Chers parents et mes chers élèves,

Si vous désirez m'envoyer des photos du travail que vous faites sur ma boite mail n'hésitez pas.

Voici le travail du Mardi 2 juin:

Rituels : sur le cahier vert

Rituel de conjugaison :

Conjuguer au passé composé les verbes à toutes les personnes : prendre, dire, finir, dormir, suivre, vomir, sentir, pâlir.

Si vous avez besoin d'aide, ne pas oublier de relire les leçons sur le passé composé dans le classeur ou visionner cette vidéo :

https://www.youtube.com/watch?v=WrCUwcZIppA

Calculs : à poser et à résoudre sur le cahier vert

Cm1	Cm2
659 200 – 465 778 = 7 569 x 236 = 566 201 – 129 887 = 52 001 x 375 =	561 289 – 264 879 = 3 256 882 – 1 005 369 = 45 689 / 7 = 365 247 / 15 =

Anglais : Se présenter en anglais : Répondre aux questions suivantes :

1 Hello ! Good morning !

Good afternoon ! Good evening !

 Goodbye !

2 **What's your name ?** My name is ……..

Can you spell your name ?

3 **How old are you ?** I'm *9 (years old)*
10

4 **How are you ?** I am ...

happy	o	o	fine	o	hot
tired	o	o	sad	o	cold
sleepy	o	o	hungry	o	sick
proud	o	o	thirsty	o	angry

5 **Where do you live ?**

I live in ……

a house / an apartment

Mathématiques :

Calcul mental : Valeur approchée :

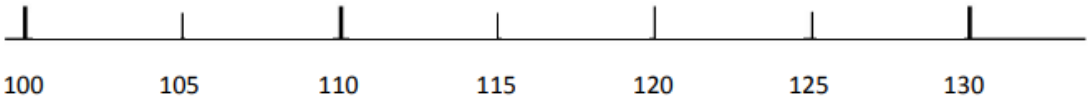
Partie 1 : Apprendre à choisir mentalement une valeur approchée d'un nombre

Méthode :
Une stratégie possible consiste à repérer le nombre « terminé par zéro » le plus proche du nombre donné.

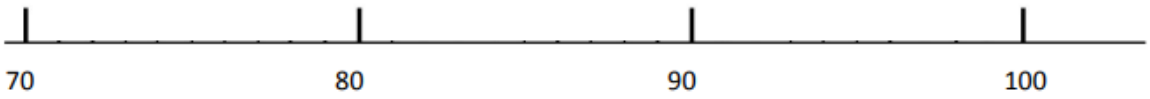
Exercice 2 :

1. Donner un ordre de grandeur du nombre 182.

2. Donner un ordre de grandeur de 113



3. Donner un ordre de grandeur de 78



Exercices : Les nombres décimaux

Lire, écrire, arrondir et décomposer les nombres décimaux

1- Entoure en bleu la partie entière des nombres.

34,76 0,876 650,98 1,87 123,45

2- Enlève les zéros inutiles.

025,76 3,008 0,30 540,90 20, 540

3- Place la virgule au bon endroit.

Cinq **unités** et quarante-huit **centièmes** 5 4 8

Trente-six et cinquante-deux **centièmes** 3 6 5 2

Deux-cent-vingt-trois **centièmes** 2 2 3

4- Écris en chiffres.

Quinze unités et douze centièmes : .....
Vingt-sept virgule trois : .....
Cent-trente-neuf dixièmes : .....
Vingt-sept centièmes : .....

5- Écris en lettres de 2 façons différentes les nombres suivants.

5,35 : .....
.....
8,6 : .....
.....

6- Complète

Dans 6,34 : 6 est le chiffre des .....
Dans 1, 654 : 4 est le chiffre des .....
Dans 5,46 : 6 est le chiffre des .....
Dans 0,75 : 7 est le chiffre des .....

Anglais

Regardez bien cette vidéo : https://www.youtube.com/watch?v=5b--wk0rn6A

C'est une vidéo qui se passe dans une maison. Si vous ne comprenez pas l'ensemble des mots ce n'est pas grave, l'objectif étant que vous écoutiez de l'anglais.

Conjugaison

Lecture de la leçon sur le passé composé :

Exercices sur le passé composé à réaliser sur le document si vous l'imprimez ou en écrivant seulement les réponses sur le cahier vert :

Cm1

❸ Conjugue les verbes proposés au passé composé.

Nous (partir) → .....

La princesse (venir) → .....

Les enfants (rentrer) → .....

