkte von Muttersprachlerinnen und Muttersprachlern redigiert.

Après son séjour en Allemagne où votre correspondant/e a découvert non seulement toutes sortes de pain, mais aussi la spécialisation de sommelier/sommelière du pain, il/elle souhaite publier un article présentant cette formation. Il/elle vous contacte pour demander plus d'informations. À partir du texte donné, vous lui écrivez un email en expliquant comment devenir sommelier du pain et ce qui caractérise cette spécialisation.

### **Aufgabenerfüllung**

Es wird erwartet, dass die Prüflinge eine strukturierte und kohärente E-Mail in informeller Standardsprache mit Adressaten- und Situationsbezug verfassen, in der sie die wesentlichen Informationen zum Handwerkstitel des Brotsommeliers bzw. der Brotsommeliere wiedergeben.

### **Inhaltliche Aspekte**

#### **Comment devenir sommelier / sommelière du pain ?**

- formation seulement possible à l'école *Deutsches Bäckerhandwerk de Weinheim*, (critère d'admission : maître boulanger)
- formation et examen difficiles
- entraînement des capacités sensorielles
- étude approfondie des variétés, de l'histoire et de la culture du pain ainsi que des questions nutritionnelles
- remise officielle du titre « Sommelier / Sommelière du pain » après un an

#### **Ce qui caractérise cette spécialisation**

- passion pour le pain en général et capacité à l'analyser
- connaissances profondes de toutes les sortes de pain
- mise en valeur de l'art traditionnel de la boulangerie
- diffusion du savoir, par exemple par le biais de formations, de conférences ou de cours d'université populaire
- volonté d'être innovant