

## FICHE PRESCRIPTIVE

### Cycle 3

#### Projet de classe :

Dans le cadre de la semaine du goût, la classe est allée acheter des légumes/des fruits de saison en vue de réaliser, en suivant des consignes données oralement, une soupe de légumes/une salade de fruits.

Les CP ont demandé à avoir une copie de la recette afin de pouvoir la réaliser à leur tour.

Les élèves de la classe de cycle 3 vont devoir travailler à partir de leur expérience et de leur mémoire.

#### Trame de préparation :

cf Former des enfants producteurs de textes Josette Jolibert et le groupe de recherche D'Ecouen.

Type de texte	FICHE PRESCRIPITIVE
<b>1- Représentation préalable que je me fais</b>	
<b>*de la situation de communication : les paramètres déterminants</b>	
Destinataire	Des enfants de CP ne sachant pas encore très bien lire.
Énonciateur	L'enfant « écolier » de Cycle 3 plus « grand ».
BUT	Réalisation par le destinataire du même plat à partir de la recette écrite.
ENJEU	Le destinataire doit comprendre et être capable de réaliser sans erreur.
Objet précis de la communication	Une recette.
<b>*du produit fini</b>	
Justification du choix de ce type de texte dans l'éventail des textes possibles	Intérêt de la fiche pratique, facile à lire et à classer.
Allure générale du texte	En général 3 blocs de texte avec présentation particulière (tirets, alinéas, mots soulignés).
Choix du matériel	Feuilles de bristol ou feuilles de classeur.
Outils scripteurs	Stylo bille ou encre
Coût (éventuel)	Aucun : matériel existant en classe.

## 2- les caractéristiques du texte que je prévois.

<b>*structure d'ensemble (superstructure)</b>	
<p><i>Schéma typologique ou silhouette</i></p> <p>Étiquettes → titre            ingrédients            ustensiles            préparation</p> <p>Dessins (facultatif)</p>	<p><i>Organisation interne</i></p> <p>Ingrédients, ustensiles : liste (réinvestir le travail effectué sur ce type d'écrit, sinon prévoir des séances spécifiques).            Préparation déroulement logique des opérations.</p>
<b>*linguistique du texte</b>	
<p>Fonctions dominantes organisatrices du langage</p>	<p>Texte à dominante explicative avec des sous-dominantes informative et incitative.</p>
<p><i>Choix pertinents pour ce type de texte :</i></p> <p>-énonciation (temps)            -lexique</p>	<p>Infinitif ou impératif présent.            Verbes spécifiques d'opérations culinaires.</p>
<p><i>Cohérence à rechercher :</i></p> <p>- marques d'énonciation            - adverbess et temps            - substituts anaphoriques            - connecteurs</p>	<p>Sensibiliser les enfants à la nécessité de la cohérence textuelle sur ces 4 points.</p> <p>Systematiser en élaborant des outils avec eux.</p> <p>S'assurer de cette cohérence lors de l'évaluation des productions finales.</p>
<b>*linguistique de la phrase (dans ses aspects les plus fréquents pour ce type de texte)</b>	
<p>- Propositions indépendantes – Propositions infinitives.            - Absence de la fonction sujet.            - phrases impératives.</p>	
<p><b>*Activités de systématisation métalinguistiques envisagées dès la préparation ou retenues après analyse des premier jets des enfants.</b></p>	
<p>- Inventaire classé de vocabulaire culinaire.            - Travail sur l'infinitif.            - Travail sur le présent de l'impératif.</p>	

## PROGRAMMATION :

Séance 1 : échange oral sur les paramètres de la situation + premier jet.  
Doc 1

Séance 2 : confrontation, analyse des premiers jets.  
Doc 2

Séance 3 : confrontation avec les écrits sociaux (livres de recettes).  
Doc 3

Séance 4 : élaboration d'outils ; travail sur la maquette.  
Doc 4 et 5

Séance 5 : élaboration d'outils ; vocabulaire culinaire (outils et ingrédients)

Séance 6 : élaboration d'outils ; verbes spécifiques.

