



(University of Choice)

**MASINDE MULIRO UNIVERSITY OF
SCIENCE AND TECHNOLOGY
(MMUST)**

**SPECIAL / SUPPLEMENTARY EXAMINATION
UNIVERSITY EXAMINATIONS
2021/2022 ACADEMIC YEAR
THIRD YEAR SECOND SEMESTER EXAMINATIONS**

**FOR THE DEGREE
OF
Bachelors of Science in Hospitality and Institutional Management**

**COURSE CODE: BTM 305
COURSE TITLE: FRENCH FOR TOURISM II**

DATE: FRIDAY 5TH AUGUST, 2022 TIME: 2.00.PM-4.00PM

INSTRUCTIONS TO THE CANDIDATES

Answer all the questions

TIME: 2Hours

MMUST observes ZERO tolerance to examination cheating

This Paper Consists of 2 Printed Pages. Please Turn Over ►

BTM 305: FRENCH FOR TOURISM II
4TH YEAR 2ND SEMESTER 2021 / 2022
SPECIAL/SUPPLEMENTARY EXAMINATIONS

CONSIGNE : Répondez à la question 1 et à deux autres questions au choix

1. Lisez le texte suivant puis répondez, à l'écrit aux questions qui en découlent.

Le chef Keisuke Matsushima, samouraï de la cuisine fusion.

Keisuke Matsushima est japonais. À l'âge de 10 ans, il a décidé de devenir chef. Il a appris les classiques de la cuisine française à l'école Tsuji de Tokyo. Il a commencé à travailler au restaurant *Vincennes*, dans le quartier de Shibuya.

Il est arrivé en France en novembre 1998, à l'âge de 20 ans, avec un projet : ouvrir son restaurant de gastronomie française en France. Quatre ans plus tard, il a ouvert son propre restaurant à Nice, le *Kei's passion*, un petit restaurant avec quelques tables seulement. Aujourd'hui, c'est un restaurant très connu. Il a changé de nom et il s'appelle maintenant Keisuke Matsushima. Keisuke a recréé le goût de la cuisine française avec des produits japonais. Il partage son temps entre, Nice et Tokyo, où il a ouvert son deuxième restaurant. Ses deux restaurants, en France et au Japon, ont reçu une étoile au Guide Michelin. Keisuke parle très bien français. Il a appris notre langue au Japon et s'est perfectionné à son arrivée en France.

D'Après *Le Point*, le 29 avril 2013

I. Questions de compréhension écrite

(10 points)

- De quelle profession s'agit-il ?
- Quelle est la nationalité de Keisuke ?
- En quelle année est né Keisuke ?
- Il a des restaurants dans combien de pays ?
- Où a-t-il appris le français ?
- Quel type de cuisine prépare-t-il ?
- Trouvez dans le texte le synonyme du mot « célèbre ».

II. Question de production écrite

(20 points)

- Sur une demi-page, présentez-vous et parlez de vos projets professionnels.
2. Sur une page, décrivez votre université et de votre laboratoire de cuisine. (20 points)
3. Vous êtes chef cuisinier et vous serez absent. Vous laissez les consignes aux membres de la brigade sur ce qu'ils vont faire. Donnez en 7. (20 points)
4. Vous maître d'hôtel. Un client est mécontent mauvais services au restaurant, une chambre salle et des équipements mal entretenus. Proposez-lui des solutions. (20 points)