Nom et prénom:	
Classe:	Date:

### 1 FAIRE + DE, JOUER + À

#### Relie.

- a. Martine adore faire de la
- b. Mon frère a joué au
- c. Elle a fait du
- d. Ses amis ont déjà fait des
- e. Mon grand-père joue tous les samedis à la
- courses à pied.
- ski.
- natation.
- pétanque.
  - football.

# 2 LE PASSÉ COMPOSÉ ET LES VERBES PRONOMINAUX

Céline raconte une journée en colonie de vacances. Lis et complète les verbes au passé composé.

Cette année, nous avons passé les vacances dans une colonie de vacances dans les Alpes suisses. Le premier jour sans nos parents a très bien commencé! Nous nous sommes levés à 8 heures, puis on est allés prendre un bon petit-déjeuner. Ensuite nous avons rangé les dortoirs, et enfin nous sommes tous sortis. Mais voilà, quand les moniteurs ont expliqué les premières activités, je suis tombée, et je me suis blessée. Finalement je les ai encouragés sans pouvoir participer.

a.	Nous	avons	passé
b.	Le premier jour		commencé
C.	Nous nous		levés
d.	On	est	-
e.	Nous		-
f.	Nous		
g.		ont	expliqué
h.	Je	suis	-
i.	Je me		blessée
j.	Je les	ai	

# Activités de renforcement

Unité 1

Nom et prénom:	
Classe:	Date:

# 3 LE PASSÉ COMPOSÉ ET L'ACCORD DES PARTICIPES

Conjugue les verbes entre parenthèses au passé composé.

(se promener) très tôt sur la plage,
(aller) faire des courses et ma
(acheter) une bouée pour mon petit
(se baigner), l'eau était
(faire) une
(préférer)

# **4 L'IMPÉRATIF**

Mets les verbes à l'impératif.

	tu	nous	vous
étudier			
réfléchir			
prendre			
faire			
souligner			

n et pr	énom :
sse:	Date:
5 L	E VOCABULAIRE DE LA CLASSE
Con	nplète en choisissant parmi les mots de la liste.
	étagères ● tableau ● bâton de colle ● gomme ● gymnase ● salle de technologie ● ciseaux ● bibliothèque ● cantine
a. Q	ui a laissé le ouvert? Il va sécher.
b. T	u as mal recopié la phrase. Regarde bien le avant d'écrire.
<b>c.</b> Jo	oseph, arrête de jouer avec les! Tu vas te faire mal!
	n a éducation physique dehors ou dans le aujourd'hui?
e. Q	u'est-ce qu'il y a à manger aujourd'hui à la?
	E COMPARATIF  cris les phrases en corrigeant les erreurs.
a. «	Elle est plus motivé que son frère. »
b. «	Cette région est moins aride l'autre. »
c. «	Ces villages sont aussi accueillante que le mien. »
d. «	Nos montagnes sont moins que hautes ce volcan. »
e. «	Cette rivière est agitée plus que ce cours d'eau. »

