

ENSEIGNER L'ÉCRITURE AU CYCLE 2 ET AU CYCLE 3



INSPECTION DE L'ÉDUCATION NATIONALE LYON 4 CALUIRE

FÉVRIER 2020

ÉVOLUTION DE L'ENSEIGNEMENT DE L'ÉCRITURE À L'ÉCOLE PRIMAIRE



Plan

1/ Les enjeux

2/ Nos pratiques et nos questions

3/ Qu'est-ce qu'il faut enseigner ? (programmes)

4/ Un protocole pour répondre aux questions professionnelles et enseigner l'écriture dans sa dimension complexe

Les enjeux de l'écriture

« Pour comprendre, il faut produire de la signification et non seulement la recevoir. » (Viviane Bouysse)

- Dans les tâches d'écriture, plus que de lecture, l'élève doit **mobiliser son attention.**
- L'écriture note le langage.
- Quand on écrit, il faut rester attentif à la fois au **sens, au langage et à la langue.**
- Écrire aide à comprendre **en quoi consiste l'acte de lire.**
- Le langage devient un objet qu'il faut manipuler et que l'écriture permet de manipuler consciemment

Les enjeux de l'écriture

« Il faut écrire le plus tôt possible et surtout avec les enfants qui ne sont pas encore entrés dans l'écrit, ne serait-ce qu'une phrase. Cet exercice sera beaucoup plus efficace que des heures de lecture. » *André OUZOULIAS*



- L'écriture fréquente aide à mémoriser les petits mots dépourvus de charge sémantique
- Ecrire oblige à constamment naviguer entre les microstructures (les plus petites unités, lettres, syllabes, mots) et la macrostructure (sens global), en passant par les mésostructures (groupes de mots et phrases)
- Écrire son texte aide à mémoriser les découvertes faites sur l'écrit



ul MAMAN



Les enjeux de l'écriture

« Quand on reprend systématiquement les enfants en échec en lecture avec de la lecture, on va dans le mur. La modalité la plus efficace c'est l'écriture accompagnée : pour faire le bruit des lettres, il faut utiliser ses oreilles autant que ses yeux. » (Mireille Brigaudiot)

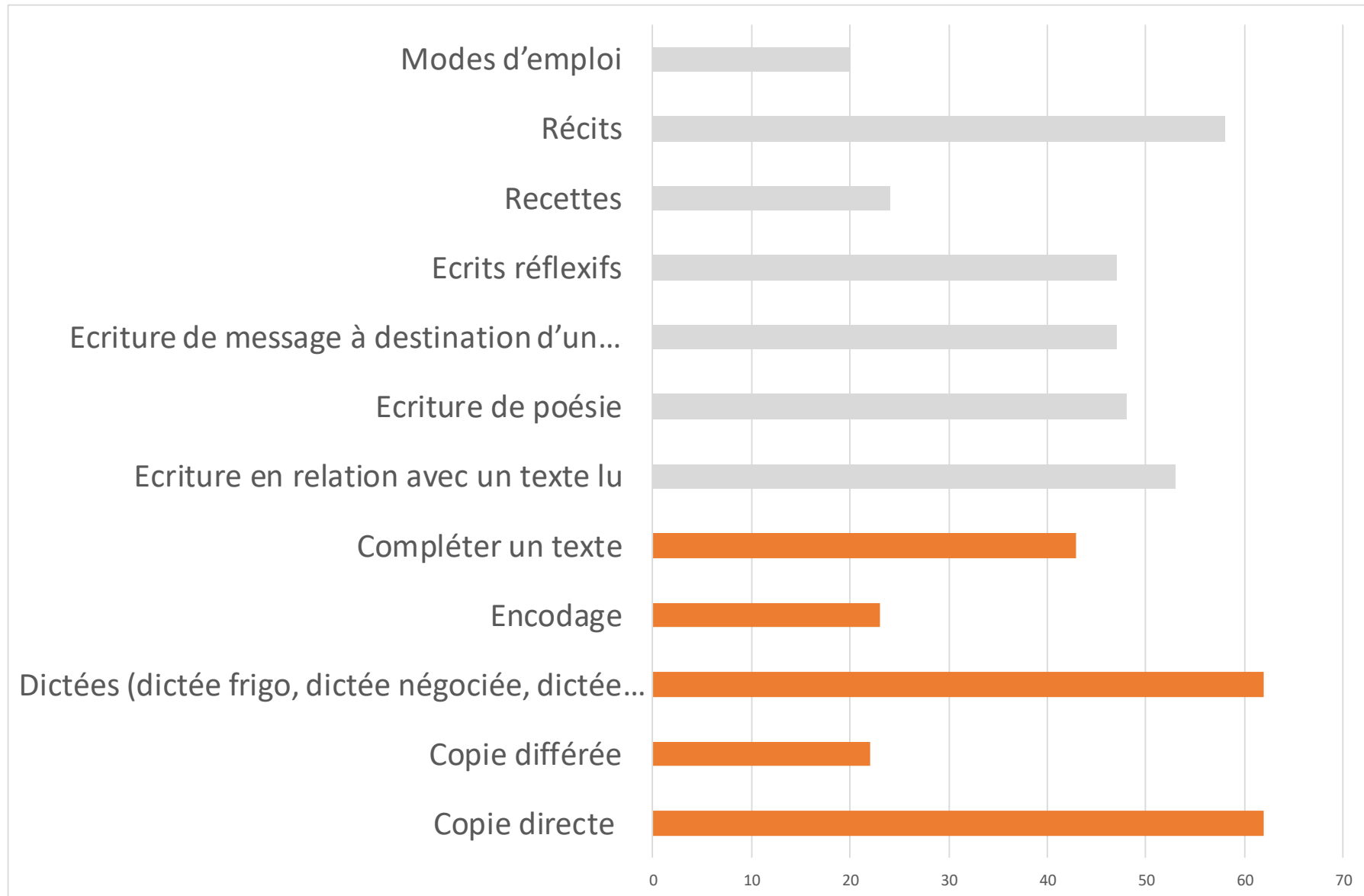
- L'écriture conduit naturellement à l'épellation (inscription des lettres les unes après les autres)
- C'est la main du jeune écrivain qui **structure le regard du jeune lecteur** (de gauche à droite)

Les enjeux de l'écriture

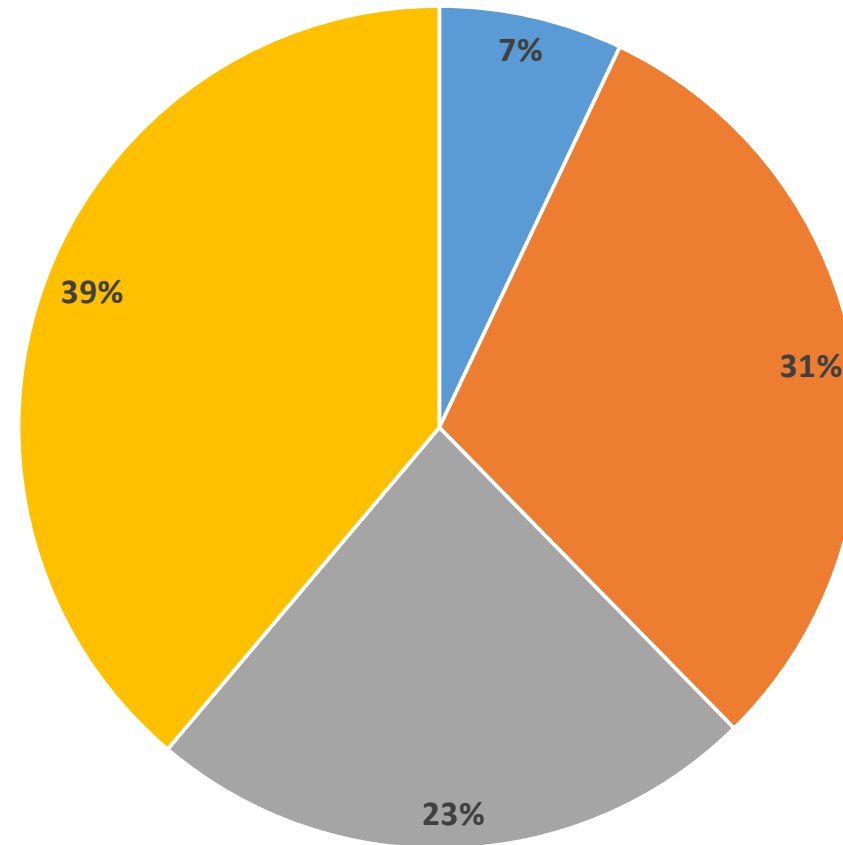
« L'ensemble de ces activités représente **un coût cognitif très élevé**, davantage encore que d'autres activités complexes comme la lecture. »

(Michel Fayol, 2013).

Quelles activités d'écriture les élèves pratiquent-ils dans les classes?



