L'EPREUVE FACULTATIVE D'ANGLAIS EN BAC PRO

Cet oral est avant tout une épreuve de communication . Il s'appuie en partie sur un document étudié pendant l'année et en partie sur votre stage (ou semaines en entreprise pour les Bac Pro en alternance). Sa durée est de 20 minutes après 20 minutes de préparation. Le document est choisi par le professeur parmi ceux présentés par le candidat.

I. PRESENTATION DU TEXTE

Le candidat doit d'abord présenter le document choisi en phrases simples mais correctes. (type de texte, origine, date, thème, iconographie)

- 1. The document is It was published in It comes from It was written by
- 2. The picture shows it illustrates
- 3. The text is about the text deals with the main idea of the text is

II. COMPREHENSION DU TEXTE

Le professeur pose ensuite des questions de compréhension sur le texte. Pour saisir rapidement le sens des questions, soyez particulièrement attentif au pronom interrogatif et au verbe.

- √ Faîtes des réponses complètes (full sentences)
- ✓ Si on vous pose une yes/no question, on vous demandera de justifier à l'aide du texte
- ✓ Le professeur pourra vous demander votre avis sur la situation ou le problème développés dans le texte. Tâchez d'y réfléchir pendant le temps de préparation !
- ✓ Utilisez I think that..., In my opinion ..., Personally..., et justifiez avec Because ... This is why ...
- ✓ On peut vous demander d'évaluer le document. Il faudra dire ce que vous en pensez et justifier :
- I find this text interesting because ...
- I agree with the writer's opinion because ...
- I find this text surprising because ...

III. QUESTIONS PLUS PERSONNELLES EN LIAISON AVEC LE THEME

Le professeur peut vous poser des questions en liaison avec le thème du texte. Si vous proposez un texte sur Harry, le fils du Prince Charles et de Lady Diana, il peut vous demander ce que vous connaissez de la famille royale britannique.

IV. VOTRE STAGE EN ENTREPRISE

Vous serez interrogé sur votre stage en entreprise, ce que vous y faites, votre tuteur, vos collègues, la présentation de votre restaurant, mais aussi sur votre avenir... Ceci est donc aussi à préparer...