

## PAND 22 octobre

### Présentation personnelle

le nom, le prénom, la date de naissance, l'adresse, l'arobase

Comment t'appelles-tu ? Quel est ton nom (de famille) ? Quel est ton prénom ? Comment ça s'écrit ?

Quand es-tu né(e) ? Quel est ta date de naissance ?

→ Je suis né(e) le .... à ... en Campanie, dans les Pouilles, dans le Latium.

→ Mon anniversaire est le ...

Où habites-tu ? Quelle est ton adresse ?

→ J'habite au ... rue/ruelle/place/boulevard ...

### 1. Les articles

#### Les articles partitifs

	masculin	féminin
singulier	du / de l'	de la / de l'
pluriel	des	

- devant un nom concret ou abstrait pour indiquer une quantité indéterminé :

*Pour faire ce gâteau, il faut du beurre, de la farine et du sucre.*

- pour indiquer une partie non définie d'un substantif :

*Pour le déjeuner, je prends du poulet.*

*Il faut du courage pour passer ce pont.*

#### → différence français / italien ←

L'article partitif est beaucoup moins utilisé en italien qui préfère l'article zéro :

<i>Volete <math>\emptyset</math> latte o <math>\emptyset</math> cioccolata? Hai avuto <math>\emptyset</math> fortuna! Ho invitato <math>\emptyset</math> amici a cena. Bevo solo <math>\emptyset</math> acqua.</i>	<i>Vous voulez <u>du</u> lait ou <u>du</u> chocolat ? Tu as eu <u>de</u> la chance. J'ai invité <u>des</u> amis à dîner. Je ne bois que <u>de</u> l'eau.</i>
--	--

L'article partitif peut aussi correspondre en italien à l'article défini :

<i>A mezzogiorno mangia <u>la</u> pasta. La mattina prendo <u>il</u> tè. Compra <u>il</u> burro e <u>la</u> farina. Se ti fa male la testa, prendi <u>l'</u>aspirina. Ha <u>la</u> febbre. Mangio <u>la</u> carne tutti giorni.</i>	<i>À midi, il mange <u>des</u> pâtes. Le matin, je prends <u>du</u> thé. Achète <u>du</u> beurre et <u>de</u> la farine. Si tu as mal à la tête, prends <u>de</u> l'aspirine. Il a <u>de</u> la fièvre. Je mange <u>de</u> la viande tous les jours.</i>
---	--

## Nouvelle Grammaire p. 41

→ [https://oraprdnt.uqtr.quebec.ca/pls/public/docs/GSC2213/F486168017\\_Les\\_partitifs\\_exercices\\_et\\_corrige\\_.pdf](https://oraprdnt.uqtr.quebec.ca/pls/public/docs/GSC2213/F486168017_Les_partitifs_exercices_et_corrige_.pdf)

<https://apprendre.tv5monde.com/fr/exercices/a1-debutant/le-restaurant>

## Articles indéfinis et partitifs

→ <https://learningapps.org/watch?v=pf16jyg0j17>

## Articles définis, indéfinis et partitifs

[https://people.wku.edu/nathan.love/101-102/interact101-102/r-p\\_u03\\_articles.htm](https://people.wku.edu/nathan.love/101-102/interact101-102/r-p_u03_articles.htm)

## 2. Expression de la quantité

### Les articles partitifs et indéfinis avec la forme négative

À la forme négative, les articles indéfinis (un, une, des) et les articles partitifs (du, de la, de l', des) se transforment en DE/D'.

*J'achète **un** cahier. → Je n'achète pas **DE** cahier.*

*Tu veux **des** frites ? → Non merci, je ne veux pas **DE** frites.*

*Je bois **de l'eau**. → Je ne bois jamais **D'**eau.*

Sauf avec les verbe être :

*C'est **un** cahier. -> Ce n'est pas **un** cahier.*

*(!) Il aime **le** gâteau de sa tante. -> Il n'aime pas **le** gâteau de sa tante.*

## Nouvelle Grammaire p. 43

→ différence français / italien ←	
En italien, l'emploi du partitif est impossible lorsqu'il a la forme "de/d" en français : - dans les phrases négatives	
<i>Non bevo mai <b>Ø</b> vino a quest'ora.</i>	<i>Je ne bois jamais <b>de</b> vin à cette heure.</i>
- avec molto, poco, troppo	
<i>Beve poco <b>Ø</b> vino.</i>	<i>Il boit peu <b>de</b> vin.</i>

→ [https://www.lepointdufle.net/ressources\\_fle/articles\\_negation1.htm](https://www.lepointdufle.net/ressources_fle/articles_negation1.htm)

[https://www.lepointdufle.net/ressources\\_fle/articles\\_negation2.htm](https://www.lepointdufle.net/ressources_fle/articles_negation2.htm)

[https://www.lepointdufle.net/ressources\\_fle/articles\\_negation3.htm](https://www.lepointdufle.net/ressources_fle/articles_negation3.htm)

