



Ce cahier appartient à...
이 공책 주인은...

2024년 11월 11일-16일

개 요



시작...

우리는 누구일까요?

p.2

델프/달프

p.3

어학센터

p.4

캠퍼스프랑스

p.5

알리앙스프랑세즈

p.6



반죽하기

크레프를 아세요?

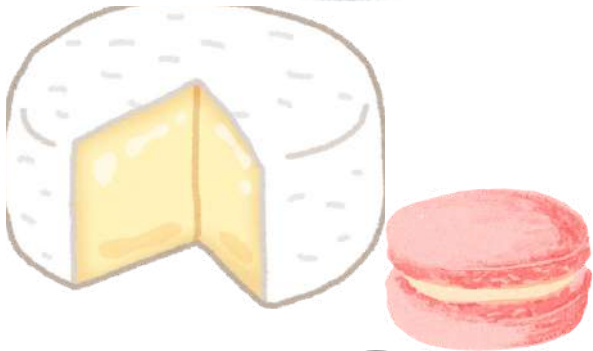
p.7

크레프 반죽 방법

p.8

아시나요?

p.9-24



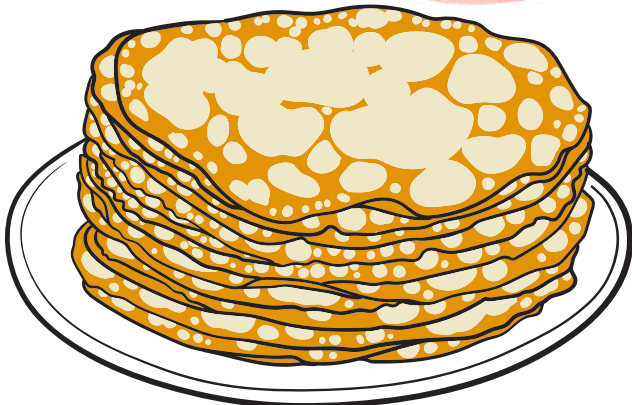
쉬는 시간

프랑코포니

p.25

프랑스식이에요!

p.26



직접 해 보세요!

프랑스 요리, 너 이름이 뭐니?

p.27

미니 게임

p.28

프랑스어 단어 구름

p.29

우리는 누구일까요 ?

우리는
프랑스와 한국 간에, 문화,
언어, 대학, 과학 등 여러가지
분야에서 협력 활동을 하는
기관입니다.



우리는 공통적인 창조 정신을 공유하는
한국과 프랑스, 양국 간의 역동적인 관계
형성을 추구합니다.



Merci

언어 및 교육 서비스에서 우리는
프랑스어를 다양한 형태로
홍보합니다 : 구술, 서면, 영화,
책 등으로, 여행이나 업무를
통해, 그리고 한국에서도
프랑스어를 접할 수 있습니다!

bonjour

프랑스어는 교류와 문화 공유의
언어이면서, 꿈을 펼치고 성공에
이르는 수단이 되기도 합니다.



주니어 프랑스어 강파

주니어 프랑스어 강좌는 3세~18세까지 신청 가능합니다.

모든 수업은 토요일 서울 프랑스학교에서 진행합니다.



그룹 내 놀이 활동



회화 중심 의사소통



혁신적 교육 방법



지능 개발 부가 활동



검증된 강사진



직수입 프랑스 원서교재



소규모 그룹 수업

상세정보가 궁금하시다면,
QR코드를 스캔하세요!

kr.ambafrance-culture.org

070 4012 4830



FRANCE
EDUCATION
INTERNATIONAL

DEL
F
JUNIOR

프랑스어 자격증으로 당신의 프랑스어 실력을 증명하세요!
델프 주니어 시험에 응시하세요!

델프 주니어 시험이란?

만 12~18세 청소년들을 위한 프랑스어 공식 자격 시험으로 합격 시
프랑스 교육부로부터 국제적으로 통용되고 평생 유지되는 자격증이 발급됩니다.
델프 주니어는 다음의 4단계 레벨을 제안하고 있습니다. A1, A2, B1, B2

[시험 일정]

델프 주니어 시험은 연 3회(3월, 5월, 11월) 실시됩니다.