e:	D	ate:
1 LE VOCABULAIRE	DES LOISIRS	
Souligne l'intrus.		
a. le hockey sur glace	e ● la natation ● le ski ● la	luge
<b>b.</b> le tennis • le badm	inton • la littérature • le fo	otball
c. le football • le tenn	is ● le golf ● les langues	
d. le cinéma • les jeu	x vidéos • la littérature • le	e théâtre
e. les langues • les je	eux vidéos • rencontrer de	s gens • voyager
f. le skate ● le baseb	all • le hockey sur glace •	le football
g. jouer de la guitare	écouter de la musique ●	voyager ● danser
		SSIF ET LE FUTUR PROCHE
	es suivantes sont écrites	au passé récent, au présent progress
ou au futur proche.	es suivantes sont écrites re la lettre de ton correspo	
ou au futur proche.		
ou au futur proche.  a. Tu es en train de li  ☐ passé récent	re la lettre de ton correspo	ondant? ☐ futur proche
ou au futur proche.  a. Tu es en train de li  ☐ passé récent	re la lettre de ton correspo	ondant? ☐ futur proche
ou au futur proche.  a. Tu es en train de li  □ passé récent  b. Je vais envoyer un  □ passé récent	re la lettre de ton correspo présent progressif courriel à ma sœur. Elle l	ondant? ☐ futur proche nabite au Québec. ☐ futur proche
ou au futur proche.  a. Tu es en train de li  □ passé récent  b. Je vais envoyer un  □ passé récent	re la lettre de ton correspo présent progressif courriel à ma sœur. Elle l présent progressif	ondant? ☐ futur proche nabite au Québec. ☐ futur proche
ou au futur proche.  a. Tu es en train de ling passé récent  b. Je vais envoyer un passé récent  c. Je vais bientôt avo passé récent	re la lettre de ton correspo présent progressif courriel à ma sœur. Elle l présent progressif ir 15 ans. Mon anniversair présent progressif	ondant?  ☐ futur proche  nabite au Québec.  ☐ futur proche  e est dans deux jours.
ou au futur proche.  a. Tu es en train de ling passé récent  b. Je vais envoyer un passé récent  c. Je vais bientôt avo passé récent	re la lettre de ton correspo présent progressif courriel à ma sœur. Elle l présent progressif ir 15 ans. Mon anniversair présent progressif	ondant?  ☐ futur proche  nabite au Québec.  ☐ futur proche  e est dans deux jours.
ou au futur proche.  a. Tu es en train de ling passé récent  b. Je vais envoyer un passé récent  c. Je vais bientôt avor passé récent  d. Je suis en train de passé récent	re la lettre de ton correspo présent progressif courriel à ma sœur. Elle l présent progressif ir 15 ans. Mon anniversair présent progressif faire un gâteau.	ondant? ☐ futur proche nabite au Québec. ☐ futur proche e est dans deux jours. ☐ futur proche
ou au futur proche.  a. Tu es en train de ling passé récent  b. Je vais envoyer un passé récent  c. Je vais bientôt avoir passé récent  d. Je suis en train de passé récent	re la lettre de ton correspo présent progressif courriel à ma sœur. Elle l présent progressif ir 15 ans. Mon anniversair présent progressif faire un gâteau.	ondant? ☐ futur proche nabite au Québec. ☐ futur proche e est dans deux jours. ☐ futur proche
ou au futur proche.  a. Tu es en train de ling passé récent  b. Je vais envoyer un passé récent  c. Je vais bientôt avour passé récent  d. Je suis en train de passé récent  e. Il vient de ranger sa passé récent	re la lettre de ton correspo présent progressif courriel à ma sœur. Elle l présent progressif ir 15 ans. Mon anniversair présent progressif faire un gâteau. présent progressif a chambre.	Indant? Indant? Indant? Indant? Indant: Indant
ou au futur proche.  a. Tu es en train de ling passé récent  b. Je vais envoyer un passé récent  c. Je vais bientôt avour passé récent  d. Je suis en train de passé récent  e. Il vient de ranger sa passé récent	re la lettre de ton corresponding présent progressif courriel à ma sœur. Elle le présent progressif ir 15 ans. Mon anniversair présent progressif faire un gâteau.  présent progressif a chambre.  présent progressif	Indant? Indant? Indant? Indant? Indant: Indant
ou au futur proche.  a. Tu es en train de ling passé récent  b. Je vais envoyer un passé récent  c. Je vais bientôt avo passé récent  d. Je suis en train de passé récent  e. Il vient de ranger sa passé récent  f. Attends, je suis en train de passé récent	re la lettre de ton corresponding présent progressif courriel à ma sœur. Elle le présent progressif ir 15 ans. Mon anniversair présent progressif faire un gâteau.  présent progressif a chambre.  présent progressif a chambre.  présent progressif a chambre.	Indant? Indant? Indant? Indant? Indant: Indant
ou au futur proche.  a. Tu es en train de ling passé récent  b. Je vais envoyer un passé récent  c. Je vais bientôt avo passé récent  d. Je suis en train de passé récent  e. Il vient de ranger sa passé récent  f. Attends, je suis en train de passé récent	re la lettre de ton corresponding présent progressif courriel à ma sœur. Elle le présent progressif ir 15 ans. Mon anniversair présent progressif faire un gâteau.  présent progressif a chambre.  présent progressif train de prendre une douce présent progressif	Indant? I futur proche habite au Québec. I futur proche e est dans deux jours. I futur proche
ou au futur proche.  a. Tu es en train de ling passé récent  b. Je vais envoyer un passé récent  c. Je vais bientôt avo passé récent  d. Je suis en train de passé récent  e. Il vient de ranger sa passé récent  f. Attends, je suis en train de passé récent  g. Ouf! Je viens de recent	re la lettre de ton corresponding présent progressif courriel à ma sœur. Elle le présent progressif ir 15 ans. Mon anniversair présent progressif faire un gâteau.  présent progressif a chambre.  présent progressif train de prendre une douce présent progressif etrouver les clés de la mais	Indant? Indant? Indant? Indant? Indant proche Inabite au Québec. Indur proche Indur

et prénom :se :	Date:
	<u> </u>
3 DÉCRIRE DES PERSONNES	
Décris les quatre personnages de la page	e 24 de ton livre.
Jacques :	Lucie :
Benoît :	Mercedes :
4 EVERNATE LIABORE SILLE PÉRAGO	<b>DD</b>
4 EXPRIMER L'ACCORD OU LE DÉSACCO	KD
D'accord ou pas d'accord? Réponds en ton livre.	utilisant les expressions de la page 32
a. On te propose de faire un voyage à l'île d	
b. On te propose de participer à une émission	on de téléréalité.
c. On te propose d'écrire un roman d'aventu	ıres.
d. On te propose de travailler dans un zoo,	entouré(e) d'animaux.

