

Niveau : 3^oAM
Langue française

Année scolaire 2023/2024
L'enseignant : S.Antar

Composition du 2^{ème} trimestre

Texte:

Chakhchoukha, un délice de la cuisine algérienne

La cuisine algérienne reflète son histoire et grâce aux noms de ses plats et aux saveurs ressenties à chaque repas on devine l'héritage métissé de l'Algérie.

La Chakhchoukha ou le rougag (dans l'Ouest de l'Algérie), est une spécialité culinaire algérienne. Elle provient des régions du Constantinois et des Aurès (dans une grande partie du centre, du sud, de l'est) mais également de Biskra. On trouve différentes variétés locales, telles que la chakhchoukha de Biskra ou la chakhchoukha de Constantine en Algérie.



C'est un mets de fêtes qui se compose de pâte de semoule émiettée, cuite à la poêle, arrosée de sauce tomate rouge à la viande, épicée, de pois chiches et, dans quelques régions, de courgettes, de carottes et de navets, de fèves ou encore de pommes de terre. Elle est parfois servie avec du lait fermenté (leben). En effet, goûter ce plat est un plaisir à ne pas rater.

L'origine de ce plat remonte aux bergers algériens, qui avaient besoin d'un repas copieux pour se réchauffer lors des froides nuits d'hiver. Ce plat réconfortant était idéal pour leur fournir l'énergie nécessaire après une journée passée à prendre soin de leurs troupeaux. De là, la Chakhchoukha est progressivement devenue une spécialité appréciée par les habitants de la région, puis a conquis le monde grâce à sa saveur unique et à sa composition réconfortante.

Site internet

(Adapté par le PEM/ SOUALHIA Antar)

I- Compréhension de l'écrit : (13pts)

1. De quoi parle-t-on dans ce texte ?
2. Il s'agit d'un: a- patrimoine vestimentaire
b- patrimoine archéologique
c- patrimoine artisanal
d- patrimoine culinaire
(Recopie la bonne réponse.)
3. D'où provient-il ce plat ?
4. A quelle occasion est préparé ce plat ?
5. Réponds par « vrai » ou « faux » :
 - a- Il existe un seul genre de chakhchoukha en Algérie.
 - b- Ce plat est servi lors des fêtes.
 - c- Goûter ce mets est une mauvaise expérience.
 - d- Ce plat a traversé le monde grâce à sa saveur unique.



6. « En effet, goûter ce plat est **un plaisir à ne pas rater** ».
- L'expression soulignée veut dire : a- Une expérience à laisser passer.
b- Un délice à ne pas manquer.
c- Un moment à ignorer.

(Recopie la bonne réponse.)

7. Relève dans le texte : a- un verbe de perception
b- deux mots appartenant au vocabulaire mélioratif.

8. Complète le tableau suivant à partir du texte.

Un adjectif qualificatif	Un complément du nom	Une subordonnée relative

9. Mets les verbes mis entre parenthèses **aux temps qui conviennent**.

- a- Aujourd'hui, nous (**aller**) à la Casbah
b- La semaine prochaine, nous (**aller**) à la Casbah.

10. « Les plats traditionnels algériens sont très variés »

- Réécris la phrase ci-dessus en la commençant ainsi :

« **Les recettes** sont très »

Prof de Français DZ

I. Situation d'intégration : (07 pts)

Afin de célébrer le Mois du patrimoine, ton école organise un concours destiné à sensibiliser les jeunes collégiens à la nécessité de sauvegarder notre patrimoine. Pour y participer, ton professeur de français te demande de rédiger un texte valorisant un patrimoine de ton choix.

Rédige un texte dans lequel tu présenteras à tes camarades l'un des patrimoines connus dans ta région (vestimentaire, culinaire, artisanal,...).

Aide-toi du coffre à mots suivant :

Noms : Héritage, tenue, plat, histoire, identité, charme, fête, ...
Verbes : Considérer, sauvegarder, vanter, connaître, déguster, porter, ...
Adjectifs : Ancestral, précieux, patrimonial, magnifique, identique, ...

Bon courage 😊

Corrigé type et barème de la composition du 2^{ème} trimestre (3AM)

Réponses	Note							
	Partielle	Totale						
I/ Compréhension de l'écrit : (13pts)								
1. Dans ce texte, on parle de la Chakhchoukha ?	(1pt)	(1pt)						
2. Il s'agit d'un: d- patrimoine culinaire	(1pt)	(1pt)						
3. Ce plat provient des régions du Constantinois et des Aurès	(1pt)	(1pt)						
4. Ce plat est préparé dans des fêtes .	(1pt)	(1pt)						
5. Réponds par « vrai » ou « faux » : a- faux. b- vrai. c- faux. d- vrai.	(0.5pt×4)	(2pts)						
6. « En effet, goûter ce plat est un plaisir à ne pas rater ». • L'expression soulignée veut dire : b- Un délice à ne pas manquer.	(1pt)	(1pt)						
7. Je relève dans le texte : a- un verbe de perception : goûter b- deux mots appartenant au vocabulaire mélioratif : réconfortant, nécessaire, appréciée, ...	(0.5pt) (0.5pt×2)	(1.5pt)						
8. Complète le tableau suivant à partir du texte.								
<table border="1"> <tr> <th>Un adjectif qualificatif</th><th>Un complément du nom</th><th>Une subordonnée relative</th></tr> <tr> <td>Culinaire, rouge, traditionnel, ...</td><td>De l'Algérie, à la viande, de la région, ...</td><td>qui se compose de pâte de semoule émiettée.</td></tr> </table>	Un adjectif qualificatif	Un complément du nom	Une subordonnée relative	Culinaire, rouge, traditionnel, ...	De l'Algérie, à la viande, de la région, ...	qui se compose de pâte de semoule émiettée.	(0.5pt×3)	(1.5pt)
Un adjectif qualificatif	Un complément du nom	Une subordonnée relative						
Culinaire, rouge, traditionnel, ...	De l'Algérie, à la viande, de la région, ...	qui se compose de pâte de semoule émiettée.						
9. Je mets les verbes entre parenthèses aux temps qui conviennent . a- Aujourd'hui, nous (aller) allons à la Casbah b- La semaine prochaine, nous (aller) irons à la Casbah.	(1pt×2)	(2pts)						
10. Je réécris la phrase au féminin pluriel : « Les recettes traditionnelles algériennes sont très variées . »	(1pt)	(1pt)						
II. Situation d'intégration: (07points)								
1- Organisation de la production	(1.5pt)	(7pts)						
2- Pertinence et cohésion textuelle.	(2pts)							
3- Utilisation de la langue	(2pts)							
4- Originalité et créativité.	(1.5pt)							

Le haïk, pudeur et fierté !

Le haïk est un habit traditionnel qui fait partie du patrimoine vestimentaire algérien. C'est un héritage qui témoigne de la présence ottomane en Algérie.

Le haïk vient du verbe arabe « hâka » qui signifie « tisser ». Il fut porté, avec fierté, par la femme algérienne dans plusieurs régions. Cette tenue est fabriquée à base de laine ou de soie. Il est constitué d'une étoffe rectangulaire recouvrant tout le corps. Quant à la couleur, on le trouve d'un blanc immaculé à Alger, Tlemcen, Bejaïa et Oran, alors qu'à Constantine et Sétif, il est noir, sous l'appellation de « Mlaya ».

Alors, notre patrimoine vestimentaire est précieux et riche, nous devons le préserver et le transmettre aux futures générations.