DEL-**DALF** 공식 사이트에서 시험 일정 확인과 접수가 가능합니다.



www.delf-dalf.co.kr





AMBASSADE
DE FRANCE
EN RÉPUBLIQUE
DE CORÉE

*Liberté
Égalité
Fraternité*

주한
프랑스
대사관

문화과



CAMPUS
FRANCE
— CORÉE DU SUD —

ETUDIER EN FRANCE



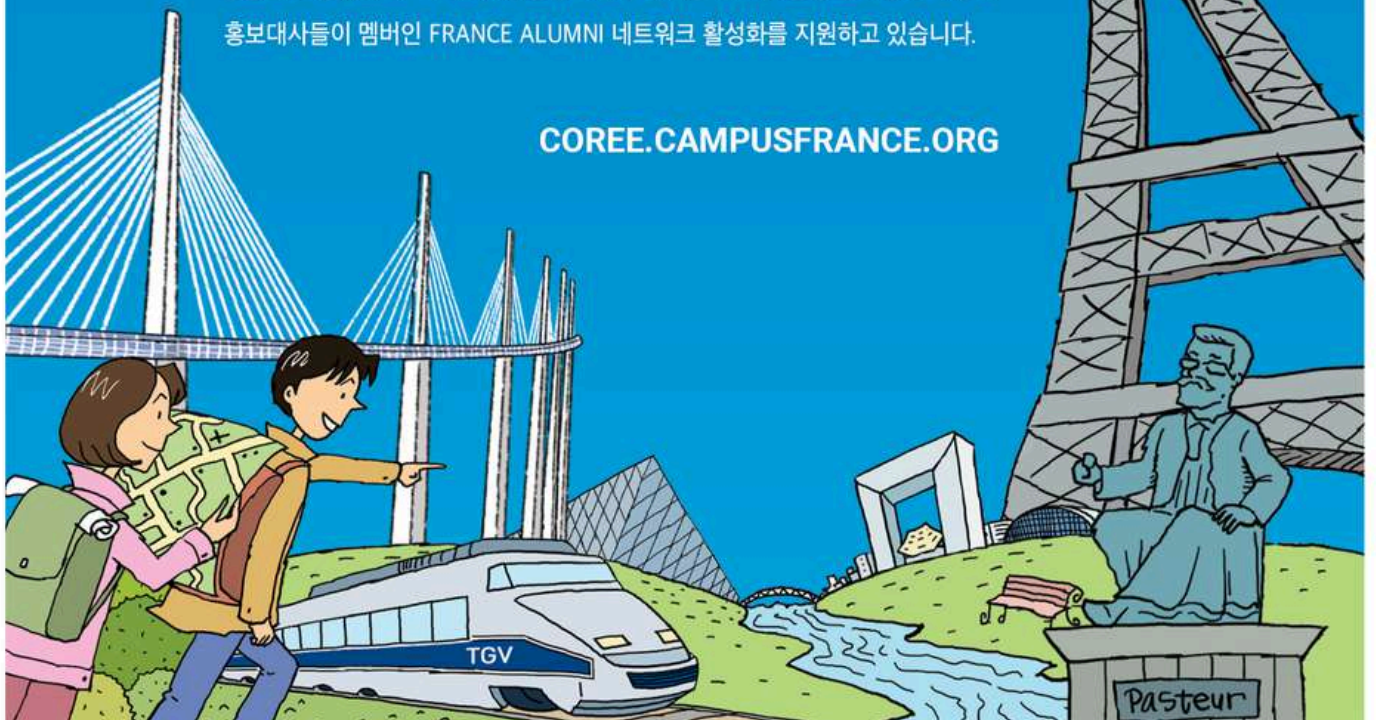
프랑스에서 유학을 하고 싶으신가요 ?

CAMPUS FRANCE가 여러분의 성공적인 유학을 위해 함께 합니다 !

CAMPUS FRANCE는 주한 프랑스 대사관 소속기관으로 한국 학생들에게 프랑스 고등교육 정보를 제공하고, 프랑스 유학 박람회, 대학 및 고등교육 기관 방문 설명회, 온라인 행사 등 프랑스 교육 홍보를 위한 다양한 행사를 진행하고 있습니다.

또한, 프랑스 학생비자 취득을 위한 사전영사 심사 절차, 프랑스 고등교육기관 입학 전형 절차를 담당하고, 프랑스 정부 장학금 FRANCE EXCELLENCE 프로그램을 홍보하고 있습니다. 이 밖에도, 프랑스에서 학위를 취득한 프랑스 고등교육 한국 홍보대사들이 멤버인 FRANCE ALUMNI 네트워크 활성화를 지원하고 있습니다.

COREE.CAMPUSFRANCE.ORG



프랑스어를 배우는 곳

알리앙스 프랑세즈

현장 수업 또는
온라인 강의

DELF/DALF,
TCF 공인 시험
기관

 서울강남 - 인천 - 대전 - 광주 - 대구 - 부산



af

Alliance Française

République de Corée

크레프를 아세요?