Nom et prénom:	
Classe:	Date:

#### 1 STYLES DE MUSIQUE ET INSTRUMENTS

Classe dans la grille les styles et les instruments de musique.

le piano ● le rap ● le jazz ● les timbales ● le hip-hop ● le rock ● le violoncelle ● le R'n'B • le saxophone ● la musique classique ● la harpe ● la pop ● la guitare ● le violon

Les styles de musique	Les instruments de musique
• (/	

### 2 LE VOCABULAIRE DES INSTRUMENTS DE MUSIQUE

Complète avec les instruments de musique suivants.

guitare • harmonica • saxophone • timbales

- a. Ma cousine se sert toujours des ...... pour nous faire danser.
- **b.** Plus tard il apprendra à jouer **du** ...... comme son frère.
- **c.** Il joue très bien **de l'** ....., mais il veut se perfectionner.
- d. Celui qui joue de la ..... est aussi un grand compositeur.

# Activités de renforcement

Unité 3

et prénom:	
9 :	Date:
3 FORMATION DU FUTUR SIMPLE	
3 FORMATION DO FOTOR SIMPLE	
On the color of the color of	A de la colonia
Souligne les verbes conjugues a	u futur simple et écris leur infinitif.
a. Je jouerai d'un instrument de mu	sique quand je serai grand.
h lle ferent le tour du mande, comr	mo dono la livra da Julas Varna l
<b>b.</b> Ils feront le tour du monde, comr	ne dans le livre de Jules Verne!
c. Les femmes seront aussi nombre	euses que les hommes pour piloter les avions.
d. Nos correspondants viendront no	ous voir, mais nous n'irons finalement pas chez et
e. Demain vous pourrez répéter, ca	r le conservatoire fermera tard.
4 OOM HIGH OOM DIE ENTERD OM	N.=
4 CONJUGAISON DU FUTUR SIMI	'LE
Conjugue les verbes entre paren	thèses au futur simple.
<b>a.</b> Je	(prendre) des cartouches d'encre rechargeab
	(aller) en Asie l'année prochai
en Inde et en Chine.	
<b>c.</b> Ils (faire) un	rtrès beau spectacle!

e. Quand tu ...... (aller) faire les courses, tu .....

(pouvoir) choisir les produits les plus écologiques?

e:		
5 LA COMPARAISON		
Compare les animaux e comme dans l'exemple	, , ,	sé. Utilise les deux façons possi
<b>a.</b> Le guépard et le lion (	(rapide)	
Le guépard est plus ra	apide que le lion.	
Le lion est moins rapio	le que le guépard.	
<b>b.</b> L'éléphant et le rhinod	céros (gros)	
L'éléphant		
Le rhinocéros		
<b>c.</b> La girafe et le singe ( <i>p</i>	petit)	
La girafe		
Le singe		
d. Le sanglier et l'écure	uil (dangereux)	
•		
L'écureuil		
6 LES MARQUEURS TE	MPORFI S	
O LLO MANGOLONO 11	INII OTILLO	
	ents ont lieu au présen e qui t'a aidé à répondre.	t, au passé ou au futur. Sou
a. Il va essayer de faire	ce voyage l'année prochai	ne.
□ au présent	□ au passé	□ au futur
<b>b.</b> Ça fait déjà deux moi	s que nous avons rencontr	é nos correspondants.
□ au présent	□ au passé	□ au futur
<b>c.</b> Son collège organise	a un séjour linguistique da	ns un an.
🗖 au présent	□ au passé	□ au futur
<b>d.</b> Et maintenant, je me	connecte avec l'Argentine.	
🗖 au présent	□ au passé	🗆 au futur
e. Tout à l'heure je télép Malgré la distance, ça	•	souhaiter un joyeux anniversaire
☐ au présent	□ au passé	□ au futur

contre les Rangers de New York.