Activités décloisonnées en étude de la langue :

- conjugaison : l'infinitif, le présent de l'impératif (Doc 6)
- grammaire : la phrase impérative.

Séance 7 : élaboration d'outils ; la cohérence du texte.  
Doc 7

Séance 8 : Production finale avec guide d'écriture.  
Doc 8

séance 9 : Évaluation finale.  
Doc 9



**J'écris, quelqu'un va me lire :**

Nous avons une réaliser recette en classe.  
Nous allons en écrire le texte pour que d'autres élèves puissent réaliser cette recette.

*Je n'oublie pas :*

- *Ma recette pourra être lue même par des enfants qui ne savent pas bien lire.*
- *On doit pouvoir l'utiliser même si je ne suis pas là pour expliquer.*
- *Une phrase commence par une majuscule et se termine par un point.*
- *Quand j'écris une liste, je respecte les règles propres à ce type d'écrit (disposition en colonnes, utilisation de tirets...)*

Fiche complétée par :

Fiche complétée par :

Ce que je trouve bien.

Ce que je trouve bien.

Ce qui a été oublié, ce qui manque.

Ce qui a été oublié, ce qui manque.

Ce qui est en trop.

Ce qui est en trop.

Ce que je ne comprends pas.

Ce que je ne comprends pas.

Nom :	
LECTURE de RECETTES	
Titre de la recette	
Comment est écrit le titre ? Où est-il placé ?	
Y a-t-il une liste d'ingrédients ? Où se trouve-t-elle ?	
Comment sont indiquées les quantités ?	
Y a-t-il une liste du matériel ? Où est-elle ?	
Y a-t-il des dessins ? ?	
Le texte de la recette est-il long ?	
Y a-t-il un code particulier (mots soulignés, tirets, dessins...) ? Utiles ou non ?	
Relève les verbes de la recette	
Comment connais-tu le mode de cuisson ? (température du four et durée de cuisson)	
Reproduis la maquette de ta recette.	

Voici une manière d'écrire la recette du clafoutis aux pommes.

Complète les cases vides avec les étiquettes qui conviennent.

- ① Liste du matériel    ② Déroulement du travail    ③ Produits utilisés  
④ Titre de la recette    ⑤ Temps de cuisson

## Clafoutis aux pommes

### Ingrédients:

- 4 pommes
- 4 œufs
- 30 g. de beurre
- 4 cuillères de farine
- 4 cuillères de sucre
- une pincée de sel
- 1/4 de litre de lait

### Ustensiles:

- couteau
- plat
- bol
- fouet

Cuisson: 45 min. au four thermostat 4

Épluche les pommes. Coupe-les en petits cubes. Dispose-les dans un plat beurré.

Saupoudre-les avec le sucre.

Mélange bien les œufs, le sucre, la farine et le sel. Fais fondre le beurre. Ajoute-le au mélange avec le lait.

Vers la pâte sur les pommes.

Fais cuire au four.

# A/ Regarde ces deux présentations d'une recette de cake :

## Cake à la banane et aux raisins secs

**Écrasez** deux bananes à l'aide d'une fourchette dans une assiette et **mélangez**-les au fouet dans un bol avec 2 œufs, 100 g de beurre fondu, 225 g de farine, 50 g de sucre et 100 g de raisins secs.

**Ajoutez** un demi-verre de lait. **Mettez** le mélange dans un moule à cake beurré.

**Faites cuire** 75 minutes au four à thermostat 4.

## Cake à la banane et aux raisins secs

Cuisson : 75 min au four à thermostat 4.

Ingrédients : 2 bananes, 2 œufs, 100 g de beurre fondu, 225 g de farine, 50 g de sucre, 100 g de raisins secs, 1/2 verre de lait.

Ustensiles : un verre, une assiette, une fourchette, un bol, un fouet, un moule à cake.

Écrase les bananes à l'aide d'une fourchette et **mélangez**-les avec les œufs, le beurre fondu, la farine, le sucre et les raisins secs.