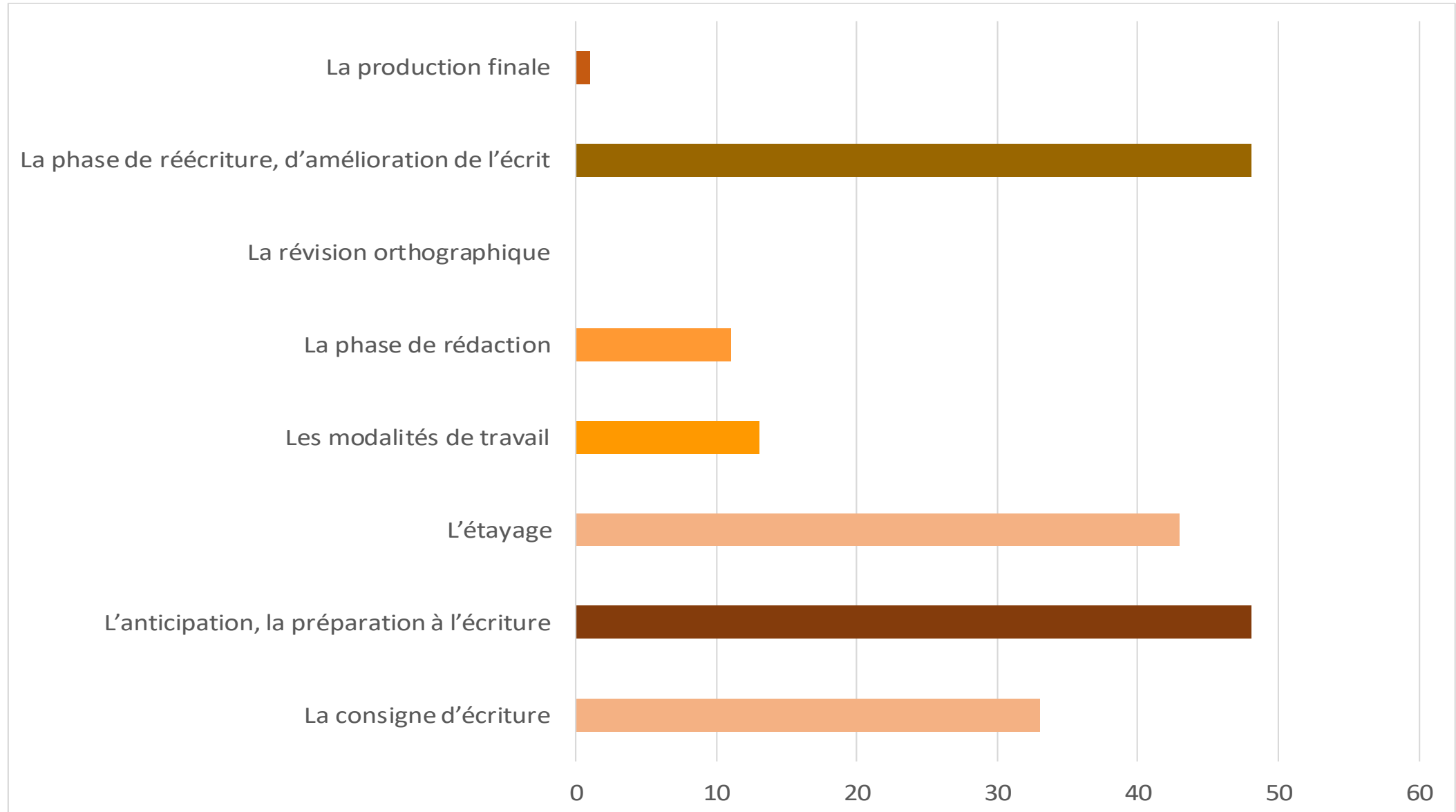
A quelle fréquence?



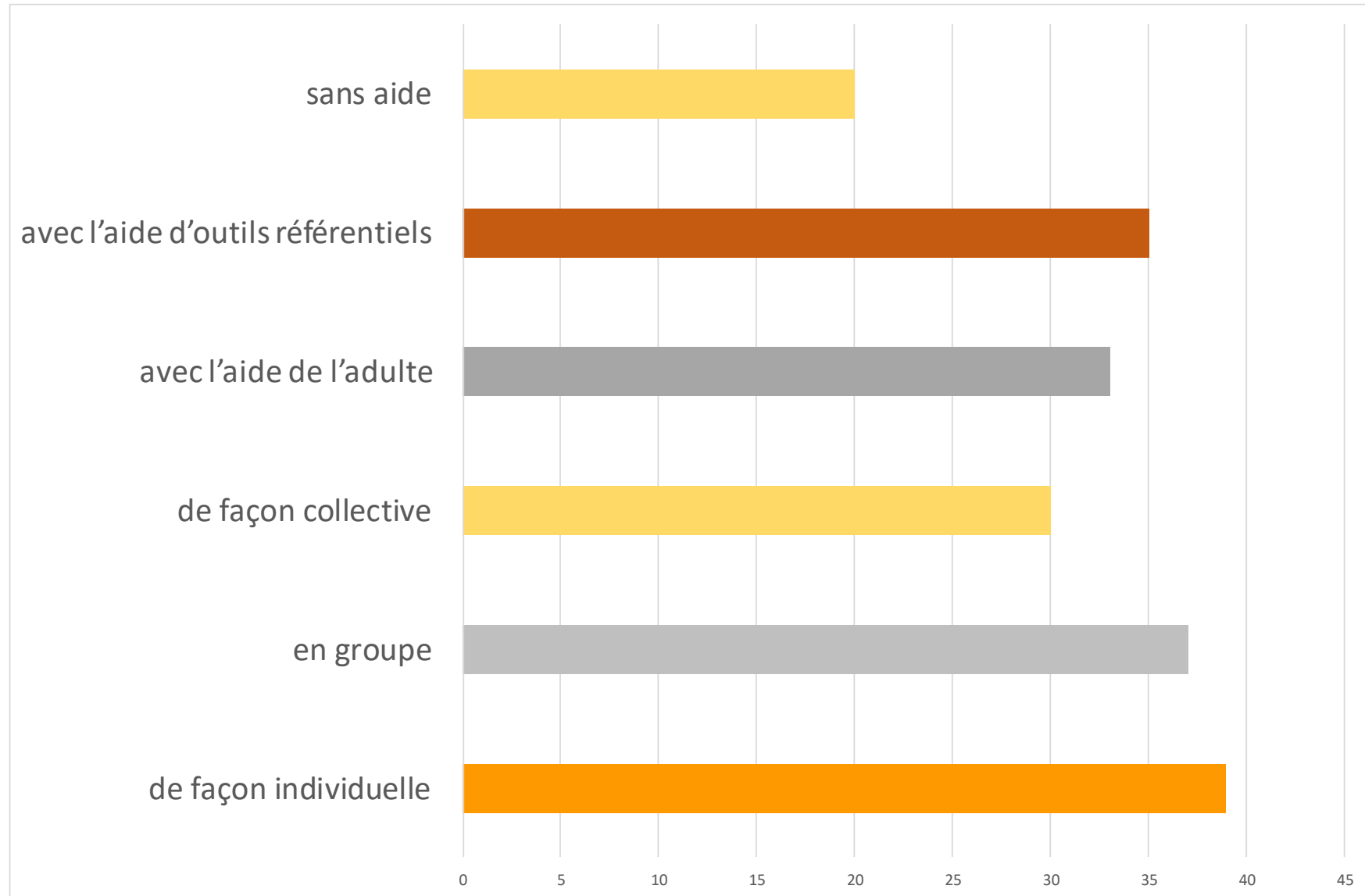
■ Une fois par jour
■ Une fois par semaine

■ Une à plusieurs fois par jour
■ Une à plusieurs fois par semaine

Le plus important dans la mise en œuvre d'une séquence de rédaction



Les élèves produisent-ils des textes ?



De la complexité de la mise en place d'activité d'écriture autonome ...

Ce qui est compliqué pour les élèves ...

segmentation des phrases
complexité de la tâche
oral
cohérence
geste graphique
savoir quoi écrire
rassurer
autonomie
segmentation des phrases en mots
passer de l'oral à l'écrit

Ce qui est compliqué pour l'enseignant...

quelles activités
nombre d'élèves
correction
gestion de l'hétérogénéité
orthographe
améliorer les écrits
quelles aides


éduscol informe et accompagne les professionnels de l'éducation
CYCLES 2 3 4

FRANÇAIS

Écriture

La rédaction de textes - Les écrits courts

Les écrits courts

Introduction

Qu'est-ce qu'un écrit court ?

C'est un texte individuel d'élève, court - 1 à 5 lignes - rédigé dans le cadre d'une situation réaliste. C'est un écrit porteur de sens, qui se réfère à lui-même. Un écrit court peut être une partie d'un écrit plus long.

Les compétences visées

Écrire est difficile : cela oblige la mobilisation de multiples compétences simultanément. Tous les outils de lecture - écriture de la classe sont des supports au service de la production.

« Par un enseignement structuré, explicite, progressif, et en relation avec toutes les autres composantes de l'enseignement de français, l'expression orale, la lecture, la grammaire et le vocabulaire, les élèves acquièrent les moyens d'une écriture relativement aisée. »

(Programme de cycle 2, 405 n°30 du 26 juillet 2018)

Des fiches quotidiennes d'écriture sont proposées aux élèves : rédaction d'une phrase en réponse à une question, formulation d'une question, délimitation d'une portion de texte ou d'un texte entier.

Un écrit court, élaboré oralement après négociation et adhésion collective, finalisé sur les échanges entre les élèves, facilite l'entrée dans une posture de sujet écrivain ainsi que la représentation de l'écrit à rédiger.