Le pudding chômeur  Ingrédients pour 4 personnes  1 cuillère à thé de levure  2/3 tasse de beurre  1 tasse de sucre  1/3 tasse de farine  Élaboration  Ensuite, ajouter au mélange de sucre et de beurre les œufs, la farine et la levur Bien mélanger.  1 Tout d'abord, bien mélanger le sucre et le beurre.  Mettre la pâte au frigo pendant 24 heures.  Finalement, recouvrir la pâte avec la crème et le sirop d'érable et mettre au fo de 15 à 20 minutes à 230°C.  Pendant que la pâte refroidit, faire cuire la crème et le sirop dans un casserole.	emets la recette du pudding chômeur dans le bon ordre. Aide-toi des organisate u discours.  Le pudding chômeur  Ingrédients pour 4 personnes  1 cuillère à thé de levure  2 cufs  1 tasse de beurre  1 tasse de sucre  1 tasse de farine  Élaboration  Ensuite, ajouter au mélange de sucre et de beurre les œufs, la farine et la levure. Bien mélanger.  Tout d'abord, bien mélanger le sucre et le beurre.  Mettre la pâte au frigo pendant 24 heures.  Finalement, recouvrir la pâte avec la crème et le sirop d'érable et mettre au four de 15 à 20 minutes à 230 °C.  Pendant que la pâte refroidit, faire cuire la crème et le sirop dans une casserole.  Une fois passées les 24 heures, sortir la pâte du frigo et la déposer dans un plat	mets la recette du pudding chômeur dans discours.  Le pudding de lingrédients pour de 2 œufs  2 œufs  1 tasse de beurre  1 tasse de sucre  1/3 tasse de farine  Élaborat  Ensuite, ajouter au mélange de sucre et de Bien mélanger.  Tout d'abord, bien mélanger le sucre et le le le mettre la pâte au frigo pendant 24 heures de 15 à 20 minutes à 230°C.  Pendant que la pâte refroidit, faire co casserole.  Une fois passées les 24 heures, sortir la passerole.	chômeur  4 personnes  • 1 cuillère à thé de levure  • 2 tasses de sirop d'érable  • 2 tasses de crème
Le pudding chômeur  Ingrédients pour 4 personnes  2 œufs 1 cuillère à thé de levure 2/3 tasse de beurre 1 tasse de sucre 1/3 tasse de farine  Élaboration  Ensuite, ajouter au mélange de sucre et de beurre les œufs, la farine et la levur Bien mélanger.  1 Tout d'abord, bien mélanger le sucre et le beurre. Mettre la pâte au frigo pendant 24 heures. Finalement, recouvrir la pâte avec la crème et le sirop d'érable et mettre au fo de 15 à 20 minutes à 230 °C.  Pendant que la pâte refroidit, faire cuire la crème et le sirop dans un casserole.  Une fois passées les 24 heures, sortir la pâte du frigo et la déposer dans un pla	Le pudding chômeur  Ingrédients pour 4 personnes  1 cuillère à thé de levure 1 tasse de beurre 1 tasse de sucre 1 tasse de farine  Élaboration  Ensuite, ajouter au mélange de sucre et de beurre les œufs, la farine et la levure. Bien mélanger.  1 Tout d'abord, bien mélanger le sucre et le beurre. Mettre la pâte au frigo pendant 24 heures. Finalement, recouvrir la pâte avec la crème et le sirop d'érable et mettre au four de 15 à 20 minutes à 230°C.  Pendant que la pâte refroidit, faire cuire la crème et le sirop dans une casserole.  Une fois passées les 24 heures, sortir la pâte du frigo et la déposer dans un plat de cuisson.	Le pudding de Ingrédients pour de 2 œufs  2 œufs  1 tasse de beurre  1 tasse de sucre  1/3 tasse de farine  Élaborat  Ensuite, ajouter au mélange de sucre et a Bien mélanger.  Tout d'abord, bien mélanger le sucre et le le le mélanger le pâte au frigo pendant 24 heures de 15 à 20 minutes à 230°C.  Pendant que la pâte refroidit, faire co casserole.  Une fois passées les 24 heures, sortir la passerole.	chômeur  4 personnes  • 1 cuillère à thé de levure  • 2 tasses de sirop d'érable  • 2 tasses de crème
Le pudding chômeur  Ingrédients pour 4 personnes  1 2 œufs 1 cuillère à thé de levure 2/3 tasse de beurre 1 tasse de sucre 1/3 tasse de farine  Élaboration  Ensuite, ajouter au mélange de sucre et de beurre les œufs, la farine et la levur Bien mélanger.  Tout d'abord, bien mélanger le sucre et le beurre. Mettre la pâte au frigo pendant 24 heures. Finalement, recouvrir la pâte avec la crème et le sirop d'érable et mettre au fo de 15 à 20 minutes à 230 °C.  Pendant que la pâte refroidit, faire cuire la crème et le sirop dans un casserole.  Une fois passées les 24 heures, sortir la pâte du frigo et la déposer dans un pla	Le pudding chômeur  Ingrédients pour 4 personnes  1 cuillère à thé de levure 2 tasses de sirop d'érable 1 tasse de sucre 1 tasse de farine  Élaboration  Ensuite, ajouter au mélange de sucre et de beurre les œufs, la farine et la levure. Bien mélanger.  Tout d'abord, bien mélanger le sucre et le beurre.  Mettre la pâte au frigo pendant 24 heures.  Finalement, recouvrir la pâte avec la crème et le sirop d'érable et mettre au four de 15 à 20 minutes à 230 °C.  Pendant que la pâte refroidit, faire cuire la crème et le sirop dans une casserole.  Une fois passées les 24 heures, sortir la pâte du frigo et la déposer dans un plat de cuisson.	Ingrédients pour de la pâte avec la crèm de 15 à 20 minutes à 24 heures, sortir la passées les 24 h	chômeur  4 personnes  • 1 cuillère à thé de levure  • 2 tasses de sirop d'érable  • 2 tasses de crème
