

B2.24.1 Les viennoiseries

Die Feingebäcke



Dès huit heures, une **boulangerie** parisienne attire déjà de nombreux clients avec ses classiques et ses créations. En vitrine, on retrouve le **croissant** et le **pain au chocolat**, mais aussi des **viennoiseries** plus originales aux formes surprenantes. Les prix varient selon le travail demandé, d'un euro trente à trois euros. Le chef, reconnu pour son savoir-faire, rappelle *que l'équipe prépare* chaque jour une qualité irréprochable.

*Schon ab acht Uhr zieht eine Pariser **Bäckerei** mit ihren Klassikern und ihren Kreationen bereits zahlreiche Kunden an. In der Auslage findet man das **Croissant** und das **Pain au chocolat**, aber auch **Gebäck**, das origineller ist und überraschende Formen hat. Die Preise variieren je nach dem erforderlichen Arbeitsaufwand, von einem Euro dreißig bis drei Euro. Der Chef, der für sein Können bekannt ist, erinnert daran dass das Team jeden Tag eine makellose Qualität vorbereitet.*

1. Où se situe la boulangerie mentionnée ?
 - a. Dans une banlieue de Marseille
 - b. Dans le onzième arrondissement de Paris
 - c. Dans le centre de Lyon
 - d. Dans le quinzième arrondissement de Paris
2. Qu'est-ce qui explique la différence de prix entre les produits ?
 - a. La distance entre la boulangerie et les clients
 - b. Le fait que tout soit importé de l'étranger
 - c. La saison et la météo du jour
 - d. Le niveau de travail et de sophistication des viennoiseries

1-b 2-d

2. Sie organisieren das Dessert für einen Firmen-Cocktail und müssen beliebte Pâtisseries auswählen, wobei Allergien, Fristen und Budget einzuhalten sind.

Aufgabe: Choisissez 3 pâtisseries du top 5 et proposez une commande détaillée (portions, contraintes d'allergie, conservation, coût unitaire estimé) en justifiant vos choix.

URL: Les pâtisseries préférées des Français

Use la pâtisserie / la commande / la livraison / l'allergie / le coût unitaire / entre tradition et innovation