Ajoute le lait.

Mets le mélange dans un moule à cake beurré.

Fais cuire.

①

②

Quel est le numéro de la présentation qui aide le mieux à préparer la recette ? Entoure-le.

B/ La liste des ingrédients (et celle des ustensiles) n'est pas présentée correctement. Corrige cette erreur

②

Cuisson :

Ingrédients

Ustensiles

*Impératif des verbes en -er* : cherche, cherchons, cherchez.

*Impératif des verbes en -ir (2<sup>me</sup> groupe)* : finis, finissons, finissez.

1- Recopie la recette de cuisine en mettant les verbes à la première personne de l'impératif.

**exemple** : prendre → prends

Prendre un verre de lait, un verre de farine, 2 œufs, 200g de gruyère râpé, du sel et du poivre.

Réunir les ingrédients. Fouetter le tout. Beurrer un moule. Y verser le mélange. Enfourner ¼ d'heure. Déguster très chaud.

2- Continue selon l'exemple :

**Il faut ranger ses jouets.** → Range tes jouets.  
→ Rangeons nos jouets.  
→ Rangez vos jouets.

Il faut donner des ordres.

Il faut parler plus fort.

Il faut protéger les animaux.

Il faut applaudir les artistes.

Il faut obéir à ses parents.

*Impératif des verbes en -er* : cherche, cherchons, cherchez.

*Impératif des verbes en -ir (2<sup>me</sup> groupe)* : finis, finissons, finissez.

1- Recopie la recette de cuisine en mettant les verbes à la première personne de l'impératif.

**exemple** : prendre → prends

Prendre un verre de lait, un verre de farine, 2 œufs, 200g de gruyère râpé, du sel et du poivre.

Réunir les ingrédients. Fouetter le tout. Beurrer un moule. Y verser le mélange. Enfourner ¼ d'heure. Déguster très chaud.

2- Continue selon l'exemple :

**Il faut ranger ses jouets.** → Range tes jouets.  
→ Rangeons nos jouets.  
→ Rangez vos jouets.

Il faut donner des ordres.

Il faut parler plus fort.

Il faut protéger les animaux.

Il faut applaudir les artistes.

Il faut obéir à ses parents.

Découpe les étiquettes et mets dans l'ordre :

2 tasses de sel fin
Enfin ajoutez la colle
<b>Les ingrédients</b>
Ajoutez l'eau petit à petit
2 tasses de farine
<b>La recette</b>
<b>LA PÂTE SALEE</b>
1 tasse d'eau
Mélangez le sel et la farine.
<b>La cuisson</b>
Malaxez la pâte (si elle colle aux doigts, rajoutez de la farine ; si elle s'émiette, rajoutez un peu d'eau).
1 à 2 cuillerées de colle pour papier peint
Mettez au four : d'abord n°2 pendant 10 min., ensuite n°4 pendant 20 min.
Il ne doit pas y avoir de grumeaux.

Découpe les étiquettes et mets dans l'ordre :

Fais cuire au four.
Saupoudre les cubes de pommes avec du sucre.
<b>CLAFOUTIS AUX POMMES</b>
Epluche les pommes, coupe les en petits cubes et dispose-les dans un plat beurré.
<b>Cuisson :</b>
Fais fondre le beurre et ajoute-le au mélange.
Mélange bien les œufs, le sucre, la farine, le sel et le lait.
<b>Ustensiles :</b>
Fais cuire au four.
Verse la pâte sur les pommes.
Fouette bien le tout (mélange + beurre) pour obtenir une pâte homogène.
<b>Ingrédients :</b>
45 min au four thermostat 4
couteau, plat, bol, fouet.
4 pommes,
¼ de litre de lait,
4 œufs.
30g de beurre fondu,
une pincée de sel.
4 cuillerées de farine.
4 cuillerées de sucre.

Voici deux recettes à lire, à découper  
et à remettre dans l'ordre.

Bats les blancs en neige (A) et mélange-les très  
délicatement à la crème au chocolat.