La prise de conscience de la démarche d'écriture passe par un enseignement explicite sur le



ÉCRITURE (suite)		
Rédiger des écrits variés		
<p>En s'appuyant sur des modèles, les élèves rédigent de courts textes de genres différents.</p> <p>Ils rédigent des textes en utilisant les outils mis à leur disposition par le professeur.</p> <p>Ils suivent un protocole donné par le professeur pour écrire un texte.</p>	<p>En respectant les principales caractéristiques des genres littéraires, préalablement déterminées, les élèves écrivent des récits, des textes poétiques et des saynètes.</p> <p>Pour écrire un texte, les élèves mobilisent ce qu'ils ont précédemment appris sur la langue.</p> <p>Ils organisent l'écriture de leur texte en planifiant et respectant des étapes nécessaires : premier jet, relecture, révision.</p>	<p>Les élèves maîtrisent les caractéristiques des principaux genres d'écrits.</p> <p>Ils mettent en œuvre une démarche de rédaction de textes. Ils peuvent exploiter un lexique et une syntaxe déjà connus ou préparés pour l'écrit demandé, trouvent puis organisent leurs idées.</p> <p>Grâce à des relectures différées, les élèves améliorent et corrigent leur texte.</p>
Réécrire à partir de nouvelles consignes ou faire évoluer son texte		
<p>Les élèves reprennent la première version de leur texte après lecture de leur professeur, pour l'améliorer.</p>	<p>Les élèves font évoluer leur texte au fur et à mesure des différentes relectures guidées.</p>	<p>En fonction de consignes de réécriture, les élèves révisent leur texte.</p> <p>En travaillant sur divers brouillons d'élèves ou d'écrivains ils repèrent les évolutions entre les différentes versions d'un même texte et approchent la notion de processus inscrit dans une durée.</p>
Prendre en compte les normes de l'écrit pour formuler, transcrire et réviser		
<p>Ils utilisent la ponctuation à bon escient pour rendre leurs textes cohérents.</p> <p>Ils identifient les dysfonctionnements de leur texte guidés par le professeur qui pointe des critères de réussite selon les notions abordées en étude de la langue.</p> <p>Ils travaillent l'organisation du texte sur l'ensemble de l'écrit, y compris la présentation de la copie.</p>	<p>Ils s'appuient sur leurs connaissances de la ponctuation, de la syntaxe pour écrire.</p> <p>Ils réinvestissent les notions abordées en étude de la langue (complémentarité des notions abordées et de certains énoncés proposés en expression écrite).</p> <p>Ils structurent leurs textes en paragraphes.</p>	<p>Ils travaillent la correction textuelle et orthographique du texte d'abord sur des passages ciblés.</p> <p>Les élèves travaillent sur la syntaxe pour distinguer les marques d'oralité de l'écrit, sur la structuration temporelle et logique des textes, sur la cohérence des reprises anaphoriques.</p> <p>Ils structurent leurs textes en paragraphes et les organisent en fonction des genres et types d'écrits.</p> <p>En fin d'année, les élèves obtiennent, après révision, un texte organisé et cohérent, à la graphie lisible et respectant les régularités orthographiques étudiées au cours du cycle.</p>

L'écriture dans les programmes

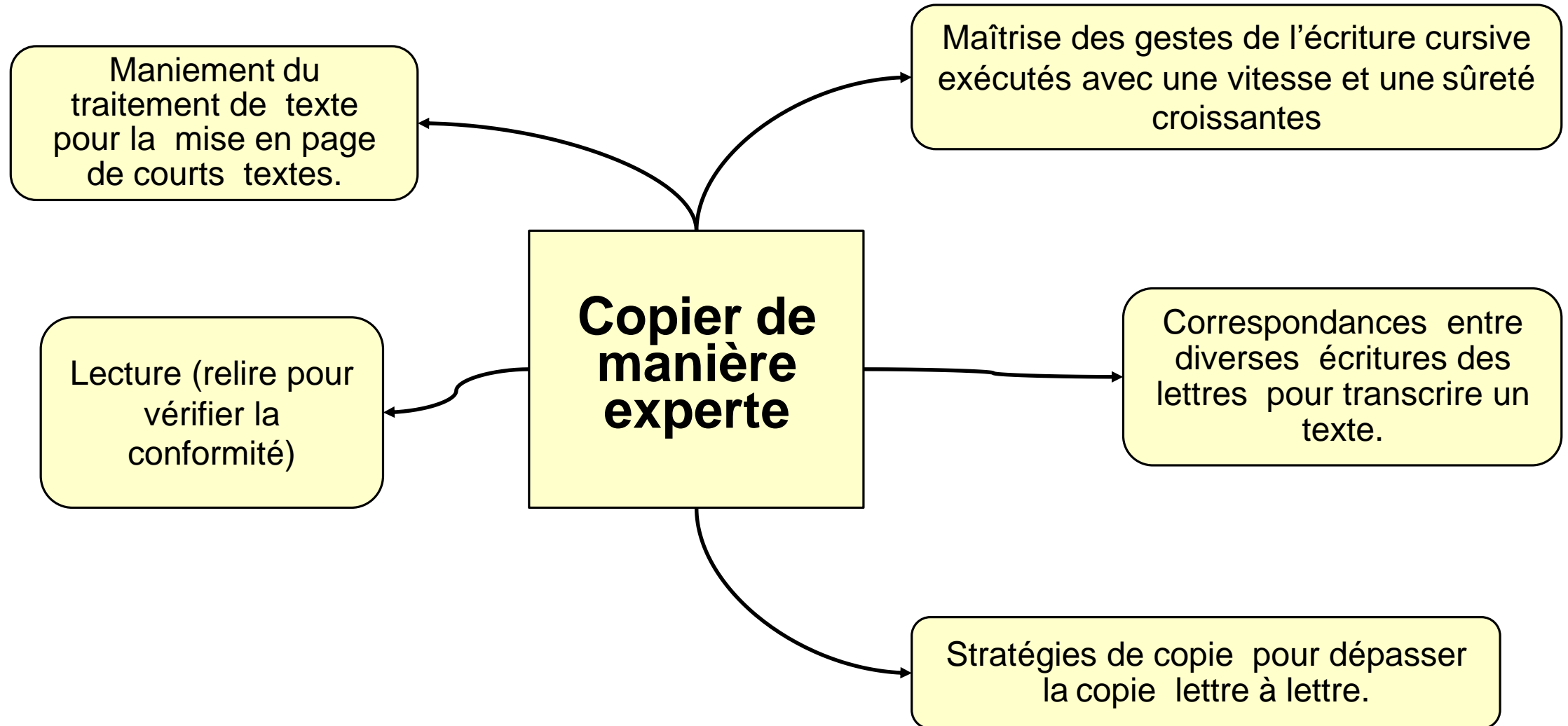
Les attendus au cycle 2

- Copier ou transcrire, dans une écriture lisible, un texte d'une vingtaine de lignes en respectant la ponctuation, l'orthographe et en soignant la présentation.
- Rédiger un texte d'environ une demi-page, cohérent, organisé, ponctué, pertinent par rapport à la visée et au destinataire.
- Améliorer une production, notamment l'orthographe, en tenant compte d'indications.