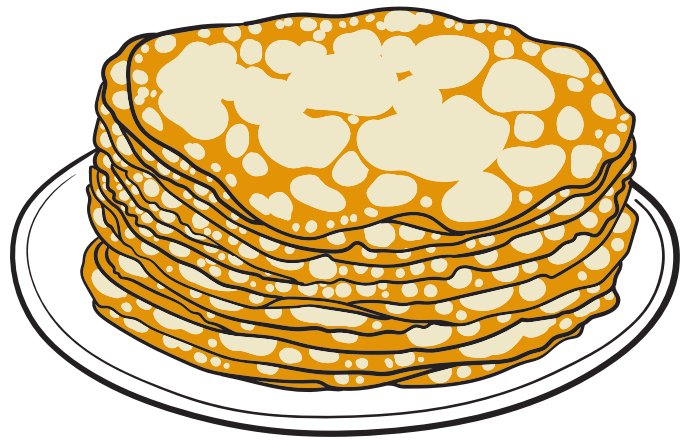
크레프는 묽은 반죽 위에 다양한 토핑을 올리는 요리입니다. 햄, 간 치즈, 버터, 연어, 또는 설탕, 초콜릿, 잼 등을 토핑으로 사용할 수 있으므로 짭짤한 버전(갈레트)과 달콤한 버전(크레프)이 있습니다.

크레프는 언제 먹을까요 ?

원할 때면 언제든요!
하지만 특히 겨울, 2월 성촉
절 기간에 즐겨 먹어요.

어떻게 먹을까요 ?

원하는 방식대로요! 달콤하게, 또는 짭짤하게...
당신의 취향대로 선택하세요 !



멋지게 뒤집으려면 팬에서 튕겨내듯이 뒤집어 보세요,
파전할 때처럼요 !

중요한 것은 맛있는 재료를 함께 넣는 것입니다. 햄과 설탕은 섞지 마세요 !

크레프가 있으면, 친구나 가족과 함께하는 즐거운 한때가 될 것입니다 !

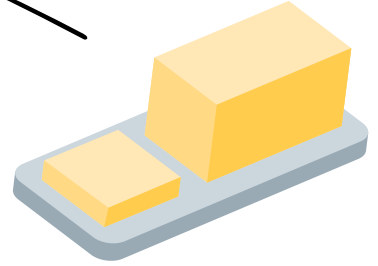
크레프는 만들기 쉬워요. 직접 한 번 해 보세요 !

요리법

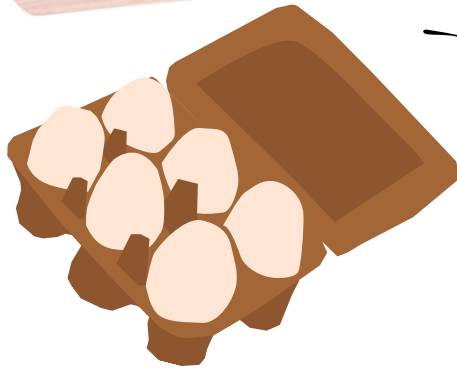
크레프 반죽



밀가루 300그램

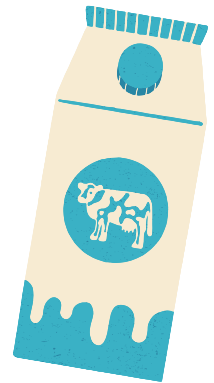


버터 50그램

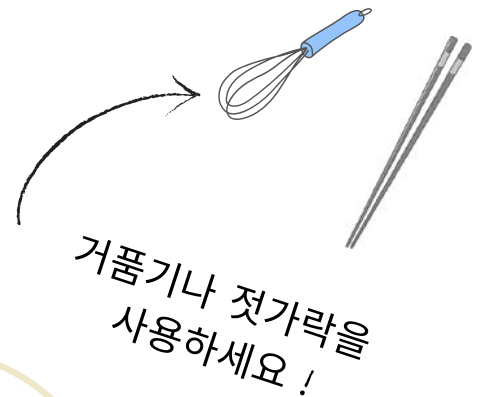


달걀 3개

우유 600밀리터



- 1 밀가루, 녹인 버터, 그리고 계란을 볼에 섞으세요.
- 2 우유를 천천히 추가하면서 잘 섞으세요.
- 3 반죽에 덩어리가 없어야 합니다.
- 4 기름을 둘러 잘 달군 팬에 크레프 반죽을 부어주세요. 한쪽이 익으면 뒤집어주세요!



거품기나 젓가락을
사용하세요!

프랑스인의 비밀 :
첫번째 크레프는
항상 실패합니다
ㅎㅎ...



프랑스 요리는 유네스코의 무형 문화유산으로 등록되어 있습니다.

La gastronomie française est inscrite
au patrimoine culturel immatériel de l'Unesco





프렌치 프라이는... 원래 프랑스 것이 아니라 벨기에 것이며,
벨기에도 프랑스어를 사용합니다 !