Fais fondre le chocolat à feu très doux.

La mousse est terminée. Il ne te reste plus qu'à la verser  
dans des ramequins individuels ou dans un compoitiar  
avant de la mettre au réfrigérateur.

Dès qu'il est fondu ajoute les jaunes d'œufs, le sucre  
et la crème fraîche et tourne bien pour obtenir une crème  
homogène.

## Mousse au chocolat

Pour 6 personnes, il te faut :

200 g de chocolat noir (riche en cacao), 4 œufs, 2 cuil.  
à soupe de crème fraîche, 2 cuil. à soupe de sucre en poudre.

Les petits "plus" : pour parfumer la mousse, tu peux mettre  
une demi-tasse de café bien fort ou des morceaux de zeste  
d'orange coupés très fins. Ajoute-les à la crème au chocolat,  
avant de la mélanger aux blancs en neige.

• Piquet fréquemment la peau avec une finechetle. Saler en fin de cuisson.  
• Déposer bien chaud : la chair sera lumbante.



- Les attacher à la brèche au moyen d'agacequousar
- Contiennent alors la cuisson aux flammes vives



- Rouler ces enfants dans une préparation à base  
d'huile d'olive, d'herbes de Provence, d'ail séché  
et de poivre gris concassé.

L'ingrillade demeure, de nos jours, la base de la cuisine ogrienne  
et c'est pour cela que la chautologie est équipée d'une si monumentale cheucunier.



- Prénée deux douzaines d'enfants, les plus vivaces possibles.

LOGRILLADE

Recette pour 4 personnes

Recopie la recette du Drôle de saucisson en la présentant correctement :

Il faut 100 g d'amandes, 500 g de chocolat noir, 200 g de miel, du sucre glace. Faire griller les amandes et les hacher. Faire fondre le chocolat. Ajouter le miel et les amandes. Mélanger et laisser refroidir la pâte jusqu'à ce qu'elle ne colle plus au doigt. Façonner la pâte en forme de saucisson. Lorsque le saucisson est sec, le saupoudrer de sucre glace.

Recopie la recette du Drôle de saucisson en la présentant correctement :

Il faut 100 g d'amandes, 500 g de chocolat noir, 200 g de miel, du sucre glace. Faire griller les amandes et les hacher. Faire fondre le chocolat. Ajouter le miel et les amandes. Mélanger et laisser refroidir la pâte jusqu'à ce qu'elle ne colle plus au doigt. Façonner la pâte en forme de saucisson. Lorsque le saucisson est sec, le saupoudrer de sucre glace.

Recopie la recette du Drôle de saucisson en la présentant correctement :

Il faut 100 g d'amandes, 500 g de chocolat noir, 200 g de miel, du sucre glace. Faire griller les amandes et les hacher. Faire fondre le chocolat. Ajouter le miel et les amandes. Mélanger et laisser refroidir la pâte jusqu'à ce qu'elle ne colle plus au doigt. Façonner la pâte en forme de saucisson. Lorsque le saucisson est sec, le saupoudrer de sucre glace.

Recopie la recette du Drôle de saucisson en la présentant correctement :

Il faut 100 g d'amandes, 500 g de chocolat noir, 200 g de miel, du sucre glace. Faire griller les amandes et les hacher. Faire fondre le chocolat. Ajouter le miel et les amandes. Mélanger et laisser refroidir la pâte jusqu'à ce qu'elle ne colle plus au doigt. Façonner la pâte en forme de saucisson. Lorsque le saucisson est sec, le saupoudrer de sucre glace.

Recopie la recette du Drôle de saucisson en la présentant correctement :

Il faut 100 g d'amandes, 500 g de chocolat noir, 200 g de miel, du sucre glace. Faire griller les amandes et les hacher. Faire fondre le chocolat. Ajouter le miel et les amandes. Mélanger et laisser refroidir la pâte jusqu'à ce qu'elle ne colle plus au doigt. Façonner la pâte en forme de saucisson. Lorsque le saucisson est sec, le saupoudrer de sucre glace.

