

**CAMBRIDGE INTERNATIONAL EXAMINATIONS**

**GCE Advanced Level**

## **MARK SCHEME for the October/November 2013 series**

### **9716 FRENCH**

**9716/23**

Paper 2 (Reading and Writing), maximum raw mark 70

This mark scheme is published as an aid to teachers and candidates, to indicate the requirements of the examination. It shows the basis on which Examiners were instructed to award marks. It does not indicate the details of the discussions that took place at an Examiners' meeting before marking began, which would have considered the acceptability of alternative answers.

Mark schemes should be read in conjunction with the question paper and the Principal Examiner Report for Teachers.

Cambridge will not enter into discussions about these mark schemes.

Cambridge is publishing the mark schemes for the October/November 2013 series for most IGCSE, GCE Advanced Level and Advanced Subsidiary Level components and some Ordinary Level components.

<b>Page 2</b>	<b>Mark Scheme</b>	<b>Syllabus</b>	<b>Paper</b>
	<b>GCE A LEVEL – October/November 2013</b>	<b>9716</b>	<b>23</b>

- 1 Accept only answers which fit directly into the ‘footprint’ left by the original word – i.e. no additions, no deletions. Do not allow misspellings.

	<b>Accept</b>	<b>Reject</b>	
(a)	privilégié		[1]
(b)	transmettre		[1]
(c)	fêter		[1]
(d)	animations		[1]
(e)	divers		[1]
<b>Total</b>		<i>Ringed in margin at end.</i>	<b>[5]</b>

2

	<b>Accept</b>	<b>Reject</b>	
(a)	<u>Cet héritage doit</u> être transmis aux générations futures.		[1]
(b)	<u>De nombreuses animations</u> seront proposées par les cuisiniers.	<i>Present tense (sont)</i>	[1]
(c)	<u>On</u> le considère comme plat national	<u>le</u> plat national	[1]
(d)	<u>Il est normal que nous</u> puissions les manger / les mangions sans inquiétude pour la santé.		[1]
(e)	<u>Un chef dit</u> : « <u>Nous</u> contribuons à l'économie de notre région ».		[1]
<b>Total</b>		<i>Ringed in margin at end.</i>	<b>[5]</b>

<b>Page 3</b>	<b>Mark Scheme</b>	<b>Syllabus</b>	<b>Paper</b>
	<b>GCE A LEVEL – October/November 2013</b>	<b>9716</b>	<b>23</b>

- 3 If (and only if) all the words in bold in the square brackets [ ] in the reject column appear in the answer unchanged, reject as a 'lift', regardless of whatever else may have been done with the other words.

If the only way in which a candidate avoids the lift is by making the French significantly incorrect, penalise as a lift.

It is not uncommon for candidates to 'lift' and then go on to rephrase acceptably, in which case indicate the lift [ ] but reward the rephrase.

The following abbreviations may be useful:

TOL: tolerate

BOD: benefit of doubt

NBOD: no benefit of doubt

INV: invalidates

HA: harmless addition

TV: too vague

NFP: no further penalty

GTF: goes too far

Words which appear in brackets in the mark scheme are non-essential elements; words which are underlined in the mark scheme are essential elements.

Page 4	Mark Scheme	Syllabus	Paper
	GCE A LEVEL – October/November 2013	9716	23

3 (a) Qu'est-ce qui montre la popularité de la cuisine française ? (premier paragraphe) [3]

