



école supérieure du commerce extérieur  
Paris • Lyon • Pékin • Mexico

# PORTUGAIS

**CONCOURS  
REUSSITE**

Jeudi 24 avril 2008

Durée : 1 heure 30

**NUMERO DU CANDIDAT :-----**

**Calculatrice autorisée :**

**Non**

**Documents autorisés :**

**Non**

**Dictionnaire :**

**Non**

I

## **TEXTO**

### **Eles estão doidos!**

A meia dúzia de lavradores que comercializam directamente os seus produtos e que sobreviveram aos centros comerciais ou às grandes superfícies vai agora ser eliminada sumariamente. Os proprietários de restaurantes caseiros que sobram, e vivem no mesmo prédio em que trabalham, preparam-se, depois da chegada da “fast food”, para fechar portas e mudar de vida. Os cozinheiros que faziam a domicílio pratos e “petiscos”, a fim de os vender no café ao lado e que resistiram a toneladas de batatas fritas e de gordura reciclada, podem rezar as últimas orações. Todos os que cozinhavam em casa e forneciam diariamente, aos cafés e restaurantes do bairro, sopas, doces, compotas, rissóis e croquetes, podem sonhar com outros negócios. Os artesãos que comercializam produtos confeccionados à sua maneira vão ser liquidados.

A solução final vem aí. Com a lei, as políticas, as polícias, os inspectores, os fiscais, a imprensa e a televisão. Ninguém, deste velho mundo, sobrará. Quem não quer funcionar como uma empresa, quem não usa os computadores tão generosamente distribuídos pelo país, quem não aceita as receitas harmonizadas, quem recusa fornecer-se de produtos e matérias-primas industriais e quem não quer ser igual a toda a gente está condenado. Estes exércitos de liquidação são poderosíssimos: têm Estado-maior em Bruxelas e regulam-se pelas directivas europeias elaboradas pelos mais qualificados cientistas do mundo; organizam-se no governo nacional, sob tutela carismática do Ministro da Economia e da Inovação, Manuel Pinho; e agem através do pessoal da ASAE, a organização mais falada e odiada do país, mas certamente a mais amada pelas multinacionais da gordura, pelo cartel da ração e pelos impérios do açúcar.

Nas esplanadas, a partir de Janeiro, é proibido beber café em chávenas de louça, ou vinho, águas, refrigerantes e cerveja em copos de vidro. Tem de ser em copos de plástico.

Vender, nas praias ou nas romarias, bolas de Berlim ou pastéis de nata que não sejam industriais e embalados? Proibido.

Embrulhar castanhas assadas em papel de jornal? Proibido.

Vender, no seu restaurante, produtos da sua quinta, azeite e azeitonas, alfaces e tomate, ovos e queijos, acabou. Está proibido.

Vender bolos, empadas, rissóis, merendas e croquetes caseiros é proibido. Só industriais. É proibido ter pão congelado para uma emergência: só em arcas especiais e com fornos de descongelação especiais, aliás caríssimos.

As regras, cujo não cumprimento leva a multas pesadas e ao encerramento do estabelecimento, são tantas que centenas de páginas não chegam para as descrever. Nas prateleiras, diante das garrafas de Coca-Cola e de vinho tinto tem de haver etiquetas a dizer Coca-Cola e vinho tinto.

Na cozinha, tem de haver uma faca de cor diferente para cada género. No frigorífico, tem de haver sempre uma caixa com uma etiqueta “produto não válido”, mesmo que esteja vazia.

Cada vez que se corta uma fatia de fiambre ou de queijo para uma sanduíche, tem de se colar uma etiqueta e inscrever a data e a hora dessa operação.

Flores naturais nas mesas ou no balcão? Proibido. Têm de ser de plástico, papel ou tecido.

As temperaturas do ambiente, no café, têm de ser medidas duas vezes por dia e devidamente registadas.

As temperaturas dos frigoríficos e das arcas têm de ser medidas três vezes por dia, registadas em folhas especiais e assinadas pelo funcionário certificado.

Usar colheres de pau para cozinhar, tratar da sopa ou dos fritos? Proibido. Tem de ser de plástico ou de aço.

Cortar tomate, couve, batata e outros legumes? Sim, pode ser. Desde que seja com facas de cores diferentes, em locais apropriados das mesas e das bancas, tendo o cuidado de fazer sempre uma etiqueta com a data e a hora do corte.

Tudo isto, como é evidente, para nosso bem. Para proteger a nossa saúde. Para modernizar a economia. Para apostar no futuro. Para estarmos na linha da frente. E não tenhamos dúvidas: um dia destes, as brigadas vêm, com estas regras, fiscalizar e ordenar as nossas casas. Para nosso bem, pois claro.

António Barreto  
*in* « Público », 25/11/2007 ( adaptado)

**1** Depois de ler atentamente o artigo de António Barreto **apresente uma contracção do texto com um máximo de 180 palavras ( 10% de desvio tolerado).**

**2. Responda agora, com frases completas, às seguintes perguntas relativas ao texto acima referido :**

**2.1.** Por que razão o autor fala de « solução final » ( 2º parágrafo) ? Justifique.

**2.2.** Segundo António Barreto quem são os responsáveis pela situação descrita ?

**2.3.** Acha que o texto apresenta uma posição caricatural ou, pelo contrário, pode corresponder a uma certa realidade?

## II

### 1. Complete as seguintes frases com os verbos indicados entre parêntesis :

1.1. Caso..... (estar) em casa no Domingo, .....(ir) fazer-te uma visita.

1.2. Senhor Director ..... (querer) pedir-lhe licença para me .....(deixar) sair meia-hora mais cedo, pois .....(ter) uma consulta no oftalmologista.

1.3. A Clara.....(dizer) o que .....(dizer), tem sempre desculpas.

1.4. Ainda que a vida .....(estar) tão cara, há sempre quem .....(conseguir) fazer poupanças.

1.5. Se o senhor .....(ser) mais novo, poderíamos aceitar a sua candidatura.

### 2. Traduza para português as seguintes frases :

2.1. Nous avons annulé la commande dont je t'ai parlé.

2.2. Nous cherchons un chef de ventes qui ait une expérience sur les marchés internationaux.

2.3. Nous sommes toujours à votre disposition.

2.4. J'irai faire un stage là où m'enverra.

2.5. Est-ce que je peux compter sur vous, Mesdames ?