Recopie la recette du Drôle de saucisson en la présentant correctement :

Il faut 100 g d'amandes, 500 g de chocolat noir, 200 g de miel, du sucre glace. Faire griller les amandes et les hacher. Faire fondre le chocolat. Ajouter le miel et les amandes. Mélanger et laisser refroidir la pâte jusqu'à ce qu'elle ne colle plus au doigt. Façonner la pâte en forme de saucisson. Lorsque le saucisson est sec, le saupoudrer de sucre glace.

# - J'observe: Production d'écrit: la recette

## CAKE AU JAMBON ET AUX OLIVES

*Ingrédients pour 6 personnes*

- 250 g de farine
- 1 sachet de levure
- 250 g de gruyère râpé
- 250 g d'olives vertes dénoyautées
- 250 g de jambon en petits dés
- 1/2 verre d'huile
- 4 œufs
- 10 g de beurre
- sel et poivre

*Préparation: 30 minutes*

*Cuisson: 40 minutes*

*Matériel*

- 1 saladier
- 1 cuillère en bois
- 1 verre
- 1 moule à cake



*Étapes*

1. Allume le four (thermostat 7).
2. Verse la farine, la levure, le gruyère, le jambon et les olives vertes dans le saladier.
3. Mélange bien tous ces ingrédients avec la cuillère en bois.
4. Ajoute l'huile, le sel, le poivre et les œufs, puis mélange de nouveau.
5. Beurre le moule à cake.
6. Verse la pâte dans le moule.
7. Fais cuire à four chaud pendant environ 40 minutes.
8. Laisse refroidir et démoule le cake.
9. Coupe-le en tranches.

## MOUSSE AUX FRUITS

*Ingrédients pour 4 personnes*

- 25 g de sucre en poudre
- 220 g de fraises
- 25 cl de yaourt
- 10 cl de crème fraîche
- le jus d'un demi-citron
- 4 tranches de kiwi
- 2 cerises confites

*Matériel*

- 2 bols
- 4 ramequins
- 1 couteau
- 1 fourchette
- 1 cuillère
- 1 fouet à main



*Préparation: 25 minutes*

*Étapes*

1. Laver les fraises et les couper en morceaux.
2. Les écraser dans un bol, à l'aide de la fourchette.
3. Ajouter le yaourt aux fruits.
4. Dans l'autre bol, fouetter la crème avec le fouet pour la faire épaisser.
5. Ajouter le sucre et la crème à la purée de fruits.
6. Bien mélanger.
7. Verser la mousse obtenue dans les ramequins.
8. Mettre au frais.
9. Décorer avec les tranches de kiwi et les cerises confites au moment de servir.

### 1. Lis la recette 1, puis réponds aux questions.

- a) Est-ce une recette sucrée ou salée ?
- b) Qu'est-ce qui te l'indique ?
- c) Combien y a-t-il de rubriques ? Nomme-les.
- d) Pourquoi, à ton avis, présente-t-on ainsi une recette ?
- e) Quel est le type de phrase utilisé ?
- f) Par quel mot commence chaque phrase, en général ?
- g) Dans quel ordre sont placées les phrases ?
- h) Que peux-tu dire à propos du mode du verbe ?

### 2. Lis maintenant la recette 2. Réponds aux mêmes questions que pour la recette 1.

# Production d'écrit : la recette

## Je m'entraîne :

Lis la recette chinoise du potage de légumes.

Cette recette te paraît-elle facile à préparer ?

Que manque-t-il ?

Essaie de décrire chacune des étapes de manière plus détaillée.

### C H I N E POTAGE DE LÉGUMES

Ingrédients pour 6 personnes

1 litre de bouillon de poulet

1 chou-fleur chinois

carotte

courgette

sel

à volonté

1. Couper les légumes en fines lamelles et les faire bouillir dans le bouillon de poulet.

2. Juste avant la fin de la cuisson, ajouter une pincée de sel.

Prends la recette chinoise du potage de légumes et écris les différentes rubriques avec précision.