Ingrédients pour 4 personnes  1 cuillère à thé de levure 2/3 tasse de beurre 1 tasse de sucre 1/3 tasse de farine  Elaboration  Ensuite, ajouter au mélange de sucre et de beurre les œufs, la farine et la levur Bien mélanger.  Tout d'abord, bien mélanger le sucre et le beurre. Mettre la pâte au frigo pendant 24 heures.  Finalement, recouvrir la pâte avec la crème et le sirop d'érable et mettre au fo de 15 à 20 minutes à 230 °C.  Pendant que la pâte refroidit, faire cuire la crème et le sirop dans un casserole.  Une fois passées les 24 heures, sortir la pâte du frigo et la déposer dans un pla	Ingrédients pour 4 personnes  1 cuillère à thé de levure 1 tasse de beurre 1 tasse de sucre 1 '/3 tasse de farine  Elaboration  Ensuite, ajouter au mélange de sucre et de beurre les œufs, la farine et la levure. Bien mélanger.  Tout d'abord, bien mélanger le sucre et le beurre.  Mettre la pâte au frigo pendant 24 heures.  Finalement, recouvrir la pâte avec la crème et le sirop d'érable et mettre au four de 15 à 20 minutes à 230°C.  Pendant que la pâte refroidit, faire cuire la crème et le sirop dans une casserole.  Une fois passées les 24 heures, sortir la pâte du frigo et la déposer dans un plat de cuisson.	Ingrédients pour e  2 œufs 2/3 tasse de beurre 1 tasse de sucre 1/3 tasse de farine  Élaborat  Ensuite, ajouter au mélange de sucre et a Bien mélanger.  Tout d'abord, bien mélanger le sucre et le le Mettre la pâte au frigo pendant 24 heures de 15 à 20 minutes à 230°C.  Pendant que la pâte refroidit, faire co casserole.  Une fois passées les 24 heures, sortir la passe de 15 à 20 massées les 24 heures, sortir la passe de 15 à 20 massées les 24 heures, sortir la passées les 24 heures la passées les	4 personnes  • 1 cuillère à thé de levure  • 2 tasses de sirop d'érable  • 2 tasses de crème
<ul> <li>2 œufs</li> <li>2/<sub>3</sub> tasse de beurre</li> <li>1 tasse de sucre</li> <li>1/<sub>3</sub> tasse de farine</li> <li>2 tasses de crème</li> <li>1/<sub>3</sub> tasse de farine</li> <li>Ensuite, ajouter au mélange de sucre et de beurre les œufs, la farine et la levur Bien mélanger.</li> <li>Tout d'abord, bien mélanger le sucre et le beurre.</li> <li>Mettre la pâte au frigo pendant 24 heures.</li> <li>Finalement, recouvrir la pâte avec la crème et le sirop d'érable et mettre au fo de 15 à 20 minutes à 230 °C.</li> <li>Pendant que la pâte refroidit, faire cuire la crème et le sirop dans un casserole.</li> <li>Une fois passées les 24 heures, sortir la pâte du frigo et la déposer dans un pla</li> </ul>	<ul> <li>2 œufs</li> <li>2/<sub>3</sub> tasse de beurre</li> <li>1 tasse de sucre</li> <li>1/<sub>3</sub> tasse de farine</li> <li>Ensuite, ajouter au mélange de sucre et de beurre les œufs, la farine et la levure. Bien mélanger.</li> <li>Tout d'abord, bien mélanger le sucre et le beurre.</li> <li>Mettre la pâte au frigo pendant 24 heures.</li> <li>Finalement, recouvrir la pâte avec la crème et le sirop d'érable et mettre au four de 15 à 20 minutes à 230 °C.</li> <li>Pendant que la pâte refroidit, faire cuire la crème et le sirop dans une casserole.</li> <li>Une fois passées les 24 heures, sortir la pâte du frigo et la déposer dans un plat de cuisson.</li> </ul>	<ul> <li>2 œufs</li> <li>2/3 tasse de beurre</li> <li>1 tasse de sucre</li> <li>1/3 tasse de farine</li> <li>Élaborat</li> <li>Ensuite, ajouter au mélange de sucre et a Bien mélanger.</li> <li>Tout d'abord, bien mélanger le sucre et le le</li></ul>	<ul> <li>1 cuillère à thé de levure</li> <li>2 tasses de sirop d'érable</li> <li>2 tasses de crème</li> </ul>
Ensuite, ajouter au mélange de sucre et de beurre les œufs, la farine et la levur Bien mélanger.  1 Tout d'abord, bien mélanger le sucre et le beurre.  Mettre la pâte au frigo pendant 24 heures.  Finalement, recouvrir la pâte avec la crème et le sirop d'érable et mettre au fo de 15 à 20 minutes à 230 °C.  Pendant que la pâte refroidit, faire cuire la crème et le sirop dans un casserole.  Une fois passées les 24 heures, sortir la pâte du frigo et la déposer dans un pla	Ensuite, ajouter au mélange de sucre et de beurre les œufs, la farine et la levure. Bien mélanger.  1 Tout d'abord, bien mélanger le sucre et le beurre.  Mettre la pâte au frigo pendant 24 heures.  Finalement, recouvrir la pâte avec la crème et le sirop d'érable et mettre au four de 15 à 20 minutes à 230°C.  Pendant que la pâte refroidit, faire cuire la crème et le sirop dans une casserole.  Une fois passées les 24 heures, sortir la pâte du frigo et la déposer dans un plat de cuisson.	Ensuite, ajouter au mélange de sucre et a Bien mélanger.  1 Tout d'abord, bien mélanger le sucre et le le Mettre la pâte au frigo pendant 24 heures.  Finalement, recouvrir la pâte avec la crème de 15 à 20 minutes à 230°C.  Pendant que la pâte refroidit, faire concasserole.  Une fois passées les 24 heures, sortir la pâte sucre et le	
