

# 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 réussis 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="272 528 408 560"><b>Paris-Brest</b></p> <p data-bbox="84 616 352 638">Pour 6 à 8 personnes <b>Durée : 1h30</b></p> <p data-bbox="84 658 173 678"><b>Ingrédients</b></p> <p data-bbox="84 680 193 698"><b>Pâte à choux :</b></p> <p data-bbox="84 701 189 721">1/8 litre d'eau</p> <p data-bbox="84 723 245 743">1/8 litre de lait entier</p> <p data-bbox="84 745 197 766">165 g de farine</p> <p data-bbox="84 768 205 788">100 g de beurre</p> <p data-bbox="84 790 197 810">1 pincée de sel</p> <p data-bbox="84 813 298 833">250 g d'œufs entiers battus</p> <p data-bbox="84 866 282 887"><b>Crème au beurre pralinée</b></p> <p data-bbox="84 904 312 925"><b>Technique de la pâte à choux</b></p> <p data-bbox="84 927 616 947">1 Commencer par faire la pâte à choux :</p> <p data-bbox="84 949 616 969">mettre l'eau et le lait, le beurre et le sel dans une casserole sur le feu.</p> <p data-bbox="84 972 240 992">2 Porter à ébullition.</p> <p data-bbox="84 994 746 1014">3 Retirer du feu et verser la farine en une seule fois. Mélanger à la spatule en bois sans</p> <p data-bbox="84 1016 233 1037">laisser de grumeau.</p> <p data-bbox="84 1039 785 1059">4 On obtient une pâte appelée « panade ». Dessécher la panade sur le feu jusqu'à ce qu'elle</p> <p data-bbox="84 1061 584 1081">se détache des parois de la casserole et qu'elle forme une boule.</p> <p data-bbox="84 1084 528 1104">5 Laisser refroidir 5 minutes. Incorporer les œufs un à un.</p> <p data-bbox="84 1106 363 1126">La pâte à choux est prête à l'emploi.</p> <p data-bbox="456 1115 766 1135">D'après le site <a href="http://www.meilleurduchef.com">www.meilleurduchef.com</a></p> <div data-bbox="536 573 745 593" data-label="Section-Header"> <p><i>Petite histoire de la recette</i></p> </div> <p data-bbox="536 613 751 633">Quelle est l'origine de cette</p> <p data-bbox="536 636 699 656">pâtisserie française ?</p> <p data-bbox="536 658 735 678">Le pâtissier Louis Durand,</p> <p data-bbox="536 680 756 701">inspiré par la course cycliste</p> <p data-bbox="536 703 762 723">Paris-Brest-Paris aurait réalisé</p> <p data-bbox="536 725 767 745">une couronne de pâte à choux</p> <p data-bbox="536 748 762 768">fourrée de crème pralinée en</p> <p data-bbox="536 770 746 790">1910. Hommage à la course</p> <p data-bbox="536 792 735 813">cycliste du même nom, la</p> <p data-bbox="536 815 756 835">pâtisserie représenterait une</p> <p data-bbox="536 837 683 857">roue de bicyclette.</p>	<p data-bbox="805 528 1198 560"><b>5/ Cette recette se réalise en...</b></p> <p data-bbox="826 602 1005 633"><input type="checkbox"/> 5 minutes.</p> <p data-bbox="826 645 938 676"><input checked="" type="checkbox"/> 1h30.</p> <p data-bbox="826 687 986 719"><input type="checkbox"/> 8 heures.</p> <p data-bbox="826 730 1054 761"><input type="checkbox"/> on ne sait pas.</p> <p data-bbox="805 775 1485 806"><b>6/ Sur ce document, on explique la technique de la...</b></p> <p data-bbox="826 860 1046 891"><input checked="" type="checkbox"/> pâte à choux.</p> <p data-bbox="826 902 1070 934"><input type="checkbox"/> crème pralinée.