Voici la recette que Jennifer doit

préparer. Comment faire ? La ponctuation

a disparu. Aide-la en réécrivant la recette.

Pour cela :

a) dresse la liste des ingrédients et celle du matériel nécessaire ;

b) écris les différentes étapes de la préparation en allant à la ligne à chaque étape.

### SALADE COMPOSÉE

Fais cuire à l'eau 500 g de pommes de terre et épluche-les lave la salade et prépare la vinaigrette (3 cl d'huile, 1 cuillerée de vinaigre, du sel et du poivre) dispose la salade sur 4 assiettes recouvre-la de rondelles de pommes de terre verse dessus la vinaigrette dans une poêle mets un morceau de beurre et fais cuire à cru sur le plat dépose-les ensuite sur les pommes de terre.



La recette de la compote de pommes de Mathurin est incompréhensible. Aide-le à remettre les différentes étapes dans l'ordre.

A) Ecrase les morceaux restants dans la casserole avec une fourchette

B) Épluche les pommes et coupe-les en morceaux.

C) Fais cuire à feu doux en mélangeant régulièrement avec une cuillère en bois.

D) Laisse refroidir la compote.

E) Mets-les dans une casserole avec une cuillerée de beurre, une cuillerée à soupe d'eau et du sucre en poudre

Lis la recette du gâteau aux pommes.

Cette recette est-elle bien lisible ? Pourquoi ?

Ecris les différentes rubriques et complète-les à l'aide du texte.

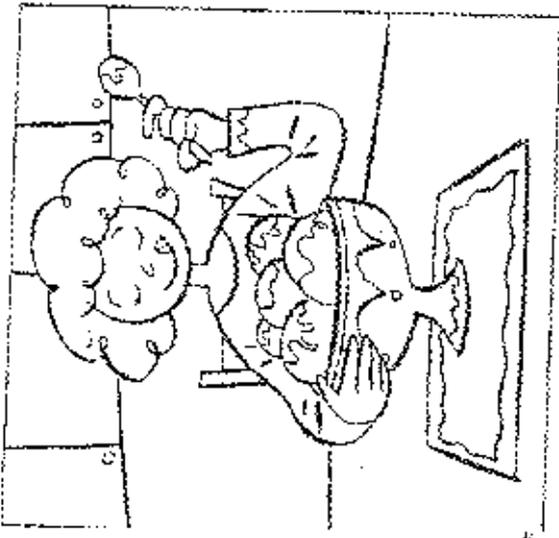
### GÂTEAU AUX POMMES

Casse 5 œufs dans un saladier. Ajoute 6 cuillerées de sucre fin, 1 sachet de sucre vanillé et mélange bien avec un fouet. Verse ensuite 6 cuillerées à soupe de lait, 3 cuillerées à soupe d'huile, 5 cuillerées à soupe de farine et 1 sachet de levure chimique. Mélange bien le tout. Beurre un moule rond et verse-y la pâte. Ajoute 3 pommes pelées et coupées en morceaux. Mets au four, thermostat ? (200) °C environ et fais cuire pendant 20 minutes.

Écris les étapes de la préparation du gâteau aux pommes, en les numérotant.

# Conjugaison: reconnaître le verbe et donner son infinitif

## Conduite à tenir à l'égard des desserts



Texte A. Crème glacée en coupe. Saisir fermement la cuillère à la verticale dans le poing fermé. Mélanger vigoureusement la glace jusqu'à en faire une soupe. En prendre le plus possible dans la cuillère. Porter cette dernière à la bouche. L'en retirer lentement de manière à ne sucer qu'une partie de la crème glacée. Répéter ainsi l'opération jusqu'à ce que la cuillère soit vide, et ainsi de suite. 99

De la Hutton, *Comment faire l'enfant*, Le Seuil.

Texte B. Crème glacée en coupe. Tu sais fermement la cuillère à la verticale dans le poing fermé. Tu mélanges vigoureusement la glace jusqu'à en faire une soupe. Tu en prends le plus possible dans la cuillère. Tu portes cette dernière à la bouche, tu l'en retires lentement de manière à ne sucer qu'une partie de la crème glacée. Tu répètes ainsi l'opération jusqu'à ce que la cuillère soit vide, et ainsi de suite.