	Accept any 3 of 4	Reject	
<b>A</b>	(La tradition/habitude de) <u>cuisiner/(faire) la cuisine</u> est (un moment) important(e)/spécial(e) <u>en France/chez/pour les Français / dans les familles françaises</u>  <u>Les Français adorent/aiment TOL cuisiner</u>	<b>[privilegié]</b>  Les Français aiment bien manger (en famille) La nourriture est importante dans la vie des familles françaises	<b>[1]</b>
<b>B</b>	(94%/la plupart/beaucoup/quasi-totalité/presque tous) <u>les Français (unless already in A) trouvent/pensent/ estiment que c'est un héritage/une tradition/quelque chose/une idée qu'on doit/à passer aux prochaines générations/qui viennent/à venir/successeurs/enfants</u>  ... qu'il faut la transmettre ...  ... qu'elle doit être transmise ...  ... que cette/la tradition doit continuer à l'avenir  ... son savoir culinaire	<b>[transmettre ... génération(s) future(s)]</b>  Tous les Français ... GTF On TV pense ... <i>unless with</i> en France  C'est un héritage français TC TV La cuisine/gastronomie est une tradition/héritage en France TC TV	<b>[1]</b>
<b>C</b>	L' <u>Unesco</u> a reconnu/classé/déclaré le repas gastronomique/la gastronomie/la cuisine (française) comme (partie (TOL part) de l') héritage/tradition/ patrimoine (culturelle).  ... l'a reconnue ...  .nourriture  ... alimentation TOL	<b>[reconnu par ... Unesco]</b>  reconnisé	<b>[1]</b>
<b>D</b>	Le 23 septembre est devenu la une fête/journée (TOL jour) / célébration (nationale) (pour fêter/célébrer) de la <u>cuisine /gastronomie.</u>  On/La France/L'UNESCO TOL a créé ... On la célèbre ... le 23 septembre  La cuisine/Elle a sa propre fête/journée Il y a une journée de/pour célébrer la cuisine Il y a une fête nationale de la cuisine	<b>[sera désormais]</b>  des fêtes nationales ( <i>plural</i> ) /INV  la cuisine est célébrée par les Français TV  Pour fêter la fête nationale de la cuisine, les cuisiniers ...	<b>[1]</b>
	<b>Total</b>		<b>[3]</b>

Page 5	Mark Scheme	Syllabus	Paper
	GCE A LEVEL – October/November 2013	9716	23

(b) Pour quelles raisons le pot-au-feu est-il devenu un plat national français ? (deuxième paragraphe) [3]

	Accept	Reject	
<b>A</b>	<p>c'est (un plat) ancien/vieux</p> <p>il existe depuis presque toujours</p> <p>il a été inventé il y a très longtemps</p> <p>il a une histoire très long</p>	<p><b>[existant depuis longtemps]</b></p> <p>...depuis plusieurs années</p>	[1]
<b>B</b>	<p>on le mange/connait/ il est populaire dans toute la France/partout</p> <p>toutes les régions le mangent</p> <p>il existe BOD dans ...</p> <p>... départements</p> <p>... villes/villages TOL</p>	<p><b>[mangé ... toute(s) région(s) ... France]</b></p> <p>beaucoup/plusieurs/la plupart</p> <p>mangé par toutes les familles en France GTF</p> <p>il a été reconnu dans ...</p> <p>... autour France</p> <p>... tous les endroits/lieux de France</p>	[1]
<b>C</b>	<p>il est bon marché/peu/pas trop cher/abordable BOD</p> <p>il n'est/coûte pas cher</p> <p>... moins cher BOD</p>	<p><b>[coût bas]</b></p> <p>... pas assez cher</p>	[1]
	<b>Total</b>		[3]

Page 6	Mark Scheme	Syllabus	Paper
	GCE A LEVEL – October/November 2013	9716	23

(c) Expliquez pourquoi les Français arrivent à consommer des plats riches sans trop de conséquences néfastes pour leur santé. (*troisième paragraphe*) [3]

	Accept	Reject	
<b>A</b>	ils sont mangés pour des occasions spéciales / pendant les fêtes	[repas ... fête]	[1]
<b>B</b>	On les consomme après des exercices (physiques)/après des activités physiques/dures	[journée(s) de ski] Les Français sont actifs TV ... après une journée fatigante TV ... après les activités TC TV	[1]
<b>C</b>	Ils ne sont pas mangés tous les jours/régulièrement Ils sont mangés peu fréquemment	[alimentation quotidienne] ... les alimentaires	[1]
	<b>Total</b>		<b>[3]</b>