[https://www.lepointdufle.net/ressources\\_fle/articles\\_negation4.htm#exercice](https://www.lepointdufle.net/ressources_fle/articles_negation4.htm#exercice)

### EXERCICES sur les articles

<https://sophfle.files.wordpress.com/2012/11/les-articles-exercices.pdf>

[https://highered.mheducation.com/sites/0072402601/student\\_view0/chapitre10/structures\\_1.html](https://highered.mheducation.com/sites/0072402601/student_view0/chapitre10/structures_1.html)

<https://learningapps.org/watch?v=pzuvuh7xn>

<https://www.maret.at/frz/uebungen/quimper01/quimper01.htm>

### La quantité

beaucoup de / d'	une cuillère de / d'	un litre de / d'	un paquet de / d'
peu de / d'	un verre de / d'	un demi litre de / d'	une boîte de / d'
trop de / d'	une pincée de / d'	un kilo de / d'	une bouteille de / d'
assez de / d'	une poignée de / d'	un gramme de / d'	une tablette de / d'
	un morceau de / d'		une cannette de / d'
	une part de / d'		
	une tranche de / d'		

Pour cuisiner, faut-il beaucoup d'ingrédients. Combien de personnes connais-tu ?

les plats salés / les plats sucrés

les tartes / les gâteaux

la pâte / les pâtes

les boissons / la nourriture

l'eau plate / minérale ou gazeuse / pétillante

### Communication

#### À L'ORAL

**Chez... / À la .... je peux acheter... je ne peux pas acheter...**

*le boulanger / la boulangerie*

- le pain, le croissant, la baguette, le sandwich, la quiche, le pain au chocolat, la brioche, les viennoiseries, le pain aux raisins, le chausson aux pommes

*le pâtissier / la pâtisserie*

- les bonbons, des gâteaux, les macarons, une tarte, un chou

*le boucher / la boucherie*

- la viande, le poulet, la saucisse, la viande hachée, le bœuf, le veau, l'agneau, le lapin, la côtelette de porc, les lardons, le poulet pané, le steak haché, les boulettes de viande, les brochettes

*le charcutier / la charcuterie*

- le pâté, le saucisson, le jambon cuit / cru, la mortadelle, le blanc de dinde

*le poissonnier / la poissonnerie*

- le poisson (cru), le saumon, le thon, les palourdes, une anchois, les fruits de mer, la crevette, la moule, l'espadon, le calamar, le poulpe, le caviar, les œufs de poisson, la sardine, un oursin, le crabe, le homard, la langouste, la langoustine, la dorade, la morue, les huîtres, la sole, une anguille, les couteaux,

*le fromager / la fromagerie*

- le brie, le camembert, le gruyère, le parmesan, la mozzarella, le mascarpone, le gorgonzola

*le primeur*

- les fruits et les légumes, la tomate, la courgette, l'aubergine, le poivron, le chou, la citrouille, la courge, les champignons, les champignons de Paris, les cèpes, la pomme de terre, les haricots verts, les petits pois, le cèleri, le fenouil, la carotte, la salade, la laitue, l'épi de maïs, le navet, le brocoli, les épinards, l'avocat, la pomme, l'abricot, la prune, la banane, la figue, le pamplemousse, la myrtille, la framboise, la mûre, la mandarine, la poire, l'orange, le raisin, la pêche, la fraise, la cerise, le citron, la grenade, l'ananas, la sauge, la menthe, le basilic, le persil, le laurier, l'origan, le romarin, l'ail, l'oignon, le gingembre

*l'épicier/ l'épicerie*

- les légumes secs, le riz, les pâtes, la sauce tomate, la noisette, la noix, l'amande, les cacahouètes, les marrons/les châtaignes, les haricots rouge/blancs, les lentilles, les pois chiches, le piment, le safran, le curcuma, le paprika, le curry, le sel, le poivre, les olives, la cannelle, les flocon d'avoine, la pâte feuilletée, les pignons de pain, la chapelure, le vinaigre, la chapelure, les fruits secs

+ *le chocolatier/la chocolaterie, le marchand de glaces/le glacier, le caviste/l'oenothèque, l'herboristerie*

## **À L'ÉCRIT**

***Pour faire... je dois acheter / il faut avoir ...***

*un gâteau au chocolat, des lasagnes, une pizza, une quiche, des crêpes...*

- le chocolat noir / au lait / blanc, un œuf, la farine (de blé), le sucre, le sucre de canne, le sucre glace, le beurre, l'huile (d'olive, de tournesol), le lait entier / demi écrémé / écrémé, le sel, la vanille, des biscuits, la crème fraîche, la levure, l'eau, les pépites de chocolat, le glaçage, le miel, l'écorce de citron, la confiture

**DEVOIRS POUR LUNDI 28 OCTOBRE**

**fiche de vocabulaire sur la nourriture.**