❑ Lis les deux textes. Souligne les mots qui ont changé d'un texte à l'autre. En quoi consiste le changement?

Un verbe se conjugue et a donc de nombreuses formes. On le désigne par son infinitif. Exemple:

- Elle a mangé une crème glacée.
  - Elle mange un esquimaux.
  - Elle mangera des orbes.
- } infinitif

## Pour écrire une recette, je dois.....

	La présentation	1ère note	Observations du maître	Note finale
	Soigner mon écriture	/2		/2
	Bien utiliser l'espace de la page	/2		/2
	Organiser mon travail en plusieurs parties (liste de matériel ou ingrédients, opérations à effectuer, conseils ou remarques)	/4		/4

	Le contenu du texte	1ère note	Observations du maître	Note finale
	Écrire un titre qui correspond à la recette	/1		/1
	Vérifier qu'aucun ingrédient ne soit oublié	/2		/2
	Vérifier que toutes les étapes de réalisation figurent dans le texte	/2		/2
	Organiser les étapes dans l'ordre chronologique	/3		/3

	Les phrases	1ère note	Observations du maître	Note finale
	Mettre des majuscules au début des phrases	/2		/2
	Mettre des points en fin de phrase	/2		/2
	Vérifier que tous les verbes soient soit à l'infinitif soit au présent de l'impératif et à la même personne	/4		/4
	Vérifier l'orthographe des mots (à l'aide d'un dictionnaire)	/4		/4
	Respecter les accords dans le GN	/4		/4
	Utiliser un vocabulaire précis et approprié à la cuisine	/4		/4
	Éviter les répétitions et utiliser un vocabulaire varié	/4		/4
				/40

Coche la 1ère case à gauche quand tu as répondu à la consigne.

Après correction du maître passe à la réécriture du texte en tenant compte des observations et de la note.

Tu pourras alors passer à l'ordinateur taper ton texte.

## Déroulement

Demander aux enfants d'observer les dessins et d'expliquer ce que l'on pourrait faire avec toutes ces choses.

Proposer aux enfants d'écrire une recette après en avoir rappelé les éléments:

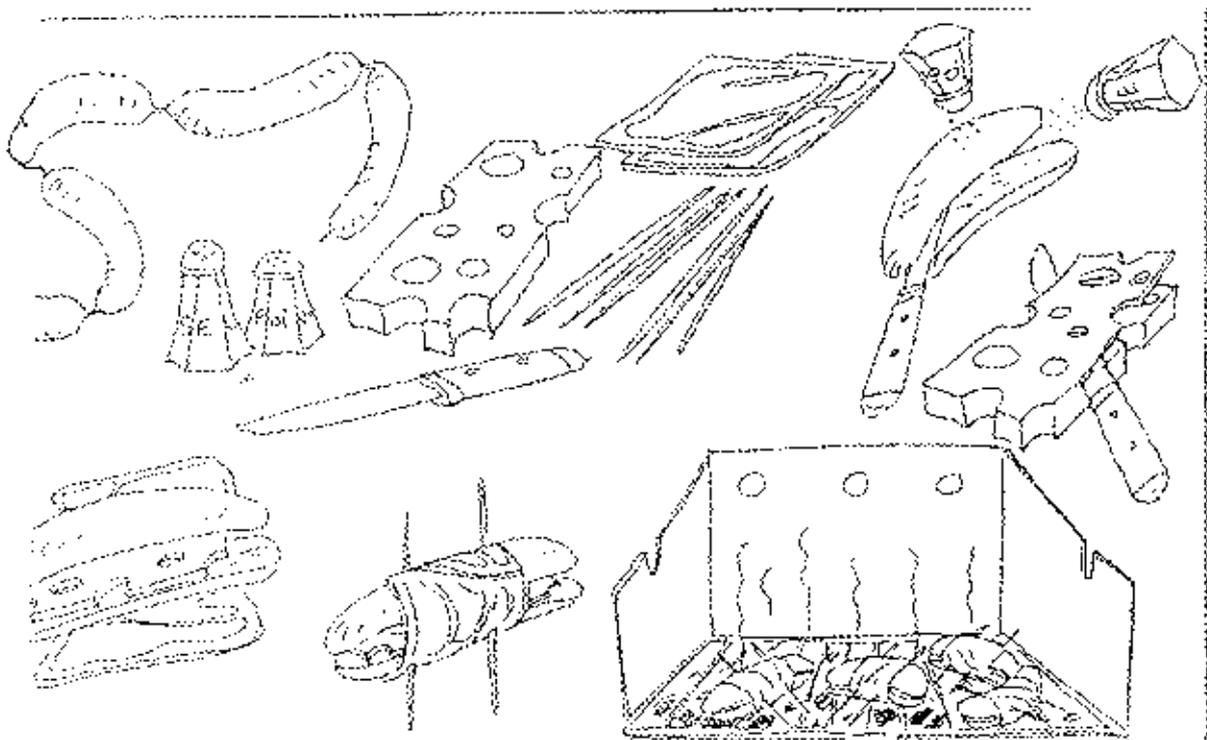
Le titre (avec le nombre de personne)