</p> <p data-bbox="826 945 970 976"><input type="checkbox"/> finition.</p> <p data-bbox="826 987 1031 1019"><input type="checkbox"/> dégustation.</p>
<p data-bbox="84 1144 520 1176"><b>1/ Le thème de ce document est...</b></p> <p data-bbox="105 1211 309 1243"><input checked="" type="checkbox"/> la pâtisserie.</p> <p data-bbox="105 1254 296 1285"><input type="checkbox"/> le cyclisme.</p> <p data-bbox="105 1296 268 1328"><input type="checkbox"/> l'histoire.</p> <p data-bbox="105 1339 328 1370"><input type="checkbox"/> la géographie.</p>	<p data-bbox="805 1144 1318 1176"><b>7/ Pour réaliser la pâte à choux, il faut...</b></p> <p data-bbox="826 1211 986 1243"><input type="checkbox"/> du sucre.</p> <p data-bbox="826 1254 1026 1285"><input type="checkbox"/> de la levure.</p> <p data-bbox="826 1296 983 1328"><input type="checkbox"/> du chou.</p> <p data-bbox="826 1339 959 1370"><input checked="" type="checkbox"/> du lait.</p>
<p data-bbox="84 1382 496 1413"><b>2/ Ce document provient d'un...</b></p> <p data-bbox="105 1449 312 1480"><input checked="" type="checkbox"/> site internet.</p> <p data-bbox="105 1491 411 1523"><input type="checkbox"/> emballage de farine.</p> <p data-bbox="105 1534 363 1565"><input type="checkbox"/> livre de recettes.</p> <p data-bbox="105 1576 416 1608"><input type="checkbox"/> magazine de cuisine.</p>	<p data-bbox="805 1382 1501 1473"><b>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. »</b></p> <p data-bbox="805 1480 1385 1512"><b>Dans cet extrait, le pronom « elle » désigne...</b></p> <p data-bbox="826 1523 1005 1554"><input checked="" type="checkbox"/> la panade.</p> <p data-bbox="826 1565 1026 1597"><input type="checkbox"/> la casserole.</p> <p data-bbox="826 1608 1005 1639"><input type="checkbox"/> une boule.</p> <p data-bbox="826 1650 1005 1682"><input type="checkbox"/> des parois.</p>
<p data-bbox="84 1688 711 1720"><b>3/ Le nom du gâteau vient du nom des villes où...</b></p> <p data-bbox="105 1756 352 1787"><input checked="" type="checkbox"/> passe la course.</p> <p data-bbox="105 1798 376 1830"><input type="checkbox"/> est né le pâtissier.</p> <p data-bbox="105 1841 408 1872"><input type="checkbox"/> a été créé le gâteau.</p> <p data-bbox="105 1883 405 1915"><input type="checkbox"/> le gâteau est vendu.</p>	<p data-bbox="805 1688 1331 1720"><b>9/ Dans cette recette, on n'indique pas...</b></p> <p data-bbox="826 1756 1161 1787"><input type="checkbox"/> la liste des ingrédients.</p> <p data-bbox="826 1798 1142 1830"><input checked="" type="checkbox"/> la liste des ustensiles.</p> <p data-bbox="826 1841 1098 1872"><input type="checkbox"/> le nom du gâteau.</p> <p data-bbox="826 1883 1190 1915"><input type="checkbox"/> le nombre de personnes.</p>
<p data-bbox="84 1926 655 1957"><b>4/ Le gâteau rappelle la course cycliste par...</b></p> <p data-bbox="105 1993 268 2024"><input checked="" type="checkbox"/> sa forme.</p> <p data-bbox="105 2036 304 2067"><input type="checkbox"/> son parfum.</p> <p data-bbox="105 2078 344 2110"><input type="checkbox"/> ses ingrédients.</p> <p data-bbox="105 2121 284 2152"><input type="checkbox"/> sa cuisson.</p>	