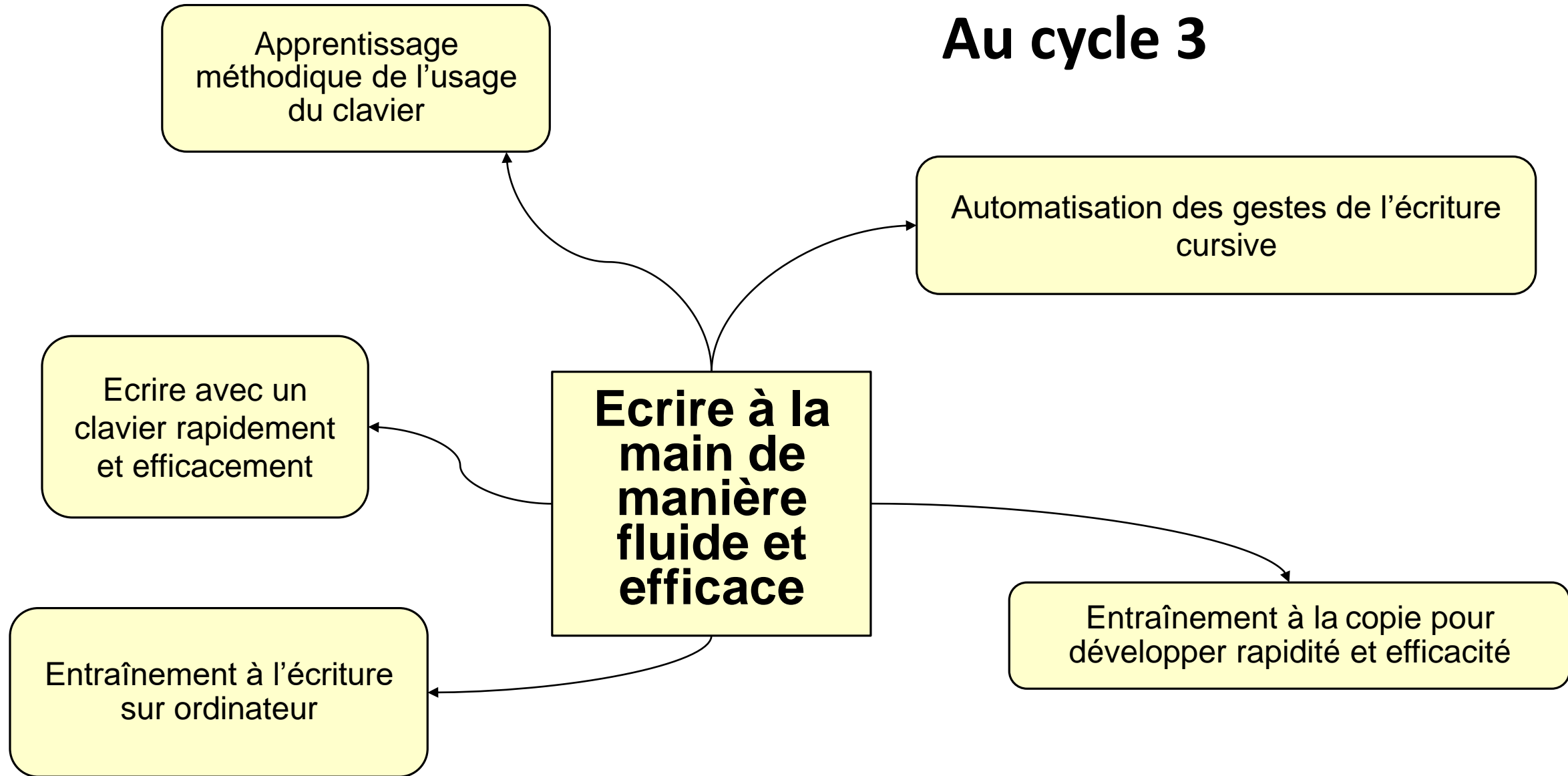
Les attendus au cycle 3

- Ecrire un texte d'une à deux pages adapté à son destinataire.
- Après révision, obtenir un texte organisé et cohérent, à la graphie lisible et respectant les régularités orthographiques étudiées au cours du cycle.