(d) Pourquoi les chefs de nos jours devraient-ils favoriser la cuisine régionale ? (*quatrième paragraphe*) [3]

	Accept	Reject	
<b>A</b>	ils font connaître/découvrir/explore/visiter/(dé)montrent/présentent (la cuisine de) la <u>région</u> (aux touristes)  ... donner aux touristes une bonne expérience de leur <u>région</u>  <u>Ils encouragent/attirent les touristes à visiter la région</u>  ... patrimoine de la région	[exploration]  ... histoire de la région	[1]
<b>B</b>	ils participent à la progression économique (locale/régionale)  ils aident l'économie (locale/régionale)  il y a des bienfaits économiques parce qu'ils achètent les produits locaux  Ils aident/soutiennent la région en achetant ...	[contribue(nt) ... économie]	[1]
<b>C</b>	ils diminuent le bilan carbone (de chaque plat) / la pollution / les émissions de carbone / effets environnementaux/écologiques (négatifs) / aide l'écologie	[réduisent ... bilan carbone]	[1]
	<b>Total</b>		<b>[3]</b>

Page 7	Mark Scheme	Syllabus	Paper
	GCE A LEVEL – October/November 2013	9716	23

(e) Quels avantages résultent de la préparation de plats traditionnels à la maison ?  
(dernier paragraphe)

[3]

	Accept	Reject	
<b>A</b>	<p>on achète/consomme moins de plats préparés/tout faits/qu'on achète au supermarché/malbouffe</p> <p>on arrête d'acheter/on n'achète plus ...</p> <p>les plats préparés (qu'on achète au supermarché) sont nuisibles à la santé/mauvais pour le corps</p> <p>Les plats traditionnels/qu'on prépare à la maison sont meilleurs/bons pour la santé/le corps</p>	<p>[éviter ... plat(s) ... préparé(s)]</p> <p>[mauvais pour la santé]</p> <p>les jeunes ...</p>	[1]
<b>B</b>	<p>c'est moins cher</p> <p>ce n'est pas cher</p>	[moindre prix]	[1]
<b>C</b>	<p>Cela aide/développe/continue la vie sociale/une tradition des gens/de la famille</p> <p>Cela permet aux familles de fêter/marker les moments/occasions important(e)s de la vie</p> <p><b>or</b></p> <p>cela rapproche/réunit/rassemble les gens/familles /individus</p> <p>cela permet aux familles/gens de devenir (plus) proches</p> <p>les gens/familles/individus mangent ensemble</p> <p>c'est une occasion/expérience/affaire sociale/chance de socialisation/interaction</p>	<p>[pratique sociale]</p> <p>[célébrer ... moments importants]</p> <p>[rapprocher ... individu(s)]</p>	[1]
	<b>Total</b>		[3]

[Total : 15 points + 5 points pour qualité de langue = 20]

<b>Page 8</b>	<b>Mark Scheme</b>	<b>Syllabus</b>	<b>Paper</b>
	<b>GCE A LEVEL – October/November 2013</b>	<b>9716</b>	<b>23</b>

### QUALITY OF LANGUAGE

(Criteria to be used for assessing the 5 marks for Quality of Language in Qs 3, 4 and 5)

<b>5</b>	<b>Very good</b>	Consistently accurate. Only a few errors of minor significance. Accurate use of more complex structures (verb forms, tenses, prepositions, word order).
<b>4</b>	<b>Good</b>	Higher incidence of error than above, but clearly has a sound grasp of the grammatical elements in spite of lapses. Some capacity to use accurately more complex structures.
<b>3</b>	<b>Sound</b>	Fair level of accuracy. Common tenses and regular verbs mostly correctly formed. Some problems in forming correct agreement of adjectives. Difficulty with irregular verbs, use of prepositions.
<b>2</b>	<b>Below average</b>	Persistent errors in tense and verb forms. Prepositions frequently incorrect. Recurrent errors in agreement of adjectives.
<b>1</b>	<b>Poor</b>	Little or no evidence of grammatical awareness. Most constructions incomplete or incorrect. Consistent and repeated error.
<b>0</b>		Only to be awarded when there are no Content marks awarded in the whole Question – i.e. a minimum of 1 language mark must be awarded if there are any Content marks.

