

## NCLC 4L

### Exemple de tâche de lecture

#### Emballages alimentaires

Consignes :

1. Expliquer la tâche aux apprenants et s'assurer qu'ils comprennent bien les indicateurs de réussite.
2. Demander aux apprenants de lire l'étiquette.
3. Demander aux apprenants de répondre aux questions.
4. Discuter des questions *Réflexion autour de la lecture*, afin de raccrocher leur lecture avec des choses qu'ils connaissent.
5. Guider les apprenants dans leur réflexion.
6. Remplir la partie intitulée *Commentaires de l'instructeur* et en discuter avec les apprenants.
7. Les questions *Réflexion autour de la lecture* ne font pas partie de l'évaluation.

#### Renseignements au sujet de l'évaluation

**Niveau :** NCLC 4L – Compréhension de l'écrit

**Domaine de compétence :** Messages sur les affaires et services

**Tâche :** Lire un emballage alimentaire, afin d'y trouver des informations et de les interpréter

#### Indicateurs de succès pour la tâche :

- L'apprenant a compris le but de l'emballage.
- L'apprenant a examiné l'emballage et y a trouvé des informations précises.
- L'apprenant a fait des inférences basées sur l'emballage.
- L'apprenant a répondu à entre 6 et 8 questions (littérales et interprétatives).
- L'apprenant a eu de l'aide ou a travaillé seul.

#### Remarques :

- L'apprenant peut répondre oralement, à l'aide de plusieurs mots ou d'une phrase complète.
- L'apprenant peut utiliser une orthographe inventée.

#### Évaluation pour la poursuite des apprentissages :

- L'apprenant a répondu aux questions littérales (questions 1 à 5) : \_\_\_\_\_ /5
- L'apprenant a répondu aux questions interprétatives (questions 6 à 8) : \_\_\_\_\_ /3

## Emballages alimentaires

Lisez l'étiquette et répondez aux questions.

### Recette des muffins à l'avoine de mamie Katie

Pour 24 délicieux muffins

750 g

Contient de l'avoine, une source naturelle de fibres!

32 g de sucre par portion

Peut contenir des traces de noix

Meilleur avant : 12 AU 2017



**Ingrédients :** farine, sucre, flocons d'avoine, huile, féculé de maïs, poudre à pâte, sel, épices

**Instructions :**



1. Préchauffer le four à 350 °F.
2. Graisser un moule à muffins.
3. Verser la préparation pour muffins dans un saladier, ajouter 2 œufs et 1 tasse d'eau.
4. Mélanger à l'aide d'une cuillère.
5. Verser le mélange dans le moule à muffins.
6. Mettre au four pendant 18 à 20 minutes.

images © Thinkstock

#### Compréhension de l'écrit :

1. Quelle sorte de muffins donne cette recette?
2. Combien de muffins pouvez-vous faire avec cette recette?
3. Combien y a-t-il de sucre dans une portion de muffins?
4. Regardez les ingrédients. Quel est le premier ingrédient de la recette?
5. Quelles sont les deux choses que vous devez ajouter au mélange lorsque vous voulez faire des muffins?
6. Pourquoi y a-t-il des instructions sur l'emballage?
7. Si votre ami est allergique aux noix, peut-il manger ces muffins? Pourquoi?
8. Est-ce que cette préparation pour muffins sera encore bonne à utiliser le 20 décembre 2017? Pourquoi?

#### Réflexion autour de la lecture :

Pensez-vous que ces muffins sont bons pour la santé? Pourquoi?

NCLC 4L Exemple de tâche de lecture

Faites-vous de la pâtisserie à la maison? Pourquoi cette recette indique-t-elle de **graisser** (enduire de beurre ou d'huile) le moule avant d'y verser votre préparation à muffins?

Réflexion de l'apprenant :			
Lecture des mots :	difficile	moyen	facile
Compréhension des chiffres :	difficile	moyen	facile
Compréhension des images :	difficile	moyen	facile
Compréhension des instructions:	difficile	moyen	facile
Réponse aux questions :	difficile	moyen	facile
Réflexion autour de la lecture :	difficile	moyen	facile

Commentaires de l'instructeur (discussion avec l'apprenant) :		
<b>Bon début</b> Entre 0 et 3 bonnes réponses 	<b>Bien</b> Entre 4 et 5 bonnes réponses  	<b>Très bien</b> Entre 6 et 8 bonnes réponses   
À quel point l'apprenant a-t-il eu besoin d'aide?		
<b>Beaucoup d'aide</b> 	<b>Un peu d'aide</b>  	<b>Aucune aide</b>   
Commentaires de l'instructeur :		
Points sur lesquels travailler :	Continuer :	