

TEST DE POSITIONNEMENT PREMIÈRE ANNÉE DE CAP 2021

Compréhension de l'écrit

DESCRIPTIF DE L'ÉVALUATION

Deux questionnaires comportant chacun 9 questions composent le test spécifique en compréhension de l'écrit. Le contenu de chaque support tient sur une seule page de liseuse et ne présente pas de difficultés syntaxiques et lexicales.

- « La Main » de Guy de Maupassant : il s'agit d'un texte littéraire dont le thème policier est propre à attirer l'attention et la curiosité des élèves. Le questionnement suit l'ordre du texte pour ne pas mettre en difficulté les élèves et les questions posées leur sont familières car très proches des pratiques habituelles de classe.
- Document autour de la recette du Paris-Brest : composé de trois éléments distincts, ce support est tiré de la vie courante mais inusité dans la pratique scolaire, ce qui peut surprendre les élèves. Le questionnement porte sur les différentes composantes du support et demande à l'élève de naviguer entre ces éléments.

Un seuil de réussite permet de constituer deux groupes de maîtrise.

GROUPES DE MAITRISE

Les élèves du groupe « **à besoins de consolidation des compétences élémentaires en lecture** » – répondant correctement à **9 questions ou moins** – sont ceux pour lesquels **un accompagnement ciblé sur lesdites compétences paraît nécessaire**.

Les élèves du groupe « **capable de comprendre les textes proposés** » – répondant correctement à **10 questions ou plus** – peuvent être dirigés **vers le test de positionnement à l'entrée en seconde professionnelle afin de déterminer plus finement leur niveau d'acquisition de savoirs et savoir-faire en français**.

DESCRIPTIF DES GROUPES DE MAITRISE EN TERMES DE SAVOIRS ET SAVOIR-FAIRE POTENTIELLEMENT ACQUIS

Groupe « à besoins de consolidation des compétences élémentaires en lecture » : les élèves de ce groupe sont capables de prélever des informations explicites repérables immédiatement dans un support très bref qui ne pose aucune difficulté syntaxique et lexicale. Pour répondre, ils savent rechercher dans ce type de support les informations littérales. Leur tâche est facilitée par la mise en page des supports, l'accessibilité de l'information ou bien lorsque la localisation de l'information est dans la question.

Ils sont en difficulté dès que le prélèvement d'information est moins immédiat (reformulation de l'information, information non saillante), ou que le processus cognitif à mettre en œuvre est plus complexe comme dans le cas d'un raisonnement par élimination.

Les tâches faisant appel au sens global sont hors de portée tout comme celles qui demandent d'intégrer plusieurs informations.

Groupe « capable de comprendre les textes proposés » : les élèves de ce groupe sont capables d'accomplir les tâches réussies par le groupe précédent.

Dans un support très succinct et très accessible, ils sont potentiellement capables de mettre en relation des informations proches les unes des autres et de déterminer la visée du support en s'appuyant sur leur compréhension globale.



Élève :

Classe :

Groupe de l'élève :

Support extrait de Guy de Maupassant, *La Main*

Réponse de l'élève au test spécifique (case cochée) assortie de la bonne réponse (case grisée).

La Main

En entrant dans le salon de Sir John, j'aperçus du premier coup d'oeil le cadavre étendu sur le dos, au milieu de la pièce.

Le gilet était déchiré, une manche arrachée pendait, tout annonçait qu'une lutte terrible avait eu lieu.

L'Anglais était mort étranglé ! Sa figure noire et gonflée, effrayante, semblait exprimer une épouvante abominable ; il tenait entre ses dents serrées quelque chose ; et le cou, percé de cinq trous qu'on aurait dit faits avec des pointes de fer, était couvert de sang.

Un médecin nous rejoignit. Il examina longtemps les traces de doigts dans la chair et prononça ces étranges paroles :

« On dirait qu'il a été étranglé par un squelette. »

Un frisson me passa dans le dos.

D'après Guy de Maupassant, La Main, 1883

1/ Ce texte est extrait d'un...

- récit fantastique.
 dialogue de théâtre.
 article de journal.
 compte-rendu médical.

6/ « Il tenait entre ses dents serrées quelque chose.»

Qui tient quelque chose entre ses dents ?

- le médecin
 le squelette
 le cadavre
 le narrateur

2/ Dans ce texte, le narrateur...

- décrit une scène de meurtre.
 accuse le meurtrier.
 explique le mobile du meurtre.
 raconte l'agression.