Bien mélanger.  1 Tout d'abord, bien mélanger le sucre et le beurre.  Mettre la pâte au frigo pendant 24 heures.  Finalement, recouvrir la pâte avec la crème et le sirop d'érable et mettre au fo de 15 à 20 minutes à 230°C.  Pendant que la pâte refroidit, faire cuire la crème et le sirop dans un casserole.  Une fois passées les 24 heures, sortir la pâte du frigo et la déposer dans un pla	Bien mélanger.  1 Tout d'abord, bien mélanger le sucre et le beurre.  Mettre la pâte au frigo pendant 24 heures.  Finalement, recouvrir la pâte avec la crème et le sirop d'érable et mettre au four de 15 à 20 minutes à 230°C.  Pendant que la pâte refroidit, faire cuire la crème et le sirop dans une casserole.  Une fois passées les 24 heures, sortir la pâte du frigo et la déposer dans un plat de cuisson.	Bien mélanger.  1 Tout d'abord, bien mélanger le sucre et le l Mettre la pâte au frigo pendant 24 heures Finalement, recouvrir la pâte avec la crèm de 15 à 20 minutes à 230°C.  Pendant que la pâte refroidit, faire c casserole.  Une fois passées les 24 heures, sortir la p	le beurre les œufs, la farine et la levure.
Mettre la pâte au frigo pendant 24 heures.  Finalement, recouvrir la pâte avec la crème et le sirop d'érable et mettre au fo de 15 à 20 minutes à 230°C.  Pendant que la pâte refroidit, faire cuire la crème et le sirop dans us casserole.  Une fois passées les 24 heures, sortir la pâte du frigo et la déposer dans un pla	Mettre la pâte au frigo pendant 24 heures.  Finalement, recouvrir la pâte avec la crème et le sirop d'érable et mettre au four de 15 à 20 minutes à 230°C.  Pendant que la pâte refroidit, faire cuire la crème et le sirop dans une casserole.  Une fois passées les 24 heures, sortir la pâte du frigo et la déposer dans un plat de cuisson.	Mettre la pâte au frigo pendant 24 heures Finalement, recouvrir la pâte avec la crèm de 15 à 20 minutes à 230°C.  Pendant que la pâte refroidit, faire c casserole.  Une fois passées les 24 heures, sortir la p	
Finalement, recouvrir la pâte avec la crème et le sirop d'érable et mettre au fo de 15 à 20 minutes à 230°C.  Pendant que la pâte refroidit, faire cuire la crème et le sirop dans ui casserole.  Une fois passées les 24 heures, sortir la pâte du frigo et la déposer dans un pla	Finalement, recouvrir la pâte avec la crème et le sirop d'érable et mettre au four de 15 à 20 minutes à 230°C.  Pendant que la pâte refroidit, faire cuire la crème et le sirop dans une casserole.  Une fois passées les 24 heures, sortir la pâte du frigo et la déposer dans un plat de cuisson.	Finalement, recouvrir la pâte avec la crèm de 15 à 20 minutes à 230°C.  Pendant que la pâte refroidit, faire c casserole.  Une fois passées les 24 heures, sortir la p	
Casserole.  Une fois passées les 24 heures, sortir la pâte du frigo et la déposer dans un pla	casserole.  Une fois passées les 24 heures, sortir la pâte du frigo et la déposer dans un plat de cuisson.	Casserole.  Une fois passées les 24 heures, sortir la p	
	de cuisson.	·	uire la crème et le sirop dans une
	UTILISER LE CONDITIONNEL		pâte du frigo et la déposer dans un plat
	UTILISER LE CONDITIONNEL		
	UTILISER LE CONDITIONNEL		
2 UTILISER LE CONDITIONNEL		JTILISER LE CONDITIONNEL	
Remets les verbes entre parenthèses au conditionnel simple.		tu (pouvoir) me pr	rêter ton bâton de hockey sur glace?
Remets les verbes entre parenthèses au conditionnel simple.  a. –tu (pouvoir) me prêter ton bâton de hockey sur gla	tu (pouvoir) me prêter ton bâton de hockey sur glace?	un match ce soir et je ne	(vouloir) pas utiliser le mien. Il e
a. –tu (pouvoir) me prêter ton bâton de hockey sur gla	tu (pouvoir) me prêter ton bâton de hockey sur glace? un match ce soir et je ne (vouloir) pas utiliser le mien. Il e	noitié cassé.	
a. –tu (pouvoir) me prêter ton bâton de hockey sur gla	un match ce soir et je ne (vouloir) pas utiliser le mien. Il e		(falloir) que tu me le rendes demain.
a. –tu (pouvoir) me prêter ton bâton de hockey sur gla un match ce soir et je ne (vouloir) pas utiliser le mien moitié cassé.	un match ce soir et je ne		randonnée en traîneau à chiens.
a. –tu (pouvoir) me prêter ton bâton de hockey sur gla un match ce soir et je ne(vouloir) pas utiliser le mien. moitié cassé.  – D'accord, mais il(falloir) que tu me le rendes dem	un match ce soir et je ne	Nous (être) ravis si I	