Les ingrédients

Le matériel

Le déroulement

Les conseils ou la petite astuce



## J'ai bien observé, j'entoure vrai ou faux.

Pour écrire une recette :

Les ingrédients ne sont pas importants.	V	F
Il faut faire la liste des ingrédients.	V	F
Il faut indiquer les quantités.	V	F
L'ordre des actions n'a pas d'importance.	V	F
Tout ce qui doit être fait est mis dans l'ordre.	V	F
On peut s'adresser à une seule personne (comme <u>écrase</u> ).	V	F
On peut s'adresser à une ou plusieurs personnes (comme <u>écrasez</u> ).	V	F
On peut mélanger les verbes des deux	V	F
On peut utiliser des dessins.	V	F

28

### Guide de réécriture.

Réécris ta recette proprement en te servant des illustrations

N'oublie pas qu'il faut :

- soigner ton écriture, ta présentation (tu peux encadrer et décorer);
- mettre un titre;
- noter la liste des ingrédients, (avec les quantités);
- noter le temps de cuisson et la liste des ustensiles;
- décrire le déroulement de la recette dans l'ordre;
- conjuguer tous les verbes de la même façon;
- des majuscules et des points !

Chantier recette : GRILLE d'EVALUATION

Dans ma recette	oui	non
J'ai mis : - le titre - la liste des ingrédients - les quantités - la liste des ustensiles - le temps de cuisson - la préparation (ce qu'il faut faire)		
Les consignes : - sont toutes là (pas d'oubli) - sont dans l'ordre - sont faciles à comprendre		
Les verbes : - différents selon les actions - conjugués à l'impératif - tous à la même personne		
Orthographe correcte		
Mise en page : - respect de la maquette - présentation claire (tirets, paragraphes...) - écriture soignée - majuscules et points		

Moyenne de la classe : /10      Remarque(s)

Note la plus haute : /10

Note la plus basse : /10

Signature de l'élève      Signature des parents

Chantier recette : GRILLE d'EVALUATION

Dans ma recette	oui	non
J'ai mis : - le titre - la liste des ingrédients - les quantités - la liste des ustensiles - le temps de cuisson - la préparation (ce qu'il faut faire)		
Les consignes : - sont toutes là (pas d'oubli) - sont dans l'ordre - sont faciles à comprendre		
Les verbes : - différents selon les actions - conjugués à l'impératif - tous à la même personne		
Orthographe correcte		
Mise en page : - respect de la maquette - présentation claire (tirets, paragraphes...) - écriture soignée - majuscules et points		

Moyenne de la classe : /10      Remarque(s)

Note la plus haute : /10

Note la plus basse : /10

Signature de l'élève      Signature des parents