7/ Le narrateur trouve que les paroles du médecin sont étranges car...

- il évoque un phénomène surnaturel.
 il fait attendre sa réponse.
 il ne se comporte pas sérieusement.
 il parle avec une voix bizarre.

3/ Où se passe la scène ?

- au milieu d'un cimetière
 au milieu d'un hôpital
 dans le salon de Sir John
 dans la chambre de Sir John

8/ « On dirait qu'il a été étranglé par un squelette. »

Dans cette phrase, on exprime une...

- protestation.
 hypothèse.
 certitude.
 impossibilité.

4/ L'Anglais est mort...

- étranglé.
 égorgé.
 étouffé.
 empoisonné.

9/ « Un frisson me passa dans le dos. »

Pourquoi le narrateur frissonne ?

- Il a froid.
 Il a peur.
 Il a mal au dos.
 Il a de la fièvre.

5/ La figure du cadavre est...

- apaisée.
 horrible.
 pâle.
 brûlée.

TEST DE POSITIONNEMENT PREMIÈRE ANNÉE DE CAP 2021

Littérature

Élève :

Classe :

Groupe de l'élève :

Support : document autour de la recette du *Paris-Brest*

Réponse de l'élève au test spécifique (case cochée) assortie de la bonne réponse (case grisée).

<div data-bbox="121 528 236 607" data-label="Image"> </div> <p data-bbox="272 528 405 557">Paris-Brest</p> <p data-bbox="81 613 352 636">Pour 6 à 8 personnes Durée : 1h30</p> <p data-bbox="81 656 173 676">Ingrédients</p> <p data-bbox="81 678 193 698">Pâte à choux :</p> <p data-bbox="81 701 189 721">1/8 litre d'eau</p> <p data-bbox="81 723 245 743">1/8 litre de lait entier</p> <p data-bbox="81 745 197 766">165 g de farine</p> <p data-bbox="81 768 204 788">100 g de beurre</p> <p data-bbox="81 790 197 810">1 pincée de sel</p> <p data-bbox="81 813 298 833">250 g d'œufs entiers battus</p> <p data-bbox="81 866 282 887">Crème au beurre pralinée</p> <p data-bbox="81 902 312 922">Technique de la pâte à choux</p> <p data-bbox="81 925 616 945">1 Commencer par faire la pâte à choux :</p> <p data-bbox="81 947 616 967">mettre l'eau et le lait, le beurre et le sel dans une casserole sur le feu.</p> <p data-bbox="81 969 240 990">2 Porter à ébullition.</p> <p data-bbox="81 992 745 1012">3 Retirer du feu et verser la farine en une seule fois. Mélanger à la spatule en bois sans</p> <p data-bbox="81 1014 233 1034">laisser de grumeau.</p> <p data-bbox="81 1037 783 1057">4 On obtient une pâte appelée « panade ». Dessécher la panade sur le feu jusqu'à ce qu'elle</p> <p data-bbox="81 1059 584 1079">se détache des parois de la casserole et qu'elle forme une boule.</p> <p data-bbox="81 1081 528 1102">5 Laisser refroidir 5 minutes. Incorporer les œufs un à un.</p> <p data-bbox="81 1104 363 1124">La pâte à choux est prête à l'emploi.</p> <p data-bbox="456 1113 766 1133">D'après le site www.meilleurduchef.com</p> <div data-bbox="536 568 745 589"><i>Petite histoire de la recette</i></div> <p data-bbox="536 611 751 631">Quelle est l'origine de cette</p> <p data-bbox="536 633 699 654">pâtisserie française ?</p> <p data-bbox="536 656 735 676">Le pâtissier Louis Durand,</p> <p data-bbox="536 678 756 698">inspiré par la course cycliste</p> <p data-bbox="536 701 761 721">Paris-Brest-Paris aurait réalisé</p> <p data-bbox="536 723 775 743">une couronne de pâte à choux</p> <p data-bbox="536 745 764 766">fourrée de crème pralinée en</p> <p data-bbox="536 768 748 788">1910. Hommage à la course</p> <p data-bbox="536 790 735 810">cycliste du même nom, la</p> <p data-bbox="536 813 759 833">pâtisserie représenterait une</p> <p data-bbox="536 835 683 855">roue de bicyclette.</p>	<p data-bbox="804 528 1198 557">5/ Cette recette se réalise en...</p> <p data-bbox="825 602 1005 633"><input type="checkbox"/> 5 minutes.