

Atelier de compréhension de texte prescriptif
Cycle 2 – CE1
Le gratin gourmand

1. Mise en œuvre de l’atelier

Se référer au protocole ACT prescriptif CE1

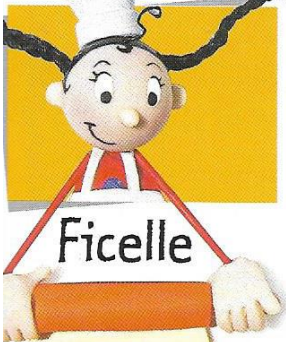
2. Indications pour l’enseignant

- Ce document est facilement identifiable : il s’agit d’une recette illustrée.
- Les caractéristiques de ce type d’écrit sont réunies : la liste d’ingrédients, les étapes de réalisation accompagnées de dessins, les précautions, le matériel utilisé...
- C’est un bon support pour aborder le prescriptif avec des jeunes lecteurs.
- Selon le choix de l’enseignant, les ingrédients et le matériel, préalablement réunis (mais non visibles pendant l’atelier), permettront de valider la compréhension du document par la réalisation de la recette à l’issue de l’atelier.
- Les élèves prendront ainsi conscience de la fonction principale du prescriptif : faire faire.
- Les textes qui décrivent chaque étape ne devraient pas poser de problèmes de compréhension. L’enseignant précisera le sens de certains mots peu fréquents (couteau économe, alterner, récipient...).

3. Prolongements possibles

- Collecter d’autres recettes
- Classer des documents prescriptifs : recettes - fiches bricolage – règles du jeu...
- Trier des documents : identifier les documents prescriptifs d’un ensemble de documents (pages documentaires, affiches, sommaires de revues, etc. + recettes, règles du jeux, etc...)

cuisine avec



Ficelle

 650 g de pommes de terre



75 g de dés de jambon



1 cube de bouillon de volaille



400 g de fromage en lamelles



20 g de beurre



1 verre de lait



1 verre d'eau chaude

Gratin gourmand

Salé



1 Épluche les pommes de terre avec un couteau économe. Rince-les et essie-les. Demande à un grand de les couper en fines rondelles.



2 Beurre un plat à gratin. Remplis-le en alternant des couches de pommes de terre, de dés de jambon et de fromage. Termine par une couche de fromage.



3 Prends un récipient et réduis le cube de bouillon de volaille en petits morceaux. Ajoute les verres d'eau chaude et de lait. Mélange bien le tout.



4 Verse délicatement la préparation dans le plat à gratin. Ajoute quelques dés de jambon. Demande à un grand de cuire 1 heure au four (th. 6).



Accompagne ce délicieux gratin de quelques feuilles de salade.