moins fatigué.

-	Dat	te: .	•••••						
E OL	U P	oss	SIBL	E?					
orim	nent	t de	es a	actio	ns p	oroba	ables	s (qu	asir
es a	au C	Québ	ec.						
□р	pos	sible	)						
		udra sible		neig	er les	rues	S.		
•		rait s sible		ver la	a plar	nète.			
		istoir sible	_	jéo.					
	tipi. poss	sible	)						
DES	ES H	IYPC	HTC	ÈSE	S				
es ve	/erb	es e	entro	e pa	renth	nèses	S.		
our	un	e sa	ant	é d	e fer	•			
spor	ort, t	ta fo	rme	3					
er) r	régl	ulière	eme	nt o	les fri	uits e	et de	s légu	ımes
•	Ŭ								es fruits et des légu que grâce aux vitan

**c.** Si tu ..... (aller) te coucher plus tôt, tu ..... (être)

e. Si tu ..... (manger) de façon équilibrée, tu .....

d. Si tu ..... (picorer) moins entre les repas, tu

..... (perdre) du poids.

(se sentir) en meilleure santé.

	m :
se:	Date:
5 UTIL	ISER LE SUBJONCTIF
Conjug	ue les verbes entre parenthèses au subjonctif présent.
	t que les bateaux (garder) une distance d'une centair
de m	ètres des baleines.
<b>b.</b> II ne	aut pas que les baleines (être) dérangées par les touriste
	pudrait que les jeunes du monde entier (pouvoir) découv
la cu	lture québécoise.
<b>d.</b> J'aim	erais que tu (venir) avec moi au festival des Francofolies de Montréa
	nécessaire que vous (faire) attention à votre attelaç
si vo	us faites une randonnée en traîneau à chiens.
6 LE V	OCABULAIRE DES MÉDIAS
Soulig	ne l'intrus.
a. des t	éléspectateurs ● un plateau ● des lecteurs
<b>b.</b> un st	udio ● un plateau ● le tirage
<b>c</b> . les g	rands titres ● une station ● des jeux radiophoniques
d. des i	nots-croisés ● un journal télévisé ● des jeux télévisés
e. pass	er à la télé ● être publié ● une émission
7 LE V	OCABULAIRE TYPIQUE DU CANADA
Associ	e chaque mot à sa définition.
	le castor • les Amérindiens • la fleur de lis • la fourrure • l'été indien
a. Peau	de certains animaux, munie de son poil et préparée:
<b>b.</b> Les o	lerniers beaux jours au début de l'automne :
<b>c.</b> Mam	mifère rongeur qui habite les milieux aquatiques:
	pole de la France royaliste :

e. Indiens d'Amérique:

n et prénom :		
sse:	Date:	
1 SITUER DANS	LA VILLE	
Change l'éléme	nt souligné pour écrire le contraire de ces	s phrases.
a. La poste se tro	uve <u>au sud</u> de la ville.	
<b>b.</b> La cathédrale	est située <u>devant</u> la mairie.	
<b>c.</b> La gare se situ	e <u>à l'est</u> du musée.	
<b>d.</b> Le parc est <u>pre</u>	es du fleuve.	
e. Le centre com	nercial est situé <u>derrière</u> l'université.	

#### 2 LE VOCABULAIRE DES MAGASINS ET DES PRODUITS

# Lis les phrases suivantes et souligne l'intrus.

- **a.** Chez le marchand de légumes, on achète des tomates, des épinards, des aspirines et bien sûr, des pommes de terre.
- **b.** À la boulangerie, on achète des croissants, des gâteaux au chocolat, du pain et de la viande hachée.
- **c.** D'habitude, on va à l'épicerie pour acheter du sucre, du miel, des lunettes de soleil et du lait.
- d. À la poissonnerie, on peut acheter du saumon, des journaux, des sardines et du thon.
- **e.** Chez le libraire on peut acheter des journaux, des dictionnaires, des pêches et bien sûr, des romans.