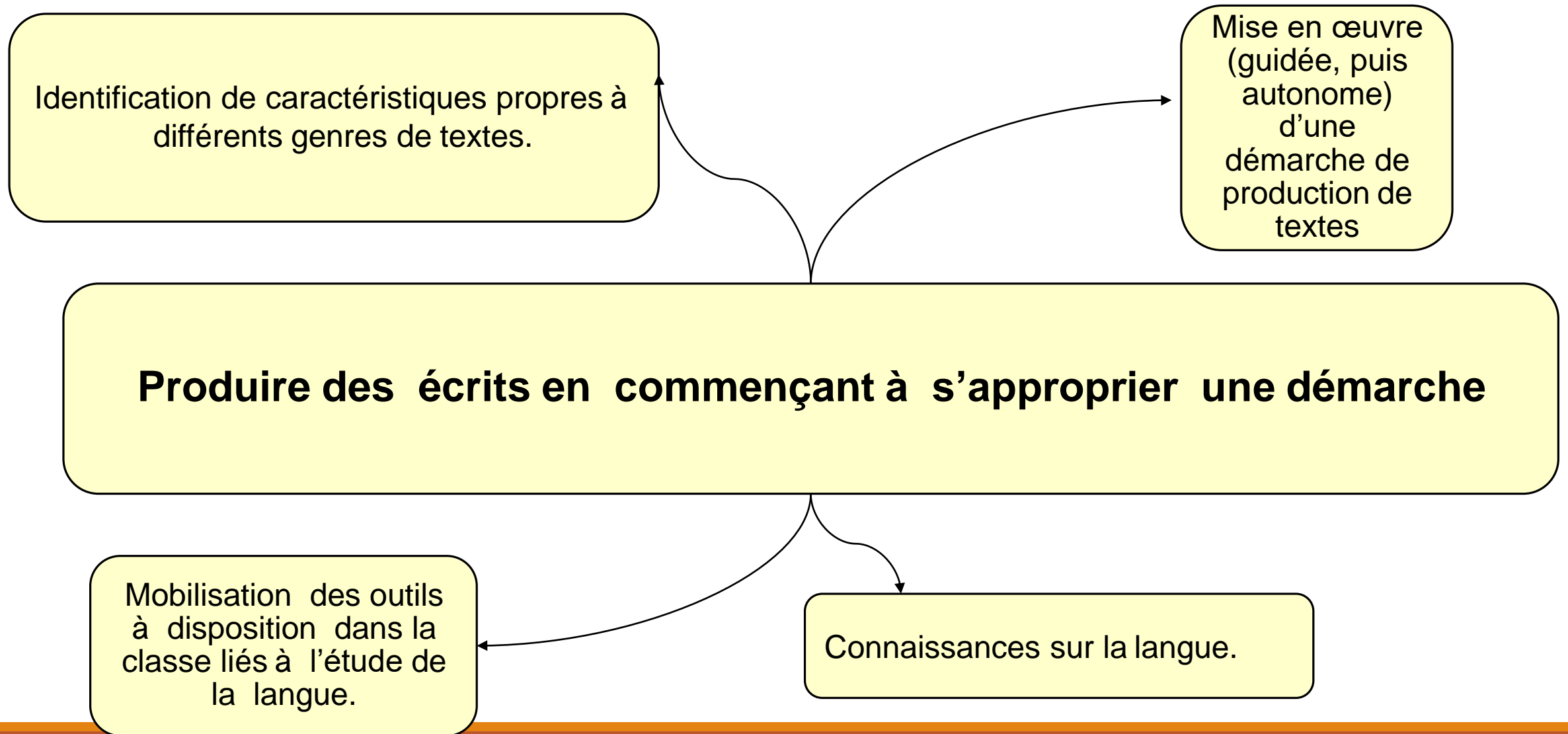
Au cycle 2



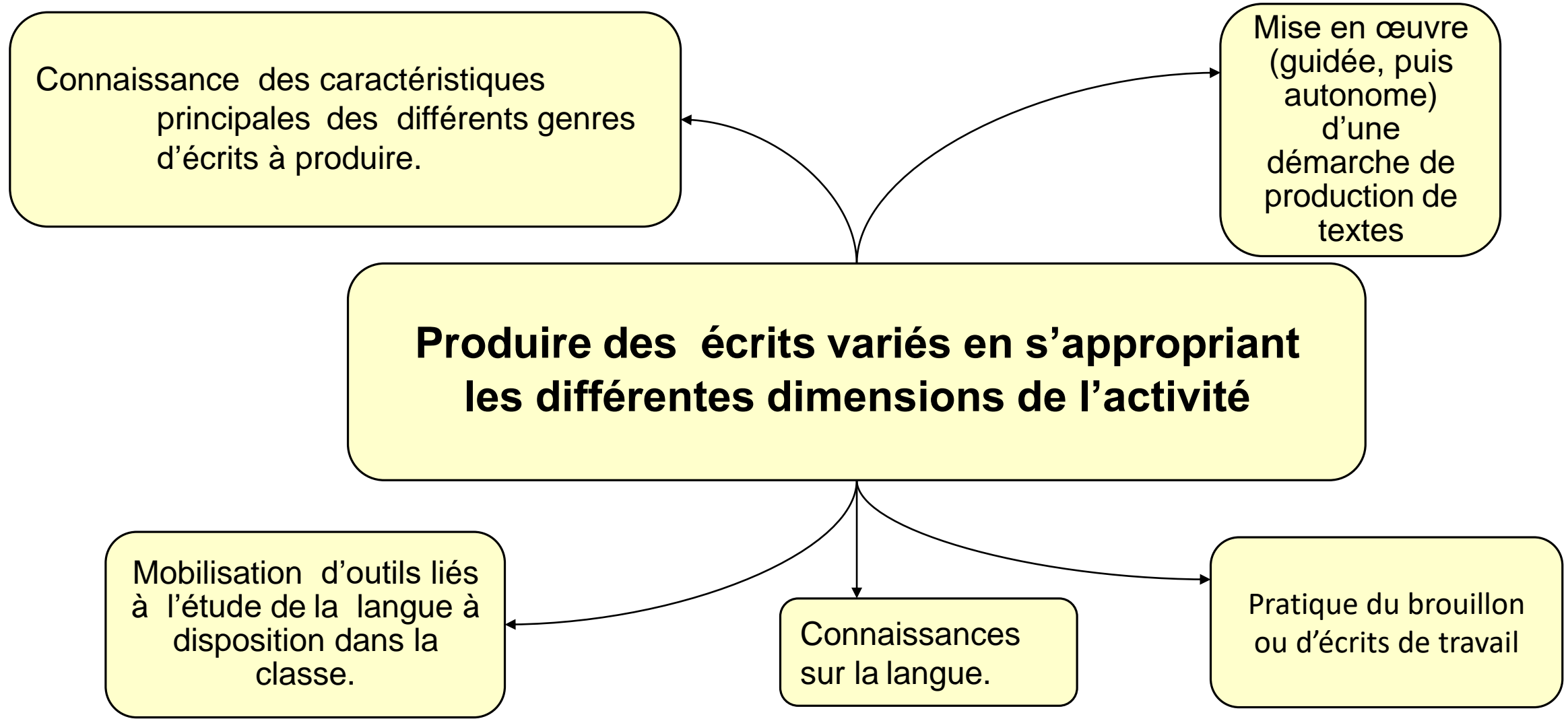
Au cycle 3



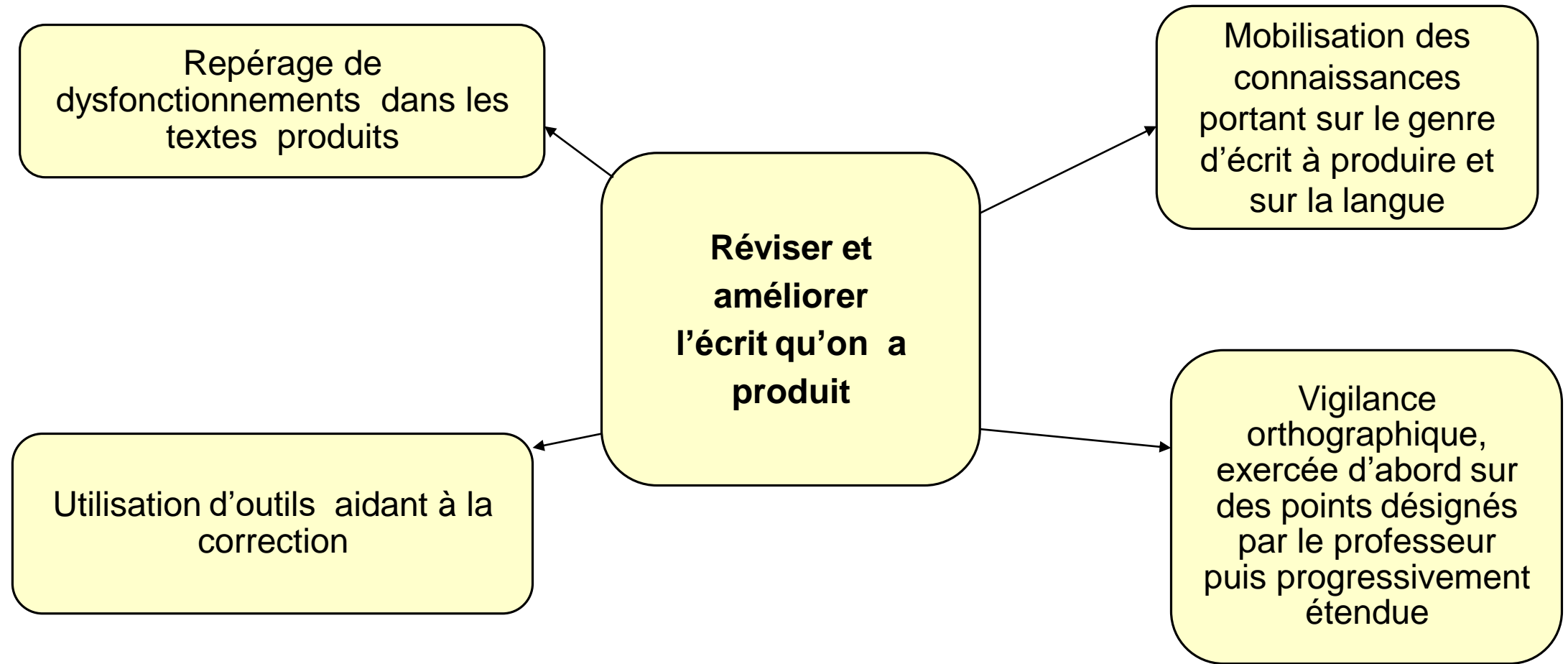
Connaissances et compétences associées aux attendus de fin de C2



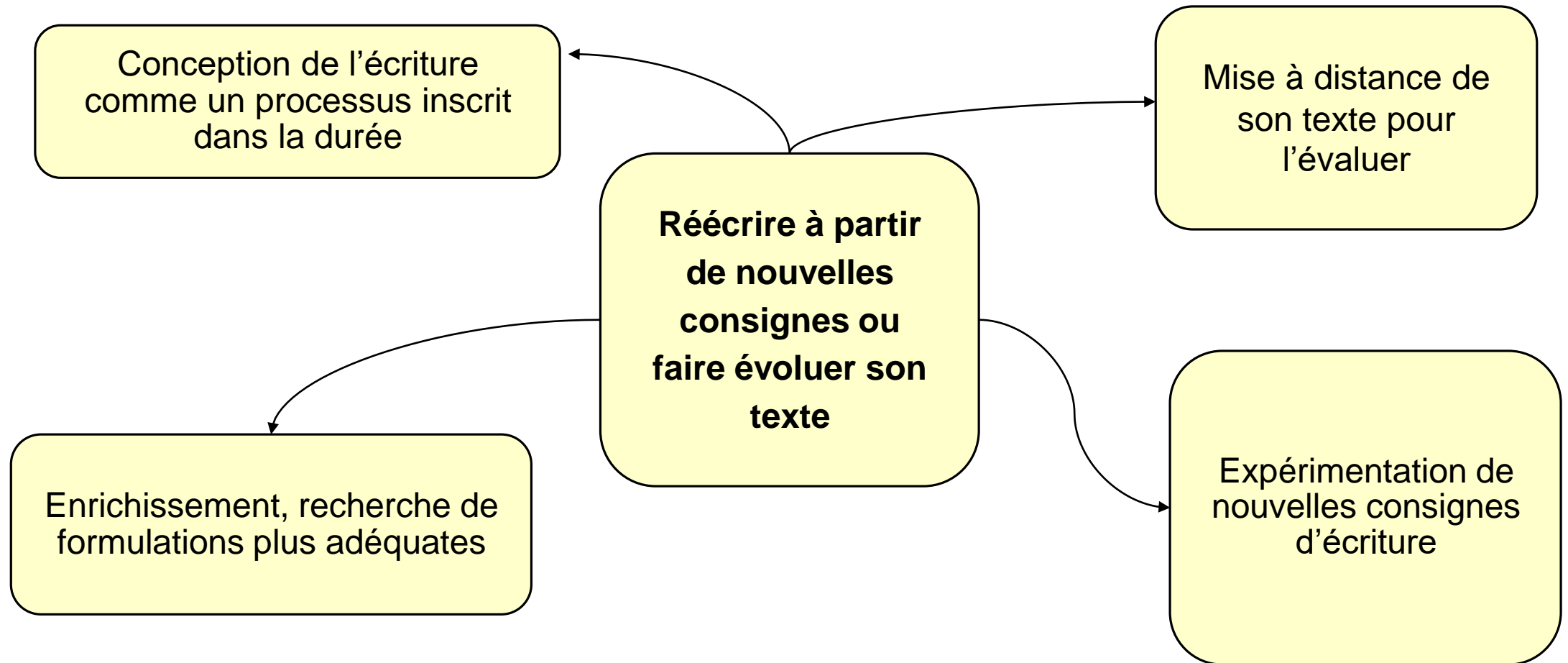
Connaissances et compétences associées aux attendus de fin de C3



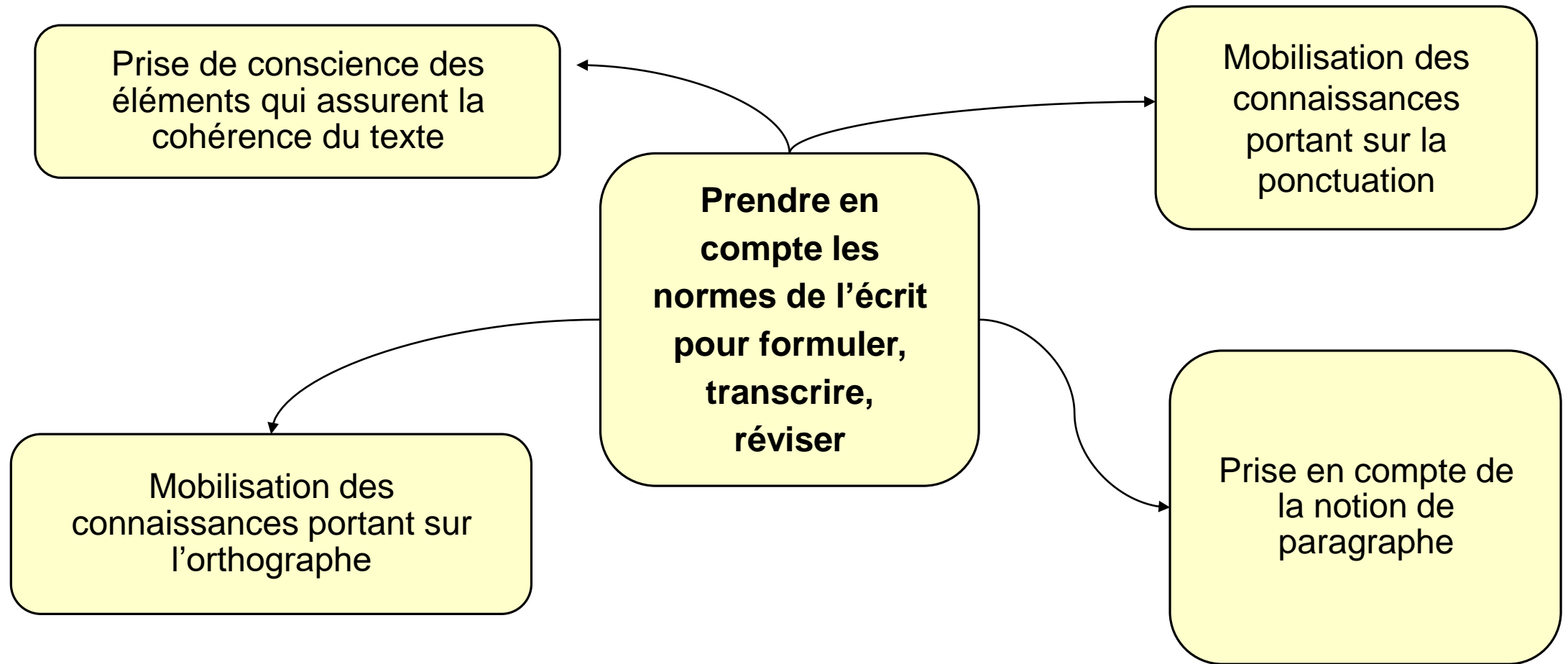
Connaissances et compétences associées aux attendus de fin de C2



Connaissances et compétences associées aux attendus de fin de C3



Connaissances et compétences associées aux attendus de fin de C3



Nos questions

Comment aider les élèves à entrer dans la tâche ?

