

êtes-vous « UN INDIVIDUALISATEUR » du travail de vos élèves

cochez la case correspondante

	oui	non	euh
1. vos élèves ont la possibilité de choisir leurs activités librement ...	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2. le travail individuel est			
a/ un travail d'acquisition ...	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
b/ un travail de recherche ...	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3. votre emploi du temps comporte des plages de travail libre ...	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4. vos élèves les connaissent ...	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5. vos élèves savent ce qu'ils vont faire:			
a/ dans les 5 minutes qui suivent ...	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
b/ dans l'heure qui suit ...	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
c/ dans les jours qui suivent ...	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6. dans votre classe, un élève qui le désire peut s'isoler pour travailler seul ...	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7. vous avez plus de 4 coins dans votre classe ...	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8. vous avez du matériel permettant un travail individuel dans beaucoup de matières ...	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
9. vos élèves ont accès librement au matériel ...	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10. vos élèves connaissent vos moments de disponibilité ...	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
11. chaque élève a une progression individuelle ...	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
12. vous pouvez contrôler la progression de chaque élève ...	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
13. l'élève peut contrôler lui-même ...	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
14. vous respectez le rythme de travail de chaque élève ...	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
15. chaque élève a la possibilité			
a/ de montrer son travail aux autres ...	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
b/ de proposer une piste de recherche ...	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
16. chaque élève trouve dans votre classe du travail à son niveau ...	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
17. tous les travaux entrepris sont menés à bien ...	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

voir page suivante

être un individualisateur

suite de la page précédente

SI VOUS AVEZ 21 "NON"

venez nous voir au week-end prochain (les 7 et 8 février 1981) on vous montrera ...

SI VOUS AVEZ 21 "EUM"

venez nous voir au week-end prochain, on discutera ...

SI VOUS AVEZ 21 "OUI"

vous êtes invités au week-end prochain pour animer un groupe sur l'organisation du travail!

COMMENT FAIRE POUR NOUS REJOINDRE LORS DE CE FAMEUX WEEK-END:

1°/ envoyer deux enveloppes, affranchies et portant votre adresse, à Christiane Strauss 34, rue d'Eguisheim 68000 Colmar vous recevrez au moment opportun tous les renseignements nécessaires

2°/ lire les informations qui paraissent à ce sujet dans C.P.E. (partie "informations régionales")

Le week-end des 7 et 8 février 81 fait partie des trois rencontres organisées chaque année par l'I.D.E.M.68 à l'intention de tous les lecteurs de C.P.E. Il se déroulera à Wasserbourg dans la vallée de Munster.

les bonnes recettes

APFEL LEBKUCHEN

INGREDIENTS:

(pain d'épices aux pommes)

- 500 g de pommes
- 750 g de sucre
- 250 g de sucre glace
- 750 g de farine
- 1 paquet de levure chimique
- une pointe de couteau de bicarbonate
- 1/2 cuillerée à soupe de canelle
de cacao
d'anis vert (non moulu)
- 1/2 cuillerée à café de clous de girofles moulus

On fait cuire les pommes épluchées et coupées, en les remuant de temps en temps, avec 500 g de sucre. A la fin de la cuisson, ajouter encore les 250 g de sucre restant et laisser refroidir le tout.

Ajouter ensuite tous les ingrédients, en dernier la farine et la levure chimique. Mettre toute cette pâte sur une plaque de four.

Laisser cuire pendant 20 minutes à température moyenne.

Après cuisson, couper en dés la pâte obtenue et la glacer avec le sucre glace que l'on aura préalablement mélangé à un peu d'eau.

Placer la plaque dans un endroit frais. Puis détacher le pain d'épices en forme de dés.

Une série de fiches CREATION MANUELLE ET TECHNIQUE, comprenant, entre autres, des fiches cuisine, vont être mises très prochainement en expérimentation. Si vous souhaitez participer à ce travail de mise au point, avec votre classe, il faut se signaler auprès d'A.Lafosse 69, rue Jean Jaurès Coulounieix 24000 Périgueux qui fournira toutes les précisions souhaitables.