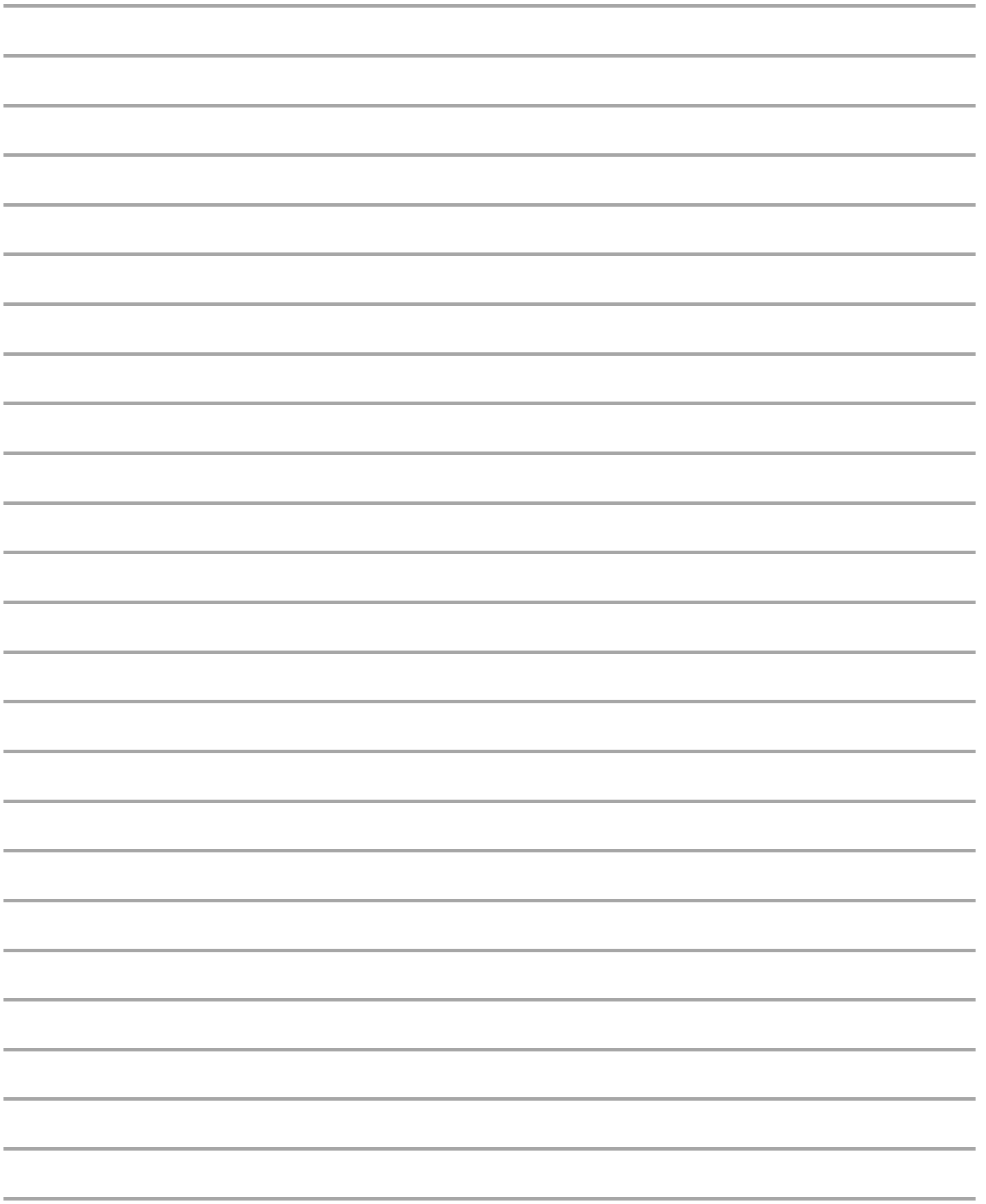
Les French fries... ne sont pas françaises, mais belges
où l'on parle également français !





낭비를 방지하기 위해, 프랑스에서는 레스토랑과 슈퍼마켓이 음식을 버리면 불법입니다. 판매되지 않은 음식은 자선 단체에 기부됩니다.

Pour éviter le gaspillage, il est illégal en France pour les restaurants et supermarchés de jeter de la nourriture. Ce qui n'est pas vendu est donné aux organisations caritatives.





1993년부터 프랑스 바게트의 성분을 규정하는 법령이 있습니다:
밀가루, 물, 효모/사워도우, 소금, 그 외 추가 재료는 없습니다!
*Il existe un décret depuis 1993 qui encadre la composition
de la baguette française : farine de blé, eau, levure/levain,
sel, et pas un ingrédient de plus !*



This image shows a full page of blank white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page, providing a template for writing or drawing. There are no margins, text, or other markings present.

