

CHAMP :

Comprendre

Ateliers CE2

COMPETENCES :

Repérer les connecteurs

Unité 1

Fiche élève

Exercice 1

Complète les phrases en choisissant un des trois connecteurs proposés.

....., il a participé à une réunion,, il est allé

Demain,
Aujourd'hui,
Hier matin,

enfin
d'abord
puis

au cocktail., il a dîné au restaurant avec ses amis.

Pour finir,
D'abord,
Demain

Exercice 2

Numérote les phrases du texte en ordre.

Que deviennent les fleurs du cerisier ?

	Enfin, au bout de quelques semaines, les rameaux portent des cerises.
	Puis les différentes parties de la fleur se fanent et tombent et des petites boules vertes restent au bout des rameaux.
	Peu à peu, ces boules vertes grossissent.
	D'abord les fleurs du cerisier sont enfermées dans des bourgeons qui grossissent puis s'entrouvrent et des pétales s'épanouissent.

Surligne en jaune ce qui t'a permis de remettre en ordre ce texte.

Exercice 3

Trouve les mots qui permettent de compléter le texte :

Maman commence à réaliser mon déguisement le défilé de carnaval du quartier.

Elle conçoitle patron, découpe le vêtement dans l'étoffe.

..... elle le coud et brode des fleurs autour du col.

Exercice 4

Complète avec les connecteurs proposés :

maintenant mais D'abord Finalement La semaine prochaine puis

Paris - Montmartre
Place du Tertre. Au fond, le Sacré-Cœur.

Chère Denise,

J'ai eu un voyage mouvementé
..... j'ai raté le train de 9h, celui de 9h30,
donc j'ai dû prendre le bus.
Il pleut depuis 2 jours, je sors quand même.
..... j'ai eu quelques jours de soleil et
je suis à Paris.
C'est génial.
....., je rentre chez moi.

36 75 0683
Photo : YVON / LE MANOUR

Editions d'art yvon www.yvon.net

PARIS LOUVRE

FRANCE

Madame Denise Blandin
3 rue des Droits de l'Homme
78 000 Pocheville

Exercice 5

Remets les phrases dans l'ordre pour que la recette soit réalisable.

Recette : Bâtonnets au fromage.



Plongez **alors** les bâtonnets dans un bain de friture chaud. Egouttez-les avec une écumoire dès qu'ils remontent à la surface. Glissez-les sur du papier absorbant.



Rangez-les **enfin** sur une assiette et servez chaud.



Pour commencer, découpez l'emmental et le beaufort en une trentaine de bâtonnets de la grosseur d'une frite. Farinez-les.



Battez **ensuite** 2 œufs en omelette avec une pincée de curry puis les 2 autres œufs avec une pincée de paprika. Faites tremper les bâtonnets de fromage dans les œufs battus, saupoudrez-les de chapelure.