

Nom : _____

Prénom : _____

Français

Je sais distinguer les homonymes grammaticaux a/à	1	2	3	4
---	---	---	---	---

Complète avec a ou à

Simon ____ peur des monstres sous son lit. Il pense ____ eux tous les soirs avant de s'endormir. Heureusement, son papa ____ toujours une solution, il regarde tous les soirs sous son lit et sa maman lui fait un gros bisou sur la joue ____ chaque fois qu'il ____ peur.

Je sais reconnaître le nom.	1	2	3	4
-----------------------------	---	---	---	---

Je sais identifier le déterminant.	1	2	3	4
------------------------------------	---	---	---	---

Souligne les noms et entoure pour chacun son déterminant, comme dans l'exemple :

Le maître explique la consigne.

Un âne qui avait servi son maître très longtemps, en portant souvent des sacs lourds, comprit qu'il était devenu vieux. Ses forces diminuaient et il remarqua que le fermier voulait l'abandonner. Il rêvait de devenir un chanteur connu car il pensait avoir une voix plutôt jolie. Alors, le matin suivant, il décida de s'enfuir. Cette fois il était libre et pouvait enfin espérer trouver à la ville voisine le succès.

D'après « Les musiciens de Brême », conte des frères Grimm.

Je sais copier un texte.	1	2	3	4
--------------------------	---	---	---	---

Recopie la citation suivante en respectant la présentation.

Si le maître se tait, et si les enfants lisent,
tout va bien.

Alain, « Propos sur l'éducation » (1932),

Je sais utiliser un dictionnaire.

1

2

3

4

Classe les mots suivants dans l'ordre alphabétique

maman - souris - casser - croquette - lit - papa - triste - ballon

.....

.....

Je comprends ce que je lis (lecture de textes injonctif).

1

2

3

4

Lis le texte suivant et réponds aux questions

TRUFFES CHOCOLATÉES AUX CHÂTAIGNES

Une bonne truffe chocolatée avec un délicat parfum de châtaignes ramassées au cours d'une balade en forêt, ça vous tente, oui, alors c'est parti...

Ingrédients

2 bonnes cuillères à soupe de crème fraîche
85 gr de chocolat
100 grammes de châtaignes
du lait (selon le nombre de châtaignes)
30 grammes de beurre
200 gr de farine
65 grammes de sucre glace
du chocolat en poudre ayant un parfum très prononcé

Recette

Il faut d'abord préparer la châtaigne...

- * Incisez les châtaignes pour enlever leur peau dure.
- * Plongez-les dans une casserole d'eau bouillante pendant 4 minutes.
- * Égouttez-les et rincez-les à l'eau froide.
- * Épluchez la peau de l'amande.

Votre châtaigne est prête à être cuisinée maintenant.

- * Faites cuire les châtaignes dans du lait, puis passez-les dans un tamis très fin, ou au mixer, pour obtenir une purée.
- * Dans une poêle anti-adhésive au bain-marie, mélangez délicatement la crème fraîche, le chocolat (râpez-le au préalable) et le beurre.
- * Faites fondre en remuant sans cesse jusqu'à obtenir une pâte lisse et onctueuse, puis retirez du feu, mais laissez la casserole dans la chaleur du bain-marie.
- * Incorporez la purée de châtaignes, puis le sucre glace. Mélangez vigoureusement l'ensemble pour obtenir une préparation homogène. Placez 24 heures au réfrigérateur, dans un récipient couvert.
- * A l'aide d'une cuillère, prélevez des petites boulettes de pâte et roulez-les pour obtenir une truffe de la taille d'une noix. Ceci fait, roulez chaque truffe dans du cacao ou du chocolat en poudre.

Les truffes sont bien meilleures si on les consomme fraîches. On peut varier leur goût en remplaçant le cacao par de la noix de coco râpée, des copeaux de chocolat blanc...
Bon appétit !

QUESTIONNAIRE RECETTE

1) Quel est l'ingrédient qui se trouve dans la liste des ingrédients mais pas dans la recette ? Entoure-le.

crème fraîche - chocolat - châtaigne - lait - beurre - farine - sucre en poudre

2) Pourquoi ne peut-on pas déguster la recette dès qu'elle est terminée ?

.....

.....

3) Remets dans l'ordre en les numérotant les actions de la préparation de la châtaigne.

éplucher plonger inciser égoutter rincer

4) Qui est-ce ?

* On peut le remplacer par de la noix de coco :

* Il est utilisé pour faire cuire les châtaignes :

* Il doit rester une journée au frais et couvert :

* Elle doit être roulée dans le chocolat :

5) Réponds en cochant la bonne proposition.

- * Un parfum très prononcé est un parfum : qui sent peu qui sent beaucoup
- * Une poêle anti-adhésive est une poêle : qui accroche qui n'accroche pas
- * Une préparation homogène signifie : bien mélangée bien liquide
- * Mélanger vigoureusement signifie : délicatement avec énergie

Je sais reconnaître le temps d'une phrase.	1	2	3	4
--	---	---	---	---

Indique si les phrases suivantes sont au passé, au présent ou au futur. Entoure le mot qui t'a permis de répondre.

Aujourd'hui, je suis à l'école. Cette phrase est au _____

La semaine prochaine, je fêterai mon anniversaire. Cette phrase est au _____

Hier, j'ai vu ma mamie. Cette phrase est au _____

En ce moment, je travaille. Cette phrase est au _____

Je sais reconnaître un verbe sous toutes ses formes : infinitif, conjugué.	1	2	3	4
--	---	---	---	---

Dans le texte suivant, souligne les verbes et indique leur infinitif

Laurence chante tous les matins sous sa douche. Elle part ensuite à l'école en bus et arrive

.....

toujours en courant. Ensuite, elle pose son cartable et va dans la cour.

.....

Nom : _____

Prénom : _____

Evaluation ce2

Mathématiques

Plan 01

Je sais reconnaître des droites perpendiculaires.

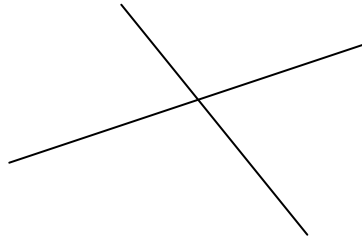
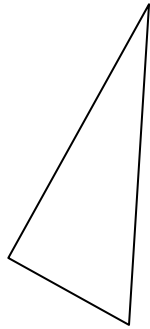
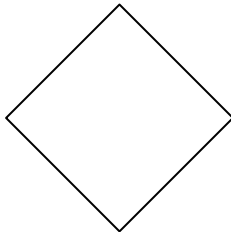
1

2

3

4

Indique l'angle droit s'il existe



Je sais lire des nombres entiers en chiffres et en lettres.

1

2

3

4

Je sais écrire des nombres entiers en chiffres et en lettres.

1

2

3

4

Compléter le tableau suivant comme dans l'exemple

	2345	$2000 + 300 + 40 + 5$	deux-mille-trois-cent-quarante-cinq

Je connais des unités de mesures de longueur et les relations entre elles.	1	2	3	4
Je sais mesurer et tracer un segment.	1	2	3	4

Trace un segment [AB] de 4 cm

Complète les égalités en t'aidant du tableau

km	hm	dam	m	dm	cm	mm

1 m = cm
 1 000 m = km
 1 dam = cm
 1 km = mm