각 지역마다 특산품이 있습니다!
각 지역마다 고유의 전통 요리와 치즈가 있습니다.

A chaque région ses spécialités !
Chaque région a son propre plat typique, son propre fromage.



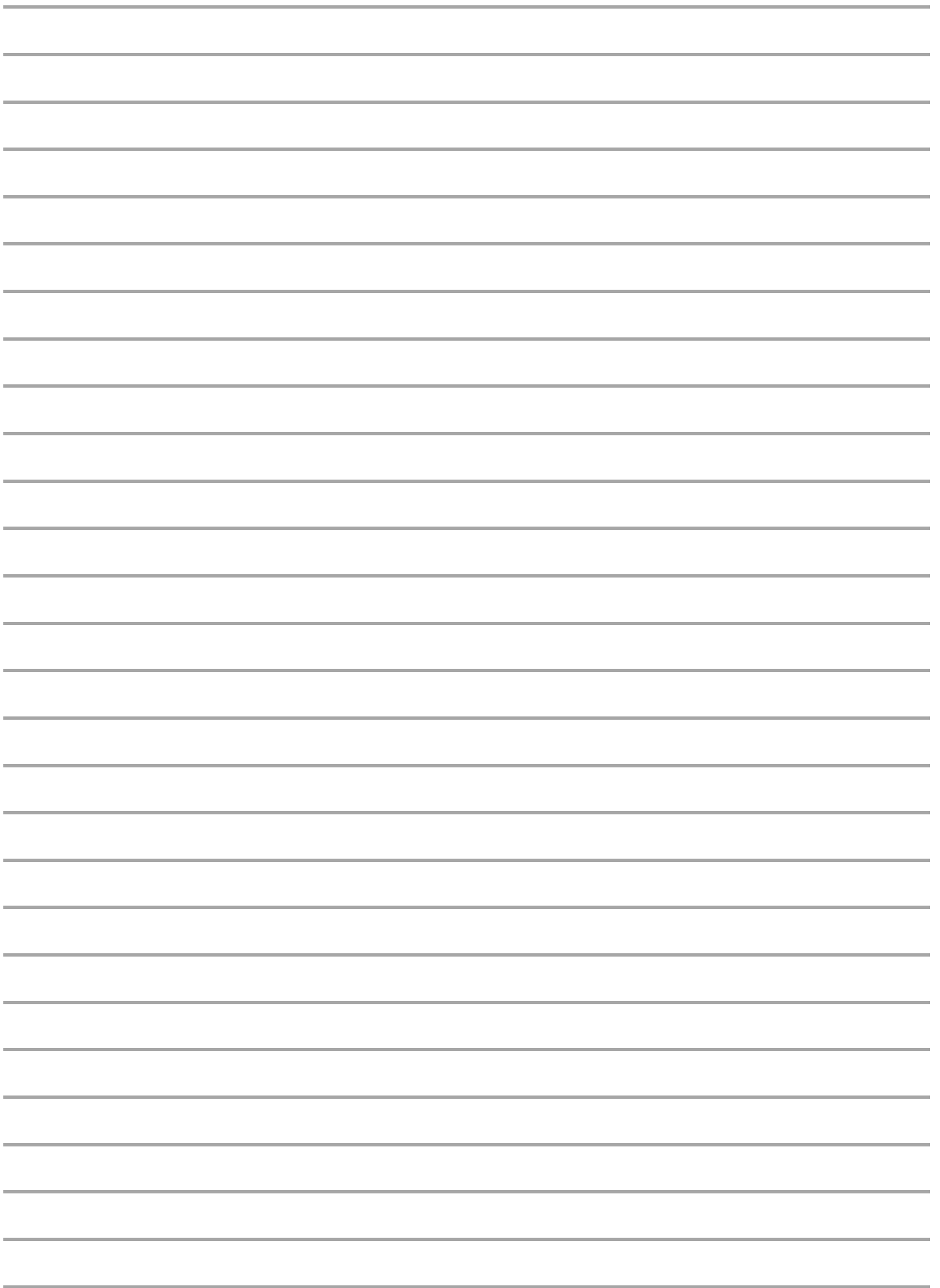


프랑스인들은 식사를 오랜 시간 동안 하는 것을 좋아합니다... 크리스마스에는
가족이 점심과 저녁 사이에 하루 종일 식탁에 앉아 있을 수도 있습니다.
*Les Français aiment avoir de longues heures pour manger... à Noël,
une famille peut rester la journée entière à table
entre le déjeuner et le dîner.*





400종 이상의 다양한 치즈와 수천 가지의 변종이 있습니다!
Il existe près de 400 fromages différents
et des milliers de variétés !