**Note re questions 3 and 4:** The five marks available for quality of language are awarded **globally** for the whole performance on each set of answers.

A concise answer, containing all mark-bearing components for content is scored on the full range of marks for language, i.e. length does not determine the quality of language mark.

Individual answers scoring 0 for Content cannot contribute to the overall Quality of Language mark. **For each question which scores 0 for Content, remove one of the Quality of Language marks** – i.e. one incorrect Content answer reduces what might have otherwise been a 5 for Quality of Language to a 4. **If an answer which carries 4 marks for Content scores 0 (Q 4b on this paper), reduce the Quality of Language mark by 2.**



Page 9	Mark Scheme	Syllabus	Paper
	GCE A LEVEL – October/November 2013	9716	23

4 (a) Expliquez ce que Marc Brétilot entend par « designer culinaire ». (premier paragraphe) [2]

	Accept	Reject	
<b>A</b>	<p>il utilise/s'intéresse à / aime TOL l'art / la sculpture / le design / la création artistique</p> <p>il est/travaille comme (un) artiste / sculpteur</p> <p>il applique/utilise les techniques de sculpture/artistique</p> <p>il applique l'art/design dans sa cuisine il combine/aime TOL art/design/sculpture et cuisine = 2 il est artiste et cuisinier = 2 il veut être artiste et chef = 2 il combine ses deux passions : art et cuisiner = 2 il crée des plats artistiques = 2 mariage/mélange entre cuisine et art = 2</p>	<p>[en appliquant] [voie artistique] [designer]</p>	[1]
<b>B</b>	<p>Il est/travaille comme (un) cuisinier/chef (de cuisine) / s'intéresse à/aime TOL la cuisine</p> <p>Il utilise/sculpte/se sert de légumes/viande/poissons = 1 + (pour/dans son art /sa sculpture) = 2</p>	[culinaire]	[1]
	<b>Total</b>		[2]

Page 10	Mark Scheme	Syllabus	Paper
	GCE A LEVEL – October/November 2013	9716	23

(b) Pourquoi la cuisine moderne artistique est-elle surprenante et dans quel but ?  
(deuxième paragraphe) [4]

	Accept	Reject	
A	<p>elle <u>associe/combine/met ensemble</u> des ingrédients/choses qu'on ne mange <u>pas ensemble normalement</u> / de façon <u>nouvelle/différente</u></p> <p><u>combiner</u> des choses très <u>différentes</u></p> <p>elle provoque/crée des <u>contrastes/comбинаisons/ mélanges</u> de goût/saveurs</p> <p>le contraste des goûts</p>	<p><b>[association(s) ... produit(s) différent(s)]</b></p> <p><b>[contraster ... goûts opposés]</b></p> <p>la création de nouveaux plats/goûts TV</p> <p>contraster avec les goûts d'héritage</p> <p>utilise des types de nourriture divers/ingrédients différents/variés TV</p>	[1]
B	<p>elle utilise des façons/modes/moyens différent(e)s/ nouvelles/expérimentales de cuire les plats/de préparation</p>	<b>[nouvelle(s) méthode(s)]</b>	[1]
C	<p>pour/elle veut surprendre/choquer le <u>client/mangeur/ consommateur/la personne qui mange</u></p> <p>étonner TC</p> <p>(créer) la surprise/le choc</p>	<p><b>[surprendre...consommateur(s)]</b> <b>[choquer ... consommateur(s)]</b></p> <p>surprendre/choquer (les gens) TC</p>	[1]
D	<p>Pour/elle veut changer l'avis/perception/(point de) vue/ perspective (du mangeur/ce que pense(nt) le client/consommateur/les gens)</p> <p>... le changement de perceptions</p>	<p><b>[changeant ... perception(s)]</b></p> <p>changer l'avis du plat changer l'image du plat changer les goûts des gens</p>	[1]
	<b>Total</b>	<i>If 0 scored here, remove 2 for QoL</i>	<b>[4]</b>