</p> <p data-bbox="825 645 938 676"><input checked="" type="checkbox"/> 1h30.</p> <p data-bbox="825 687 986 719"><input type="checkbox"/> 8 heures.</p> <p data-bbox="825 730 1054 761"><input type="checkbox"/> on ne sait pas.</p> <p data-bbox="804 775 1485 804">6/ Sur ce document, on explique la technique de la...</p> <p data-bbox="825 857 1046 889"><input checked="" type="checkbox"/> pâte à choux.</p> <p data-bbox="825 900 1070 931"><input type="checkbox"/> crème pralinée.</p> <p data-bbox="825 943 970 974"><input type="checkbox"/> finition.</p> <p data-bbox="825 985 1032 1016"><input type="checkbox"/> dégustation.</p>
<p data-bbox="81 1144 521 1173">1/ Le thème de ce document est...</p> <p data-bbox="102 1211 309 1243"><input checked="" type="checkbox"/> la pâtisserie.</p> <p data-bbox="102 1254 296 1285"><input type="checkbox"/> le cyclisme.</p> <p data-bbox="102 1296 266 1328"><input type="checkbox"/> l'histoire.</p> <p data-bbox="102 1339 330 1370"><input type="checkbox"/> la géographie.</p>	<p data-bbox="804 1144 1318 1173">7/ Pour réaliser la pâte à choux, il faut...</p> <p data-bbox="825 1211 987 1243"><input type="checkbox"/> du sucre.</p> <p data-bbox="825 1254 1026 1285"><input type="checkbox"/> de la levure.</p> <p data-bbox="825 1296 983 1328"><input type="checkbox"/> du chou.</p> <p data-bbox="825 1339 959 1370"><input checked="" type="checkbox"/> du lait.</p>
<p data-bbox="81 1382 497 1411">2/ Ce document provient d'un...</p> <p data-bbox="102 1449 314 1480"><input checked="" type="checkbox"/> site internet.</p> <p data-bbox="102 1491 411 1523"><input type="checkbox"/> emballage de farine.</p> <p data-bbox="102 1534 363 1565"><input type="checkbox"/> livre de recettes.</p> <p data-bbox="102 1576 416 1608"><input type="checkbox"/> magazine de cuisine.</p>	<p data-bbox="804 1382 1501 1473">8/ « Dessécher la panade sur le feu, jusqu'à ce qu'elle se détache des parois de la casserole et qu'elle forme une boule. »</p> <p data-bbox="804 1480 1386 1509">Dans cet extrait, le pronom « elle » désigne...</p> <p data-bbox="825 1520 1005 1552"><input checked="" type="checkbox"/> la panade.</p> <p data-bbox="825 1563 1026 1594"><input type="checkbox"/> la casserole.</p> <p data-bbox="825 1606 1007 1637"><input type="checkbox"/> une boule.</p> <p data-bbox="825 1648 1007 1680"><input type="checkbox"/> des parois.</p>
<p data-bbox="81 1688 713 1718">3/ Le nom du gâteau vient du nom des villes où...</p> <p data-bbox="102 1756 351 1787"><input checked="" type="checkbox"/> passe la course.</p> <p data-bbox="102 1798 376 1830"><input type="checkbox"/> est né le pâtissier.</p> <p data-bbox="102 1841 406 1872"><input type="checkbox"/> a été créé le gâteau.</p> <p data-bbox="102 1883 405 1915"><input type="checkbox"/> le gâteau est vendu.</p>	<p data-bbox="804 1688 1331 1718">9/ Dans cette recette, on n'indique pas...</p> <p data-bbox="825 1756 1163 1787"><input type="checkbox"/> la liste des ingrédients.</p> <p data-bbox="825 1798 1144 1830"><input checked="" type="checkbox"/> la liste des ustensiles.</p> <p data-bbox="825 1841 1101 1872"><input type="checkbox"/> le nom du gâteau.</p> <p data-bbox="825 1883 1190 1915"><input type="checkbox"/> le nombre de personnes.</p>
<p data-bbox="81 1926 655 1955">4/ Le gâteau rappelle la course cycliste par...</p> <p data-bbox="102 2002 269 2033"><input checked="" type="checkbox"/> sa forme.</p> <p data-bbox="102 2045 304 2076"><input type="checkbox"/> son parfum.</p> <p data-bbox="102 2087 347 2119"><input type="checkbox"/> ses ingrédients.</p> <p data-bbox="102 2130 287 2161"><input type="checkbox"/> sa cuisson.</p>	