프랑스 북부와 남부는 다음의 패스트리에 대한 이름으로 다투고
있습니다... 당신은 어느 팀에 속하나요,
뽕 오 쇼콜라(초콜릿 든 뽕) 아니면 쇼콜라틴(초콜릿뽕)?
Le nord et le sud de la France se disputent sur le nom
de cette viennoiserie... tu es dans quelle équipe,
pain au chocolat ou chocolatine ?





프랑코포니

프랑스어는 프랑스만 사용하는 것이 아닙니다 !

프랑코포니라고 들어보았습니까?

세계에서 몇 명과
프랑스어로 대화할 수 있다고
생각하세요?

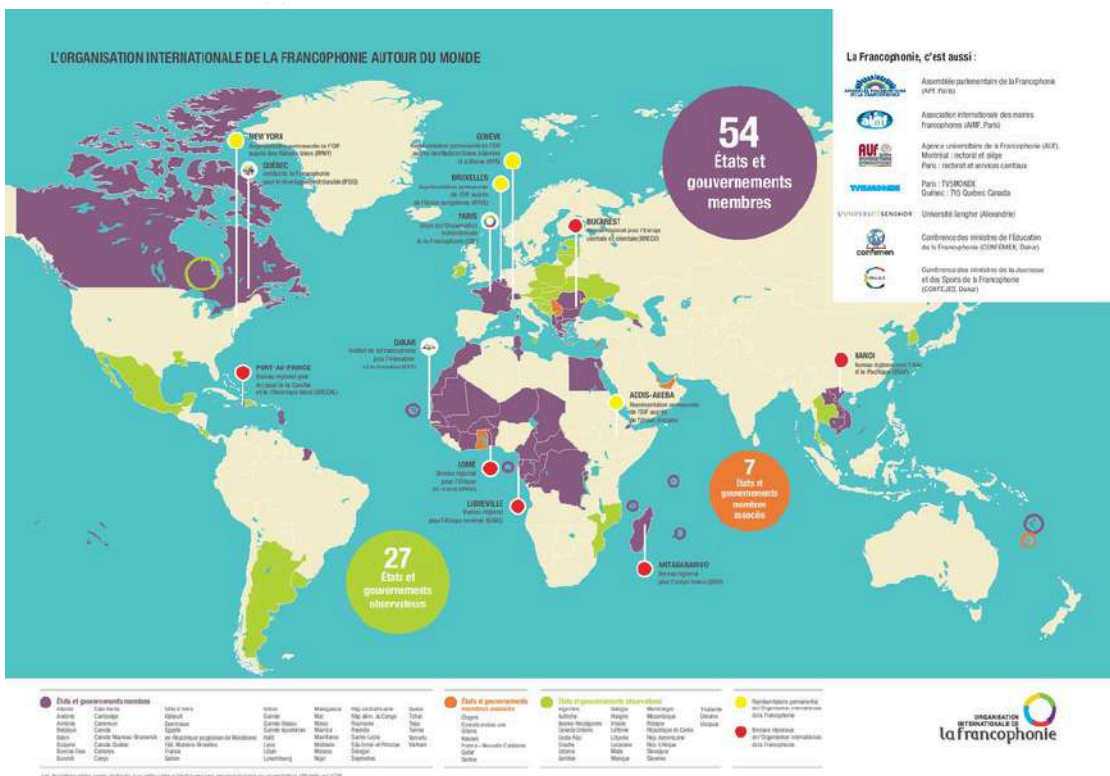
3억 2천 1백만 명! 맞아요,
전 세계에 프랑스어로 소통하는
사람들이 3억 2천 1백만
명이나 됩니다.

프랑스어를 사용하는 모든 사람들을 포괄하는
기구도 있습니다.

바로 국제프랑코포니기구 (OIF)입니다.

