

Evaluation de la compréhension d'un texte explicatif

Test d'essai début CP

Texte lu par l'enseignant

Savez-vous comment on fabrique le chocolat ?

Dans des pays où il fait très chaud, on cultive un arbre, le cacaoyer.

Ses fruits donnent des graines qui contiennent une amande.

A l'usine, les amandes sont chauffées et écrasées. Ça donne une pâte liquide et amère : la pâte de cacao. Il faut la mélanger longtemps avec du sucre pour qu'elle devienne du chocolat.

On met alors le chocolat dans des moules qui passent dans un tunnel très froid. Ainsi, le chocolat devient dur.

Les tablettes sont alors démoulées et enveloppées automatiquement dans des feuilles d'aluminium pour les conserver.

On peut aussi couler le chocolat dans des moules en forme de poisson, de lapin ou de poule pour fabriquer différents sujets.

Il ne reste plus qu'à les déguster !

D'après un texte extrait de J magazine n° 9928



Evaluation de la compréhension d'un texte explicatif

Test d'essai début CP /Texte lu par l'enseignant / Le chocolat

Demander aux enfants ce qu'ils savent du chocolat ; et plus particulièrement s'ils savent comment on le fabrique. Dire ensuite : je vais vous lire dix propositions sur la fabrication du chocolat, vous direz si vous êtes d'accord ou pas d'accord avec ce que je vous lis. Pour cela, vous allez regarder le premier tableau. Si vous êtes d'accord, vous coloriez le bonhomme content, si vous n'êtes pas d'accord, vous coloriez le bonhomme pas content.

Attention, je vous lis la première proposition, mettez votre doigt sur le numéro 1 et écoutez bien.











Lire les dix propositions. Demander ensuite aux enfants de plier la feuille de manière à cacher le premier tableau.

Dire : je vais vous lire un texte qui explique la fabrication du chocolat. Ecoutez bien car ensuite je vous relirai les dix propositions. Lire le texte.

Relire les dix propositions en précisant aux élèves qu'ils peuvent changer d'avis s'ils le souhaitent.

Remarque : seules les réponses du second tableau seront prises en compte.

Propositions	Corrigé
1 Le cacao pousse sur un arbre qu'on appelle le cacaoyer.	Vrai
2 Dans les graines du cacaoyer, il y a des amandes.	Vrai
3 Avec les amandes, on fait la pâte de cacao.	Vrai
4 Il faut d'abord chauffer les amandes et puis les écraser.	Vrai
5 La pâte de cacao est très épaisse.	Faux
6 La pâte de cacao est très amère.	Vrai
7 Pour qu'elle devienne du chocolat, on doit la mélanger avec du sucre.	Vrai
8 Quand le chocolat est liquide, on peut le faire couler dans des moules.	Vrai
9 Pour que le chocolat devienne dur, il faut le faire passer dans un four très chaud.	Faux
10 A la fin, on enveloppe le chocolat dans du papier d'aluminium	Vrai

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Je suis d'accord										
Je ne suis pas d'accord	