Page 11	Mark Scheme	Syllabus	Paper
	GCE A LEVEL – October/November 2013	9716	23

(c) Quels sont les avantages de la cuisine expérimentale ? (troisième paragraphe) [3]

	Accept	Reject	
<b>A</b>	<p>la <u>nouvelle</u> génération (de cuisiniers)/les <u>jeunes</u> (chefs) peu(ven)t cuisiner <u>différemment/</u> être <u>différents/</u> se différencier/séparer/détacher (des grands maîtres)</p> <p>... ne sont plus obligés de copier/imiter ...</p> <p>Elle donne aux jeunes chefs plus d'options que la cuisine traditionnelle</p> <p>Ils/les jeunes (chefs)/ados peuvent exprimer/ (dé)montrer leur individualité/personnalité/originalité/ créativité/s'exprimer/créer leurs propres plats</p>	<p><b>[se distinguer]</b></p> <p>Crée de nouvelles opportunités pour ...TV ... gagner des réputations ... montrer eux-mêmes</p> <p><b>[expression ... individualité]</b></p>	<b>[1]</b>
<b>B</b>	<p>Les <u>adolescents/jeunes</u> l'aiment/choisissent parce que c'est <u>moderne</u></p> <p>Les <u>jeunes</u> aiment/préfèrent/apprécient sa <u>modernité/ les goûts modernes</u></p> <p>elle attire les <u>jeunes/ados</u> par sa <u>modernité/ses goûts modernes</u></p> <p>Les <u>jeunes/ados</u> peuvent opter pour une cuisine qui est <u>différente de celle de leurs parents</u></p>	<p><b>[modernité plaît ... ado(lescent)(s)]</b></p> <p>C'est moderne TC</p> <p><b>[se différencier]</b></p>	<b>[1]</b>
<b>C</b>	<p>elle est bonne pour la santé</p> <p>or</p> <p>elle utilise les produits naturels/est naturelle</p>	<p><b>[excellent(s) pour ... santé]</b></p> <p><b>[réalisés ... produits naturels]</b></p>	<b>[1]</b>
	<b>Total</b>		<b>[3]</b>

Page 12	Mark Scheme	Syllabus	Paper
	GCE A LEVEL – October/November 2013	9716	23

(d) Comment la cuisine expérimentale est-elle vue par certains critiques gastronomiques ? (dernier paragraphe) [3]

	Accept	Reject	
<b>A</b>	ils ne (la) comprennent pas avec incompréhension	[pas comprise] Ils ne l'acceptent/aiment pas	[1]
<b>B</b>	elle dérange/démolit/détruit/tue/ignore/rejette/abandonne/change les <u>traditions</u> (culinaires)/la cuisine <u>traditionnelle</u>  elle manque de respect pour/est mauvaise pour les traditions  c'est un sacrilège (aux traditions)	[bouleverse ... tradition(s)]  bouleversations  ce n'est pas/elle est différente de la vraie cuisine/traditionnelle	[1]
<b>C</b>	elle est (trop) chère	[prix exorbitant(s)]	[1]
	<b>Total</b>		<b>[3]</b>

(e) Qu'est-ce qui montre la popularité grandissante de la cuisine artistique ? (dernier paragraphe) [3]