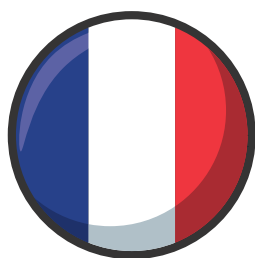
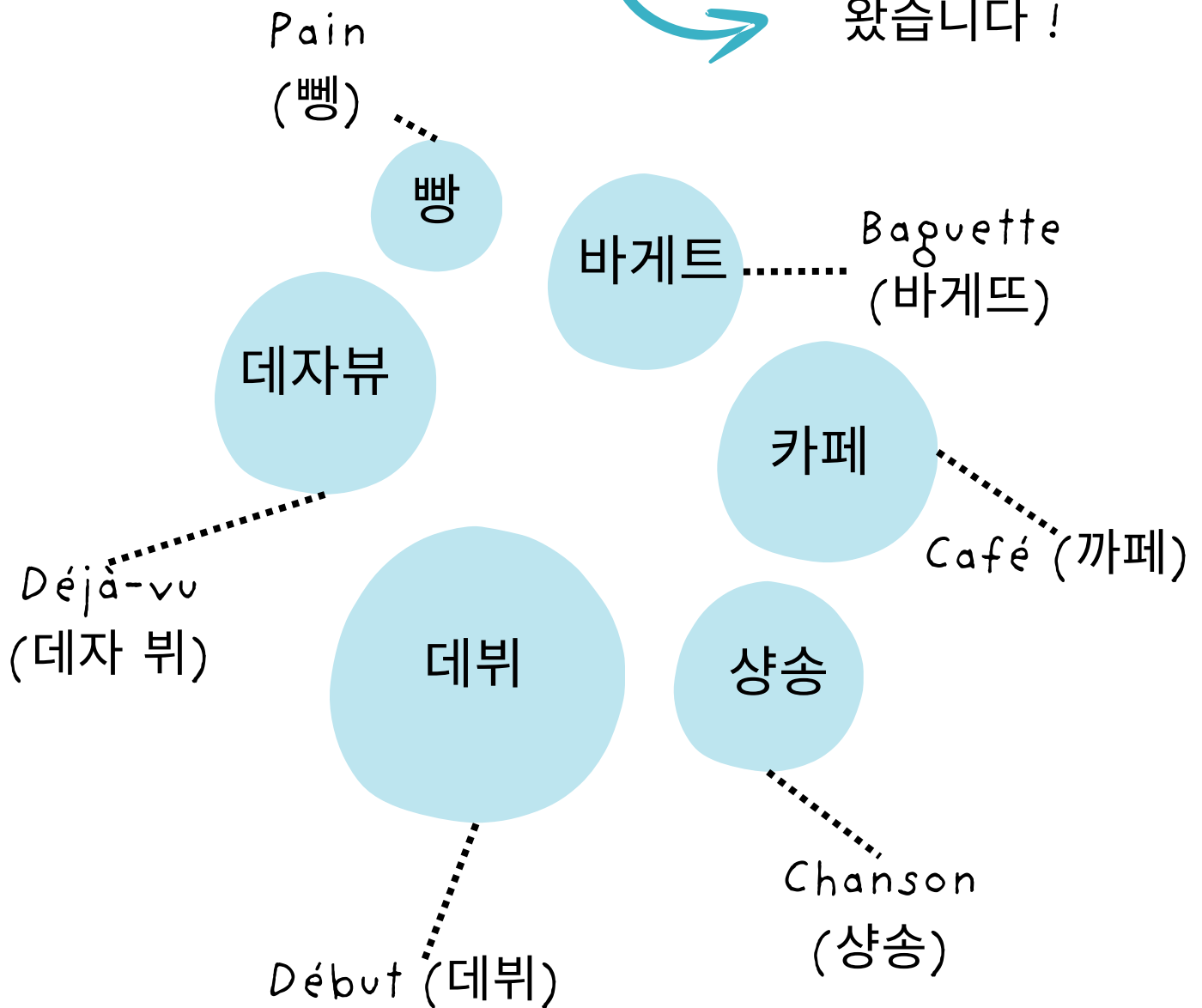
이것이
IF의 로
고입니다!

OIF는 의 목적은 프랑스어를 진흥하고 공유하면서 평화, 교육, 인권에도 기여하는 것입니다.



이 단어들 사이의 공통점은 무엇일까요 ?

모두 프랑스어에서
왔습니다 !



미니 게임

프랑스 요리, 너 이름이 뭐니?

좋아하는 물건을 선택하세요.

- a) 인형
- b) 부채
- c) 수첩

2. 가장 좋아하는 오후 활동은 ?

- a) 친구들과 함께하기
- b) 침대에서 뒹굴기
- c) 운동하기

3. 가장 좋아하는 동물은 ?

- a) 코알라
- b) 고양이
- c) 독수리

결과

너는 A 답이 더 많았니?

너는 알리고야!

너는 사람들을 위로하는 존재이고,
네 친구들은 너를 믿을 수 있어.

너는 B 답이 더 많았니?

너는 뽀프 부르기농이야!

너는 인내심이 많고 체계적이야.
너는 하루 일정을 계획하는 것을
좋아해.



너는 C 답이 더 많았니?

너는 크로크무슈야!

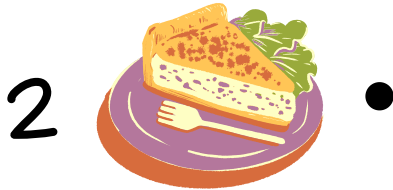
너는 단순한 것을 좋아해. 너에게는
빠르고 효율적일 수 있고, 항상 어디
로 가야 할지 아는 것보다 더 좋은
게 없어!