Quelle gestion du temps lors d'une séquence de production d'écrits ?

Qu'entend-on par amélioration d'écrits et comment outiller les élèves ?

Que corrige-t-on et pourquoi ?

Qu'entend-on par produit fini ? Quelle évaluation ?

Comment mettre en œuvre la différenciation ?

Quelle autonomie pour l'élève ?

Un protocole pour répondre à nos questions

PROTOCOLE			
SEANCES			Activités
Découverte	1	S'approprier l'objet d'apprentissage	Echanger à partir des images d'une recette Ecrire la recette Echanger sur leurs productions d'écrit : questionnement des élèves
Anticipation	2	Définir les caractéristiques d'une recette de cuisine	Lire différentes recettes Comparer avec les productions
	3	Catégoriser et orthographier	Faire des listes à partir de recettes sans liste d'ingrédients Catégoriser les mots et mémoriser leur orthographe Construire un répertoire de mots
	4	Catégoriser et enrichir le lexique	Deviner le titre de recettes Catégoriser Enrichir son vocabulaire : compléter le répertoire de mots (affiches)
	5 - 6 - 7	Connaître et utiliser les modes verbaux qui caractérisent les textes prescriptifs	Rédiger les étapes pour réaliser une recette Echanger autour de la conjugaison des verbes / Comparer les modes verbaux
	8 - 9	Respecter la chronologie des textes prescriptifs	Ecrire une recette afin qu'elle soit réalisée par d'autres Utiliser les outils créés ensemble pour écrire une recette à partir d'une photo
Production	10	Produire seul une recette	Affichages accessibles selon le niveau de l'élève
Révision	11	Corriger de manière autonome	Corriger à l'aide des outils Etayage pour les plus en difficultés

Séance 1 : S'APPROPRIER L'OBJET D'APPRENTISSAGE

The image shows a Microsoft Word document titled "Doc2 - Microsoft Word" with the "Picture Tools" ribbon active. The document contains a recipe for a cake, presented with illustrations and handwritten labels in French. The ingredients and steps are as follows:

- Ingredients:** 1 pot de yaourt nature, 1/2 paquet de levure chimique, 1 pot de sucre, 2 œufs, 2 pots de farine, 10 cl d'huile, 1 zeste de citron, and sucre.
- Steps:** 1. Mixing the ingredients in a bowl. 2. Whisking the mixture. 3. Pouring the mixture into a bowl. 4. Baking the mixture in a bowl on a stove.

The document also shows the Microsoft Word interface, including the ribbon, the "Picture Styles" gallery, and the "Size" panel (Height: 10,08 cm, Width: 24,73 cm). The status bar at the bottom indicates "Page: 1 of 1", "Words: 0", and "French (France)".



Séance 1 :
S'APPROPRIER
L'OBJET
D'APPRENTISSAGE



Est-ce que c'est une recette?

Il y a seulement les ingrédients.

Il manque la cuisson.

Il faut les quantités.

Il faut mettre dans l'ordre.

Quand il n'y a que les étapes,
c'est quand même une recette.

Il faut dire quel gâteau c'est.

Projeter des textes pour la mise en commun

Visualiseur



Téléphone



Photocopieur



Un protocole pour répondre à nos questions

PROTOCOLE			
SEANCES			Activités
Découverte	1	S'approprier l'objet d'apprentissage	Echanger à partir des images d'une recette Ecrire la recette Echanger sur leurs productions d'écrit : questionnement des élèves
Anticipation	2	Définir les caractéristiques d'une recette de cuisine	Lire différentes recettes Comparer avec les productions
	3	Catégoriser et orthographier	Faire des listes à partir de recettes sans liste d'ingrédients Catégoriser les mots et mémoriser leur orthographe Construire un répertoire de mots
	4	Catégoriser et enrichir le lexique	Deviner le titre de recettes Catégoriser Enrichir son vocabulaire : compléter le répertoire de mots (affiches)
	5 - 6 - 7	Connaître et utiliser les modes verbaux qui caractérisent les textes prescriptifs	Rédiger les étapes pour réaliser une recette Echanger autour de la conjugaison des verbes / Comparer les modes verbaux
	8 - 9	Respecter la chronologie des textes prescriptifs	Ecrire une recette afin qu'elle soit réalisée par d'autres Utiliser les outils créés ensemble pour écrire une recette à partir d'une photo
Production	10	Produire seul une recette	Affichages accessibles selon le niveau de l'élève
Révision	11	Corriger de manière autonome	Corriger à l'aide des outils Etayage pour les plus en difficultés

Séance 2 : Définir les caractéristiques d'une recette de cuisine

Gâteau au chocolat (seulement pour les enfants!)

Recette notée ★★★★★ 4.7/5 - proposée par romina Dessert 10634908 Végétarien Gâteau Gâteau au chocolat Bon marché

Personnes: 8

Très facile

Cuisson: 30 min

Préparation: 20 min

TEMPS TOTAL : 50 MIN

- 1 Dans un saladier, mélanger les oeufs entiers et le sucre.
- 2 Ajouter la farine, le sucre vanillé, et mélanger.
- 3 Ajouter la levure, le sucre vanillé, et mélanger.
- 4 Dans une casserole, faire fondre le beurre avec le chocolat.
- 5 Verser ce chocolat fondu dans le mélange (oeufs, sucre, farine, levure, sachet vanillé).
- 6 Verser la pâte dans un moule à gâteau.
- 7 Enfourner à 180°C (thermostat 6), pendant 30 min.

Ingédients

- 6 oeufs
- 1 verre de sucre
- 1 verre de farine
- 1/2 sachet de sucre vanillé
- 1 sachet de levure
- 180g de chocolat dessert
- 50g de beurre

Préchauffer votre four à 180 °C (thermostat 6).

- 1 Verser 1 pot de yaourt dans un bol.
- 2 Casser 4 oeufs et les ajouter au yaourt. Bien mélanger.
- 3 Ajouter 2 pots de sucre. Bien mélanger.
- 4 Ajouter 1 pot d'huile de tournesol. Bien mélanger.

Clafoutis aux cerises

INGRÉDIENTS
POUR 4 PERSONNES

- 500 g de cerises noires
- 50 g de farine
- 6 oeufs
- 120 g de sucre en poudre
- 25 cl de lait
- 1 cuil. à soupe de kirsch (facultatif)

Gain de temps
Ne dénoyautez pas les cerises.

Pas de danger
Remplacez les cerises par des oreillons d'abricots ou des morceaux de poires.

1 Préchauffez le four à 150 °C (th. 5). Rincez les cerises, équeutez-les et essuyez-les. Dénoyautez-les à l'aide d'un dénoyauteur ou à la main.

2 Versez 90 g de sucre dans le bol du mixeur, ajoutez les oeufs. Actionnez quelques secondes pour mélanger.

3 Ajoutez la farine cuillère par cuillère en actionnant le mixeur à chaque fois. Versez le lait et le kirsch. Mixez à nouveau. Disposez les cerises côte à côte dans une tourtière beurrée.

4 Versez la préparation dans la tourtière. Enfournez-la 35 min. Lorsque le clafoutis est cuit, laissez-le tiédir 5 min, puis saupoudrez-le du reste du sucre.

ASTUCES
Tour de main

- En saison, achetez de belles cerises rouges bien mûres, des ligurieux, par exemple.
- Ne gardez pas un reste de clafoutis : après quelques heures, le jus des cerises lui donne une couleur blafarde peu appétissante.
- Il est indispensable de dénoyauter les fruits s'il y a des petits enfants à la maison.

Séance 2 : Définir les caractéristiques d'une recette de cuisine

- Commencer à élaborer l'affiche de ce que nous devons retenir (ce qu'on apprend et qui sera évaluable)

Pour écrire une recette de cuisine

- Une recette comporte : un titre, la liste des ingrédients et ce qu'il faut en faire.

Un protocole pour répondre à nos questions

PROTOCOLE			
SEANCES			Activités
Découverte	1	S'approprier l'objet d'apprentissage	Echanger à partir des images d'une recette Ecrire la recette Echanger sur leurs productions d'écrit : questionnement des élèves
Anticipation	2	Définir les caractéristiques d'une recette de cuisine	Lire différentes recettes Comparer avec les productions
	3	Catégoriser et orthographier	Faire des listes à partir de recettes sans liste d'ingrédients Catégoriser les mots et mémoriser leur orthographe Construire un répertoire de mots
	4	Catégoriser et enrichir le lexique	Deviner le titre de recettes Catégoriser Enrichir son vocabulaire : compléter le répertoire de mots (affiches)
	5 - 6 - 7	Connaître et utiliser les modes verbaux qui caractérisent les textes prescriptifs	Rédiger les étapes pour réaliser une recette Echanger autour de la conjugaison des verbes / Comparer les modes verbaux
	8 - 9	Respecter la chronologie des textes prescriptifs	Ecrire une recette afin qu'elle soit réalisée par d'autres Utiliser les outils créés ensemble pour écrire une recette à partir d'une photo
Production	10	Produire seul une recette	Affichages accessibles selon le niveau de l'élève
Révision	11	Corriger de manière autonome	Corriger à l'aide des outils Etayage pour les plus en difficultés

Séance 3 : Catégoriser et orthographier

Etape 1 : Préchauffer le four à 210°C (thermostat 7).