	Accept	Reject	
<b>A</b>	Elle/on <u>vend</u> /on <u>achète</u> beaucoup de livres de cuisine  Il y a beaucoup de livres de cuisine (qui sont) <u>vendus/ achetés</u>	[nombre ... livres ... vendus]  Il y a beaucoup de livres de cuisine (qu'on peut acheter/en vente)	[1]
<b>B</b>	les restaurants ont beaucoup de réservations/sont très populaires/toujours pleins  la popularité de ...	[réservés ... mois ... avance]	[1]
<b>C</b>	on trouve/enseigne/incorpore/utilise beaucoup de ses techniques/cours de cuisine artistique dans les écoles <u>de cuisine</u>  son incorporation dans ...	[techniques incorporées]	[1]
	<b>Total</b>		<b>[3]</b>

[Total : 15 points + 5 points pour qualité de langue = 20]

<b>Page 13</b>	<b>Mark Scheme</b>	<b>Syllabus</b>	<b>Paper</b>
	<b>GCE A LEVEL – October/November 2013</b>	<b>9716</b>	<b>23</b>

## 5 LENGTH OF SUMMARY AND PERSONAL RESPONSE

Writing within the maximum length is part of the task, and candidates who remain within the limit (140 words in total) deserve credit. There is a 10-word latitude to bring the total to 150 words.

For these purposes, a word is defined as any item that stands alone and is not joined by a hyphen or apostrophe etc – i.e. il y a counts as 3 words; qu'est-ce que c'est ? likewise.

### Personal Response

Marked like a mini-essay according to the variety and interest of the opinions and views expressed, the response to the original text stimulus, and the ability to express a personal point of view.

<b>5</b>	<b>Very good</b>	Varied and interesting ideas, showing an element of flair and imagination, a capacity to express a personal point of view.
<b>4</b>	<b>Good</b>	Not the flair and imagination of the best candidates, but work still shows an ability to express a range of ideas, maintain interest and respond to the issues.
<b>3</b>	<b>Sound</b>	A fair level of interest and ideas. May concentrate on a single issue, but there is still a response to ideas in the text.
<b>2</b>	<b>Below average</b>	Limited range of ideas; rather humdrum. May disregard the element of response to the text and write a largely unrelated free-composition.
<b>0–1</b>	<b>Poor</b>	Few ideas to offer on the theme. Banal and pedestrian. No element of personal response to the text.

<b>Page 14</b>	<b>Mark Scheme</b>	<b>Syllabus</b>	<b>Paper</b>
	<b>GCE A LEVEL – October/November 2013</b>	<b>9716</b>	<b>23</b>

### Content marks in Summary

#### **ARGUMENTS EN FAVEUR DE LA CUISINE TRADITIONNELLE**

- A** est (reconnue comme) une tradition culturelle/historique/ partie de l'héritage/patrimoine/ identité de la France / existe depuis longtemps
- B** bonne pour la santé, pas grasse, pas calorique, bonne pour le cœur, meilleure que/on évite les plats tout préparés
- C** présente dans les célébrations/repas de fête/moments importants de la vie/situations sociales
- D** aide à introduire/présenter les régions de France/produits régionaux
- E** favorise/c'est bon pour l'économie locale/régionale / utilise produits régionaux
- F** a un bilan carbone faible
- G** peu chère
- H** rapproche les gens/familles

#### **ARGUMENTS EN FAVEUR DE LA CUISINE EXPÉRIMENTALE**

- N** C'est (une forme d'expression) artistique (/ combine art et cuisine
- P** crée des associations d'ingrédients inattendues / de goûts /surprend /choque/ goûts nouveaux/révolutionnaires
- Q** utilise des méthodes de cuisson différentes
- R** permet aux chefs d'exprimer leur créativité / développer de nouvelles idées / se distinguer des grands chefs et de leurs traditions / bouleverse les traditions
- S** les ados la jugent moderne / se différencient de leurs parents/expriment leur individualité / elle plaît aux jeunes
- T** bonne pour la santé (produits naturels)
- U** changer la perception du consommateur/du plat

**[Total: 10 + 5 + 5 = 20]**