

B2.32.2 La cause : étant donné que, faute de, en effet



Przyczyna: *vu que, faute de, en effet*

Aby wyjaśnić powód lub uzasadnienie: *vu que, faute de, en effet, étant donné que* i inne wyrażenia.

Expression (Wyrażenie)	Exemple (Przykład)
Vu que (<i>Ponieważ</i>)+ Indicatif (+ tryb oznajmujący)	Vu que la pâte a levé, la recette est réussie. (<i>Ponieważ ciasto wyrosło, przepis się udał.</i>)
Étant donné que (<i>Biorąc pod uwagę, że</i>)+ Indicatif (+ tryb oznajmujący)	Étant donné que tout est prêt, on commence. (<i>Biorąc pod uwagę, że wszystko jest gotowe, zaczynamy.</i>)
Du moment que (<i>Skoro</i>)+ Indicatif (+ tryb oznajmujący)	Du moment que tu remues, la sauce réussit. (<i>Skoro mieszasz, sos się udaje.</i>)
Faute de (<i>Z braku</i>)	Faute de temps, nous sautons une étape. (<i>Z braku czasu pomijamy jeden etap.</i>)
A la suite de (<i>W następstwie</i>)	À la suite d'une erreur, la cuisson échoue. (<i>W następstwie błędu pieczenie się nie udaje.</i>)
Par suite de (<i>Wskutek</i>)	Par suite d'un retard, le cours commence tard. (<i>Wskutek opóźnienia zajęcia zaczynają się późno.</i>)
En effet (<i>Rzeczywiście</i>)	Le plat est bon; en effet, les produits sont frais. (<i>Danie jest dobre; rzeczywiście, produkty są świeże.</i>)
D'autant plus que (<i>Tym bardziej że</i>)+ Indicatif (+ tryb oznajmujący)	Je participe, d'autant plus que le chef est réputé. (<i>Biorę udział, tym bardziej że szef kuchni ma renomę.</i>)
Sous prétexte que (<i>Pod pretekstem że</i>)+ Indicatif (+ tryb oznajmujący)	Il part sous prétexte que le cours est long. (<i>Wychodzi pod pretekstem, że zajęcia są długie.</i>)
Non que (<i>Nie żeby</i>)+ Subjonctif (+ tryb łączący)	Non qu'il soit expert, mais il progresse vite. (<i>Nie żeby był ekspertem, ale szybko robi postępy.</i>)

1. Przetłumacz i wybierz poprawną odpowiedź

- _____ la pâte a déjà levé, on peut passer au façonnage sans attendre. (*Ponieważ ciasto już wyrosło, możemy przejść do formowania bez czekania.*)
a. Vu que b. Faute de c. En effet d. Vu qu'
- _____ thermomètre, j'ai vérifié la cuisson du poulet en piquant la partie la plus épaisse. (*Z braku termometru sprawdziłem stopień upieczenia kurczaka, nakłuwając najgrubszą część.*)
a. Faute de b. Faute que c. Vu que d. En effet
- La sauce a bien épaissi ; _____, tu l'as remuée sans arrêt pendant le déglçage. (*Sos dobrze zgęstniał; rzeczywiście, mieszałeś go bez przerwy podczas deglasowania.*)
a. en effets b. en faite c. vu que d. en effet
- _____ la mise en place est terminée, nous allons saisir la volaille et lancer la garniture. (*Biorąc pod uwagę, że przygotowanie stanowiska jest zakończone, obsmażymy drób i rozpoczniemy przygotowanie dodatków.*)
a. Faute de b. Étant donné que c. Étant donné qu' d. Étant donné de

1. Vu que 2. Faute de 3. en effet 4. Étant donné que



2. Przepisz zwroty (QR: AI+)

1. (Vu que) Comme le rapport est déjà validé, nous pouvons l'envoyer au client aujourd'hui.

(Skoro raport jest już zatwierdzony, możemy wysłać go dziś klientowi.)

2. (Étant donné que) Puisque tout le monde est connecté, on peut lancer la réunion en visio.

(Biorąc pod uwagę, że wszyscy są połączeni, możemy rozpocząć spotkanie na wideokonferencji.)

3. (Du moment que) À condition que tu respectes la procédure, il n'y aura pas de problème.

(Dopóki będziesz przestrzegać procedury, nie będzie problemu.)

4. (Faute de) Comme nous n'avons pas de budget supplémentaire, le projet est reporté au mois prochain.

(Z powodu braku dodatkowego budżetu projekt zostaje przesunięty na przyszły miesiąc.)

1. Vu que le rapport est déjà validé, nous pouvons l'envoyer au client aujourd'hui. 2. Étant donné que tout le monde est connecté, on peut lancer la réunion en visio. 3. Du moment que tu respectes la procédure, il n'y aura pas de problème. 4. Faute de budget supplémentaire, le projet est reporté au mois prochain.

3. Popraw błąd

1. Faute de on n'a pas le temps, on saute la réduction.

Z braku czasu pomijamy redukcję.

2. Vu que le four soit prêt, on enfourne.

Ponieważ piekarnik jest gotowy, wkładamy do niego potrawę.

1. Faute de temps, on saute la réduction. 2. Vu que le four est prêt, on enfourne.