Etape 2 : Peler, évider et découper les pommes en cubes grossiers, les répartir dans un plat allant au four.

Etape 3 : Les arroser de jus de citron et les saupoudrer de cannelle et de sucre vanillé.

Etape 4 : Dans un saladier, mélanger la farine et la cassonade. Puis ajouter le beurre en petits cubes et mélanger à la main de façon à former une pâte grumeleuse.

Etape 5 : Émietter cette pâte au-dessus des pommes de façon à les recouvrir.

Etape 6 : Enfourner pour 30 minutes de cuisson.

Etape 7 : Servir tiède avec de la crème fouettée ou de la glace à la vanille.

Séance 3 : Catégoriser et orthographier

Ingrédients

Œufs
Lait
Farine
Levure
...

Ustensiles

Fouet
Casserole
Doseur
Moule
...

LA RECETTE
DE CUISINE

Actions

Battre
Fouetter
Verser
....

Séance 3 : Catégoriser et orthographier

Lundi 6 janvier

Dictée de mots

chocolat - beurre - un œuf - sucre -
une pâte - gâteau - battre - des
ingrédients - fouetter - chauffer -

Séance 3 : Catégoriser et orthographier

- Continuer à élaborer l'affiche de ce que nous devons retenir (ce qu'on apprend et qui sera évaluable)

Pour écrire une recette de cuisine

- Une recette comporte : un titre, la liste des ingrédients et ce qu'il faut en faire.
- Les ingrédients c'est tout ce qui se mange et dont on a besoin pour réaliser la recette.

Un protocole pour répondre à nos questions

PROTOCOLE			
SEANCES			Activités
Découverte	1	S'approprier l'objet d'apprentissage	Echanger à partir des images d'une recette Ecrire la recette Echanger sur leurs productions d'écrit : questionnement des élèves
Anticipation	2	Définir les caractéristiques d'une recette de cuisine	Lire différentes recettes Comparer avec les productions
	3	Catégoriser et orthographier	Faire des listes à partir de recettes sans liste d'ingrédients Catégoriser les mots et mémoriser leur orthographe Construire un répertoire de mots
	4	Catégoriser et enrichir le lexique	Deviner le titre de recettes Catégoriser Enrichir son vocabulaire : compléter le répertoire de mots (affiches)
	5 - 6 - 7	Connaître et utiliser les modes verbaux qui caractérisent les textes prescriptifs	Rédiger les étapes pour réaliser une recette Echanger autour de la conjugaison des verbes / Comparer les modes verbaux
	8 - 9	Respecter la chronologie des textes prescriptifs	Ecrire une recette afin qu'elle soit réalisée par d'autres Utiliser les outils créés ensemble pour écrire une recette à partir d'une photo
Production	10	Produire seul une recette	Affichages accessibles selon le niveau de l'élève
Révision	11	Corriger de manière autonome	Corriger à l'aide des outils Etayage pour les plus en difficultés

Séance 4 : Catégoriser et enrichir le lexique

Huile d'olive

1 oignon

3 tomates

3 cuillères de concentré de tomate

1 pomme de terre

1 ail

Poivre

Sel

Sucre

1 poignée de vermicelles

Etape 1

Dans une cocotte minute (ou marmite) verser de l'huile d'olive et chauffer un peu, couper très grossièrement tous les légumes et les verser dans l'huile chaude. Remuer quelques minutes, couvrir d'eau, fermer la cocotte et laisser cuire 10 minutes.

Etape 2

Ensuite ouvrir la cocotte, mixer le tout (avec un bras mixeur par ex), vérifier l'assaisonnement et ajouter les vermicelles, laisser bouillir 3 minutes. C'est prêt !

Séance 4 : Catégoriser et enrichir le lexique

- Continuer à élaborer l'affiche de ce que nous devons retenir (ce qu'on apprend et qui sera évaluable)

Pour écrire une recette de cuisine

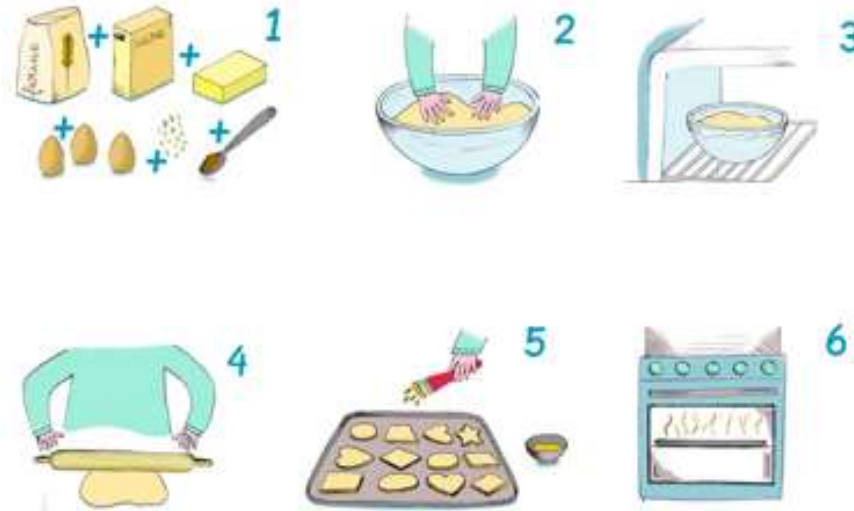
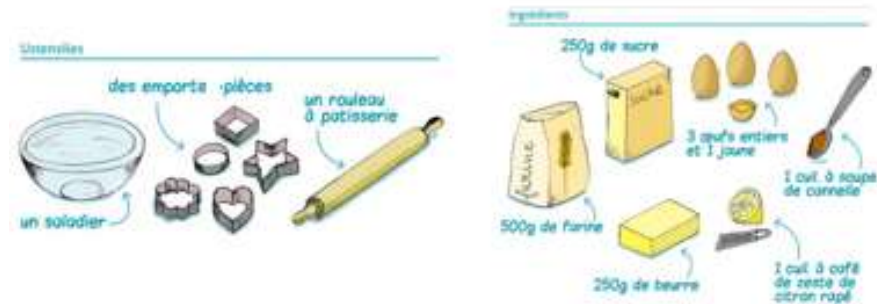
- Une recette comporte : un titre, la liste des ingrédients et ce qu'il faut en faire.
- Les ingrédients c'est tout ce qui se mange et dont on a besoin pour réaliser la recette.
- Le titre d'une recette obéit souvent à deux critères : la catégorie de l'aliment préparé (soupe, gâteau...) et un ou plusieurs aliments que l'on y met (à la vanille, aux pommes...).

Un protocole pour répondre à nos questions

PROTOCOLE			
SEANCES			Activités
Découverte	1	S'approprier l'objet d'apprentissage	Echanger à partir des images d'une recette Ecrire la recette Echanger sur leurs productions d'écrit : questionnement des élèves
Anticipation	2	Définir les caractéristiques d'une recette de cuisine	Lire différentes recettes Comparer avec les productions
	3	Catégoriser et orthographier	Faire des listes à partir de recettes sans liste d'ingrédients Catégoriser les mots et mémoriser leur orthographe Construire un répertoire de mots
	4	Catégoriser et enrichir le lexique	Deviner le titre de recettes Catégoriser Enrichir son vocabulaire : compléter le répertoire de mots (affiches)
	5 - 6 - 7	Connaître et utiliser les modes verbaux qui caractérisent les textes prescriptifs	Rédiger les étapes pour réaliser une recette Echanger autour de la conjugaison des verbes / Comparer les modes verbaux
	8 - 9	Respecter la chronologie des textes prescriptifs	Ecrire une recette afin qu'elle soit réalisée par d'autres Utiliser les outils créés ensemble pour écrire une recette à partir d'une photo
Production	10	Produire seul une recette	Affichages accessibles selon le niveau de l'élève
Révision	11	Corriger de manière autonome	Corriger à l'aide des outils Etayage pour les plus en difficultés

Séances 5 – 6 - 7 : Connaître et utiliser les modes verbaux qui caractérisent les textes prescriptifs

Les sablés



Séances 5 – 6 - 7 : Connaître et utiliser les modes verbaux qui caractérisent les textes prescriptifs

Prends la farine, le sucre, le beurre, les œufs, la cannelle et le zeste et mélanger le tout dans un saladier.
Faire reposer la pâte au frigo.
Etale la pâte et tu badigeonnes de jaune d'œufs.
Mettre au four 45 minutes.

Malaxer tous les ingrédients dans un bol.
Laissez reposer au frais.
Etalez la pâte et coupez la avec un emporte-pièce.
Mettez au four.

Séances 5 – 6 - 7 : Connaître et utiliser les modes verbaux qui caractérisent les textes prescriptifs

Prends la farine, le sucre, le beurre, les œufs, la cannelle et le zeste et mélange le tout dans un saladier.

Faire reposer la pâte au frigo.

Etale la pâte et tu badigeonnes de jaune d'œufs.

Mettre au four 45 minutes.

Malaxer tous les ingrédients dans un bol.

Laissez reposer au frais.

Etalez la pâte et coupez la avec un emporte-pièce.

Mettez au four.

Notre classement

Prends
Etale

Mélanger
Faire reposer
Mettre
Malaxer

Laissez
Etalez
Mettez

Tu badigeonnes

Séances 5 – 6 - 7 : Connaître et utiliser les modes verbaux qui caractérisent les textes prescriptifs

Des activités décrochées et des affiches outils

Tu mélanges
Tu enfournes
Tu bats
Tu chauffes
Tu fouettes
.....