셰프들이 요리 이름을 잊어버렸어요! 이미지를 해당 이름에 연결하여 그들을 도와주세요.



● Ratatouille
라따뚜이



● Macaron
마카롱



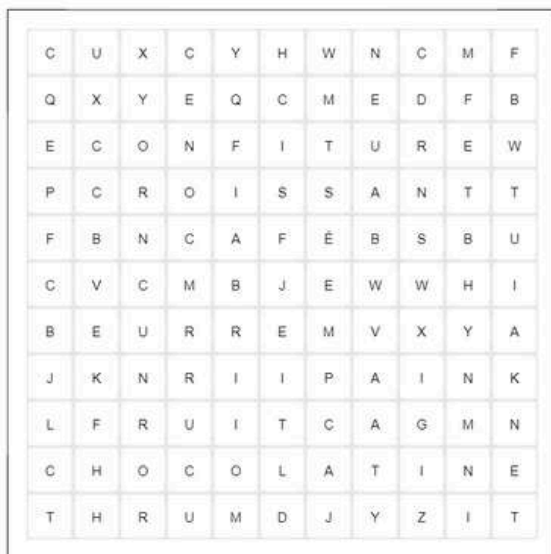
● Quiche
키슈

10초만에 ㄷ : ㅈ | ㅅ : ㅊ | ㅌ : ㅍ | ㅍ : ㅍ

모든 음식을 찾아보세요, 그러면 진짜 프랑스식 아침식사 (petit-déjeuner français)를 알게 될 것입니다!

Petit-déjeuner français

Retrouve les mots cachés



educol.net

좀 더 놀고 싶어요? QR 코드를 스캔해봐요!

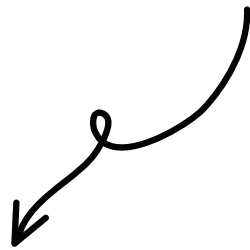


**TV5
MONDE**

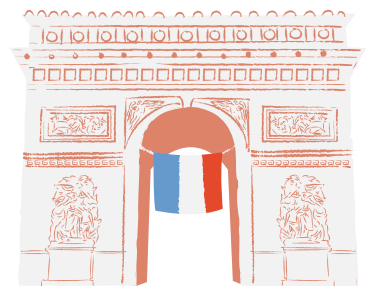
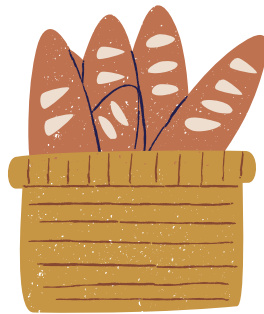
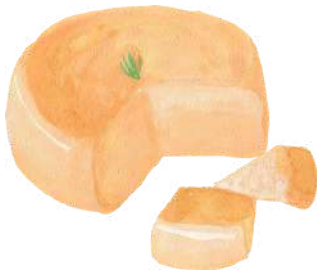
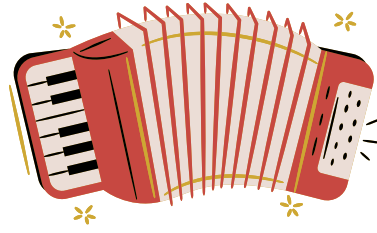
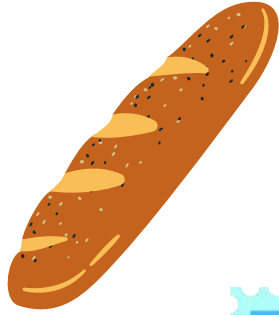
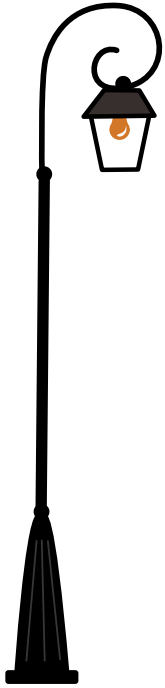
Beurre
Chocolatine
Croissant
Pain
Café
Confiture
Fruit

프랑스어 단어 구름

“프랑스어”라고 하면 무엇이 떠오르나요?



우리는 이 모든 것을 생각해. 너는 몇 개의 단어를 찾았니? 그 외 네가 아는 단어를 주위에 적어도 좋아!





AMBASSADE
DE FRANCE
EN RÉPUBLIQUE
DE CORÉE

*Liberté
Égalité
Fraternité*

주한
프랑스
대사관

문화과

Et en plus je parle français

Make it iconic

Destination France!

**MAKE IT
ICONIC**
CHOOSE FRANCE