Ils (passer) → .....

Vous (monter) → .....

❹ Récris ces phrases au passé composé.

Elle sort en pleurant.

.....

L'avion n'arrivera pas à l'aéroport.

.....

Les éléphants tombent dans le piège.

.....

Les professeurs stagiaires entrent dans la classe.

.....

Cm2

❸ Conjugue les verbes proposés au passé composé.

Vous (partir) → .....

Les grands-parents (venir) → .....

Paul et Valérie (rentrer) → .....

Elle (passer) → .....

Nous (monter) → .....

❹ Récris ces phrases au passé composé.

Il part de la maison gaiment.

.....

Les passagers arrivent à destination.

.....

Les girafes ne vont jamais dans la savane.

.....

Les abeilles sortent ensemble de la ruche.

.....

La France devient une destination de plus en plus touristique.

.....

Sciences

Lecture leçon sur la fabrication d'aliments

Pour cette séquence nous devons comprendre comment se fabrique un yaourt, un fromage, du pain et du vinaigre. A la base ces aliments transformés sont fabriqués à partir d'un aliment simple :

- Le yaourt et le fromage sont fabriqués à partir de Lait
- Le pain est fabriqué à partir de farine (blé)
- Le vinaigre est fabriqué à partir de vin.

I) Le yaourt

Pour fabriquer un yaourt, il faut du **lait et un ferment**. Le lait a un sucre dans sa composition appelé le lactose. Le **ferment a pour but** de « manger le lactose » ce qui provoque de l'acidité et fait cailler le lait. Lorsque le lait est caillé ça lui donne la texture solide d'un yaourt. Pour fabriquer un yaourt il faut que le lait et le ferment soient à température ambiante (20 °C) ou mis dans une yaourtière. Cette transformation de lait en yaourt grâce au ferment met en moyenne 10 heures.

II) Le fromage

Pour fabriquer un fromage, il faut **du lait et une enzyme**. L'enzyme permet de faire cailler le lait. Cette **enzyme est appelée Présure.** La présure est sécrétée naturellement dans l'estomac des veaux. Il a fallu la prélever pour ensuite la mettre dans le lait. Cette présure est aujourd'hui fabriquée en laboratoire.

Donc nous mettons l'enzyme appelée Présure dans le lait. Cela permet au lait de cailler, c'est-à-dire de solidifier le lait. A ce moment-là, suivant le fromage que l'on souhaite réaliser, les techniques ne sont pas les mêmes.

- Fabrication du camembert : Découper le cailler en cube. Puis mettre ces cubes dans un moule, laisser le petit lait sortir du moule et le faire se transformer dans une cave pendant 15 jours minimum.
- Fabrication du roquefort : Découper le cailler en grain. Mettre les grains dans un moule puis presser afin qu'ils soient bien tassés. Pour qu'il y ait du bleu dans le fromage, il faut injecter une seringue de moisissure dans le fromage. On pique le fromage à plusieurs endroits pour injecter de la moisissure. Ce qui va permettre, au moment de l'affinage dans la cave de créer cette couleur bleu à l'intérieur. On place ensuite le fromage dans une cave pendant 15 jours minimum.
- Fabrication du gruyère : Découper le cailler en grain. Monter la température des grains à 65°C. Puis les mettre dans un moule et presser. On ajoute une bactérie propionique pour créer les trous du gruyère. Les fromages sont ensuite placés dans une cave pendant minimum 4 mois.

III) Le pain

Pour fabriquer du pain, il faut de la **farine de l'eau et de la levure**. La levure consomme l'amidon de la farine, autrement dit le sucre de la farine afin de faire gonfler la mie. **La levure sert donc à aérer la mie** du pain. Pour que la levure agisse sur le mélange farine/ eau, il faut que l'eau soit tiède. La levure a besoin d'être dans un mélange chaud pour faire son travail. Une fois que le mélange est prêt, il faut pétrir puis laisser la pâte gonfler naturellement pendant 1 heure. Au bout d'une heure, on peut diviser la pâte en pain, baguette… On laisse à nouveau le pain se reposer pendant quelques temps puis on le fait cuire dans un four à 270°C durant 20 à 30 minutes.

IV) Le vinaigre

Pour fabriquer du vinaigre, il faut **vin et un ferment appelé « la mère ».** La mère rend acide le vin. **Elle mange le sucre du vin pour le transformer en acidité**. Il faut laisser plusieurs semaines « la mère » rendre acide le vin pour créer du vinaigre.