Faire fondre
Étaler
Décortiquer
Déguster
Casser
Monter
Faire cuire
.....

Remue
Coupe
Plonge
Badigeonne
....

Prenez
Tournez
Malaxez
Saupoudrez
...

Mets à l'infinitif les verbes du texte suivant

Prends une barquette en polystyrène.

Place la pique à brochette dans un bouchon de liège.

Décore un triangle de papier et colle-le sur la pique.

Fixe le bouchon au centre de la barquette à l'aide d'adhésif.

Voilà, ton bateau est prêt à naviguer.

Séances 5 – 6 - 7 :
Connaître et utiliser
les modes verbaux
qui caractérisent les
textes prescriptifs

- Continuer à élaborer l'affiche de ce que nous devons retenir (ce qu'on apprend et qui sera évaluable)

Pour écrire une recette de cuisine

- Une recette comporte : un titre, la liste des ingrédients et ce qu'il faut en faire.
- Les ingrédients c'est tout ce qui se mange et dont on a besoin pour réaliser la recette.
- Le titre d'une recette obéit souvent à deux critères : la catégorie de l'aliment préparé (soupe, gâteau...) et un ou plusieurs aliments que l'on y met (à la vanille, aux pommes...).
- Si on choisit un mode verbal, il doit être le même tout au long de la recette. On a plusieurs choix : l'impératif (remue, enfournez...), l'infinitif (remuer, enfourner...) ou l'indicatif (tu remues, vous enfournez...)

Un protocole pour répondre à nos questions

PROTOCOLE			
SEANCES			Activités
Découverte	1	S'approprier l'objet d'apprentissage	Echanger à partir des images d'une recette Ecrire la recette Echanger sur leurs productions d'écrit : questionnement des élèves
Anticipation	2	Définir les caractéristiques d'une recette de cuisine	Lire différentes recettes Comparer avec les productions
	3	Catégoriser et orthographier	Faire des listes à partir de recettes sans liste d'ingrédients Catégoriser les mots et mémoriser leur orthographe Construire un répertoire de mots
	4	Catégoriser et enrichir le lexique	Deviner le titre de recettes Catégoriser Enrichir son vocabulaire : compléter le répertoire de mots (affiches)
	5 - 6 - 7	Connaître et utiliser les modes verbaux qui caractérisent les textes prescriptifs	Rédiger les étapes pour réaliser une recette Echanger autour de la conjugaison des verbes / Comparer les modes verbaux
	8 - 9	Respecter la chronologie des textes prescriptifs	Ecrire une recette afin qu'elle soit réalisée par d'autres Utiliser les outils créés ensemble pour écrire une recette à partir d'une photo
Production	10	Produire seul une recette	Affichages accessibles selon le niveau de l'élève
Révision	11	Corriger de manière autonome	Corriger à l'aide des outils Etayage pour les plus en difficultés

Séances 8 et 9 : Respecter la chronologie des textes prescriptifs



Pour écrire une recette de cuisine

Séances 8 et 9 : Respecter la chronologie des textes prescriptifs

- Continuer à élaborer l'affiche de ce que nous devons retenir (ce qu'on apprend et qui sera évaluable)

- Une recette comporte : un titre, la liste des ingrédients et ce qu'il faut en faire.
- Les ingrédients c'est tout ce qui se mange et dont on a besoin pour réaliser la recette.
- Le titre d'une recette obéit souvent à deux critères : la catégorie de l'aliment préparé (soupe, gâteau...) et un ou plusieurs aliments que l'on y met (à la vanille, aux pommes...).
- Si on choisit un mode verbal, il doit être le même tout au long de la recette. On a plusieurs choix : l'impératif (remue, enfournez...), l'infinitif (remuer, enfourner...) ou l'indicatif (tu remues, vous enfournez...).
- Les étapes d'une recette doivent être respectées. On n'en saute pas. La réussite de la recette dépend aussi de la précision de la description: nommer les ustensiles, verbes d'actions...

Un protocole pour répondre à nos questions

PROTOCOLE			
SEANCES			Activités
Découverte	1	<u>S'approprier l'objet d'apprentissage</u>	Echanger à partir des images d'une recette Ecrire la recette Echanger sur leurs productions d'écrit : questionnement des élèves
Anticipation	2	<u>Définir les caractéristiques d'une recette de cuisine</u>	Lire différentes recettes Comparer avec les productions
	3	Catégoriser et orthographier	Faire des listes à partir de recettes sans liste d'ingrédients Catégoriser les mots et mémoriser leur orthographe Construire un répertoire de mots
	4	Catégoriser et enrichir le lexique	Deviner le titre de recettes Catégoriser Enrichir son vocabulaire : compléter le répertoire de mots (affiches)
	5 - 6 - 7	Connaître et utiliser les modes verbaux qui caractérisent les textes prescriptifs	Rédiger les étapes pour réaliser une recette Echanger autour de la conjugaison des verbes / Comparer les modes verbaux
	8 - 9	Respecter la chronologie des textes prescriptifs	Ecrire une recette afin qu'elle soit réalisée par d'autres Utiliser les outils créés ensemble pour écrire une recette à partir d'une photo
Production	10	Produire seul une recette	Affichages accessibles selon le niveau de l'élève
Révision	11	Corriger de manière autonome	Corriger à l'aide des outils Etayage pour les plus en difficultés

**Séance 10 : Produire
seul une recette
Séance 11 : Révision
du texte**

Gâteau

1 pot de yaourt.

1 kg de farine.

1 pot de sucre.

2 œufs.

1 pot d'huile.

1/2 sachet de levure chimique.

Étape 1 :

Réchauffe le four à 180. Dans un bol, mets le yaourt. Garde le pot et lave le et essuie le. Il servira pour les mesures.

Étape 2 :

dans un récipient, mélange la levure, la farine et le sucre. ajoute les œufs, le yaourt et l'huile. Mélange jusqu'à avoir une préparation toute lisse.

Étape 3 :

Beurrez un moule. versez-y la pâte et mettez au four pendant 30 minutes. Laissez-y refroidir.

Bonne appétit !

Et le paper-board entier...

Récapitulatif de la démarche

Une phase d'appropriation : une situation de référence pour donner du sens aux apprentissages et permettre aux élèves de s'emparer de la finalité

Une longue phase d'anticipation avant l'écrit final pour lever les obstacles, élaborer des procédures d'écriture concernant à la fois la forme, la structure, la syntaxe, le lexique et l'orthographe des types d'écrits visés

Une phase de production finale pour élaborer l'écrit final et le réviser à l'aide des outils conçus précédemment.

Produire un récit du CP au CM2

			Ce qu'il y a à apprendre
Au CP et au CE1 : de la phrase aux phrases enchainées	Avec un support imagier : de 2 à 6 dessins	La phrase	On pense sa phrase dans sa tête avant d'écrire
			On la dit à l'oral
			On en compte les mots
			On se sert des mots outils
			On se sert des affichages pour encoder
		Les phrases enchainées	Les connecteurs : de temps, de relation de cause à effet, les rebondissements
La ponctuation			
Au CE2	Ecrire la suite d'une histoire Imaginer une histoire à partir d'une ou plusieurs illustrations	Le récit	La trame d'un récit : les 3 parties
Au CM1 et au CM2	Ecrire la suite d'une histoire Ecrire un récit	Le récit	Concordance de temps
			Enrichissement de la phrase : les compléments, les phrases subordonnées

Récapitulatif des réponses aux questions de métier

Comment aider les élèves à entrer dans la tâche ?



La phase d'appropriation :
oser écrire sans rien savoir

- La mise en confiance
- Le statut de l'erreur
- L'aide de l'adulte



La phase d'anticipation :

- Lever les obstacles progressivement
- Garder mémoire des procédures
- Un affichage étayant

Récapitulatif des réponses aux questions de métier

Qu'entend-on par amélioration d'écrits et comment outiller les élèves ?

Que corrige-t-on et pourquoi ?

Qu'entend-on par produit fini ? Quelle évaluation ?

Quelle autonomie pour l'élève ?

- La question de l'orthographe : les attendus pour l'élève et la tâche de l'enseignant.
- Les murs de la classe et/ou le cahier outil.
- Evaluer ce qu'on a appris.

La production d'un élève n'est pas forcément digne de Victor Hugo !!!

Récapitulatif des réponses aux questions de métier

Comment mettre en œuvre la différenciation ?

- L'accès ou le non accès aux outils d'aide
- La quantité produite
- Le projet et ses acteurs

Présentation de la suite du module de formation cycle 2 et 3

Temps 1 Réflexion d'équipe 3h	En équipe d'école ou par cycle	Échanges de pratiques et questions de métier	Enseignants inscrits sur anim 69 à P2fr. : 84 enseignants et P3fr. : 58 enseignants
Temps 2 Animation pédagogique 3h	Regroupement cycles 2 et 3 INSPE Amphi Kergomard	Produire des écrits aux cycles 2 et 3	
Temps 3 Expérimenter 3h	En classe durant le second semestre de l'année scolaire 2019-2020	Mettre en œuvre le protocole de production d'écrits « Ecrire une recette » ou l'adapter pour un autre type d'écrit	

**APPRENDRE À ÉCRIRE :
BIENTOT OPTIONNEL...**



MERCI DE VOTRE ATTENTION