Nom	et prénom:		
Class	se:	Date:	
	3 STYLE DIRECT ET STYLE INDIRECT		
	Les phrases suivantes sont-elles au style d	irect ou indirect? Coch	e la bonne réponse.
	a. Elle dit qu'elle est fatiguée.	☐ style direct	☐ style indirect
	<b>b.</b> Tu as soif?	☐ style direct	☐ style indirect
	c. Il répond qu'il n'a pas vu le film.	☐ style direct	☐ style indirect
	d. Tu aimes le sirop d'érable?	☐ style direct	☐ style indirect
	e. Il demande si tu veux venir ou non.	☐ style direct	☐ style indirect
	4 LE STYLE INDIRECT: VERBES INTRODU	CTEURS	
	Complète les phrases avec les verbes in comme dans l'exemple.	troducteurs demander	, répondre ou dire,
	«Je commence tout de suite»>	Il dit qu'il commence to	ut de suite.
	a. « Comment tu t'appelles? » → Elle		comment il s'appelle.
	<b>b.</b> «Tu es libre ce week-end?» → II	si elle e	st libre ce week-end.
	c. – Pourquoi tu ne manges pas? → II	pourc	ιμοί il ne mange pas.
	– Je ne mange pas parce que je n'ai pas fa	im. → II	qu'il n'a pas faim.
	5 UTILISER LE SUPERLATIF		
	Complète les phrases avec le / la / les plus	ou le / la / les moins.	
	a. Le continent poll	ué du monde, c'est l'Ant	arctique.
	<b>b.</b> Le Canada est le pays	peuplé d'Amériqu	ıe du Nord.
	c. Montréal est gran	nde ville francophone er	ı Amérique.
	d. Les pays développés de développés ou en voie de développement.	• •	
	e. Il pleut très peu en Corse. C'est certainem	ent la région	

humide de France.

Date:
DISTINGUER MIEUX ET MEILLEUR
omplète les phrases avec <i>mieux, meilleur, meilleure, meilleur</i> s ou <i>meilleure</i> s.
Les produits biodégradables sont les pour l'environnem
La façon de soulager un mal de gorge, c'est de prendimiel.
Le pour l'environnement, c'est de réutiliser et recycle maximum.
Le ami de l'homme, c'est le chien.
Il vaut consommer des produits «bio», car ils sont n nocifs pour l'environnement.
PARLER D'ÉCOLOGIE
emets les mots dans le bon ordre pour faire des phrases.
sonore ● empêche ● les cétacés de s'orienter. ● des océans ● La pollution
Les cétacés ● blessés ou tués ● à cause des ● peuvent être ● collisions avec les na
sont ● au Canada. ● Plus de 400 espèces sauvages ● en voie de disparition
Sont - au Canada i lus de 400 especes sauvages - en voie de dispantion

1 ΜΔΙ	
I IVIAI	NIFESTER SES INTENTIONS
	ive les réponses que donne Titouan à son ami Félix pour remettre le dia e bon ordre.
Fél	ix
a.	u penses que tu pourras revenir bientôt au village?
	Et bien dans ce cas, eux ils y vont et toi tu viens avec nous, on t'emmène en voiture!
<b>c.</b> /	Ah, d'accord bon, ce sera pour une prochaine occasion alors, non?
d. 9	Super! N'oublie pas de m'envoyer un SMS pour me tenir au courant! Au revoi
Tit	ouan
	oui, c'est promis! Ne t'inquiète pas, je compte venir bientôt car on s'amuse Deaucoup au village.
2.	Salut, à bientôt Félix!
3.	Je ne suis pas sûr, car mes parents veulent aller chez ma grand-mère.
	Ce serait super, mais j'ai peur de ne pas pouvoir venir avec vous, car ma grand nère est malade.
	a b c d
2 LES	INDÉFINIS

3 LE FUTUR SIMPLE ET L	E FUTUR ANTÉRIEUR	
Complète le tableau.		
Infinitif	Futur simple	Futur antérie
Féliciter	II	II aura félicité
	. Je viendrai	Je
Savoir	Nous	Nous
	. Tu prendras	Tu
4 LE FUTUR ANTÉRIEUR :	LE CHOIX DE L'AUXILIAIRE	
<b>a.</b> II se	levé. pris les meilleure	a nlaga
	pris les meilleure	
C. LIIE	montee plus vite.	
	raconté tous les	détails
	raconté tous les	détails.
		détails.
d. IIs 5 LES DOUBLES PRONON	/IS plaçant les pronoms au bon e	
d. IIs  5 LES DOUBLES PRONON  Corrige les phrases en re	plaçant les pronoms au bon e ui dit la vérité. »	
d. IIs	plaçant les pronoms au bon e ui dit la vérité. » nontrera. »	

m e	et prénom:
	e: Date:
	6 LES MARQUEURS D'OPPOSITION
	Fais trois phrases en utilisant les marqueurs d'opposition indiqués, comme da l'exemple.
	i exemple.
	Je n'aime pas aller au cinéma Cependant, pour les films en 3D, je fais une exceptio
	<b>a.</b> (néanmoins)
	<b>b.</b> (pourtant)
	b. (pourtain)
	<b>c.</b> (en revanche)
	7 LE VOCABULAIRE DU CINÉMA

Complète le texte avec les mots de la liste.

affiches ● films ● cinéma ● acteurs ● écran