

ÉVALUATION EXTERNE NON CERTIFICATIVE

5^e ANNÉE DE L'ENSEIGNEMENT PRIMAIRE

EENC2023

FRANÇAIS

PORTEFEUILLE DE DOCUMENTS



NOM : _____

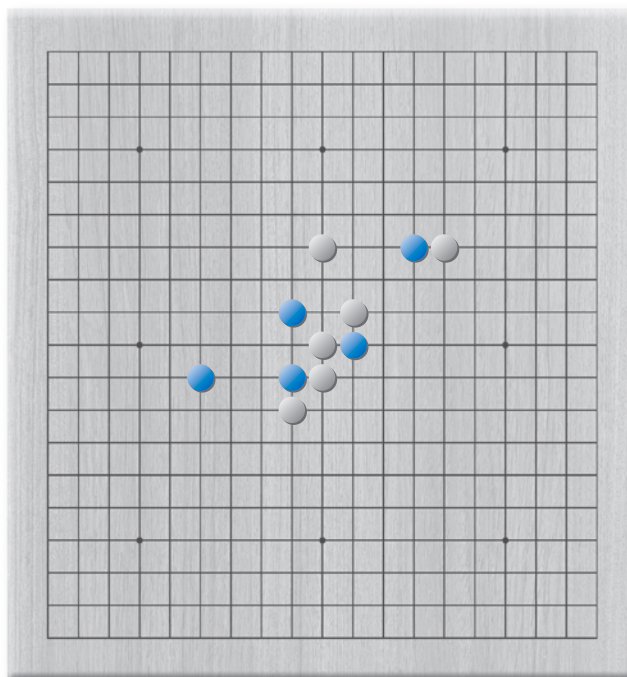
PRÉNOM : _____

CLASSE : _____

N° D'ORDRE : _____

ÉCOLE : _____

LE PENTE



UN JEU FACILE À APPRENDRE, MAIS DIFFICILE À MAITRISER

Règles de base

Spécifications

Deux joueurs, à partir de 7 ans.

Parties courtes (5 à 20 minutes).

Matériel

Un plateau de jeu de 18 cases sur 18 et de 60 pions de deux couleurs différentes.

But du jeu

Pour gagner, il faut aligner 5 pions de même couleur (ou plus) sans intervalle entre eux, dans le sens horizontal, vertical ou diagonal.

Déroulement du jeu

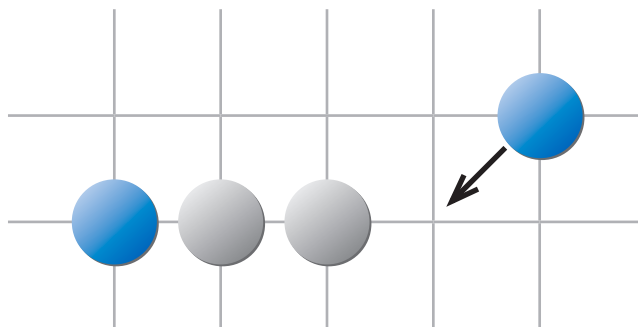
Au début du jeu, il n'y a aucun pion sur le plateau. Le premier joueur (tiré au sort) place l'un de ses pions sur l'intersection centrale du plateau.

Ensuite, chacun, à tour de rôle, place un de ses pions sur l'intersection de son choix (pas à l'intérieur des carrés).

La prise des pions

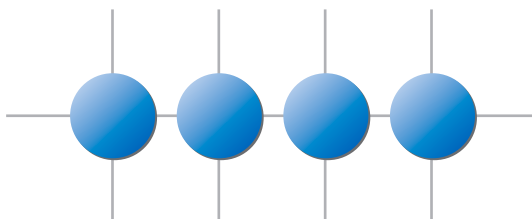
Lorsque deux pions (et seulement deux pions) appartenant à l'adversaire sont côte à côte, la situation est dangereuse pour lui car on peut s'emparer de sa paire en l'encadrant de chaque côté avec ses propres pions.

Par exemple, ci-dessous, le joueur gris est en mauvaise posture. Si le joueur bleu place son pion à l'endroit indiqué par la flèche, il s'empare de la paire de pions gris, qui sont retirés du plateau.




Le joueur qui perd beaucoup de pions sera déforcé car il lui restera moins de pions sur le plateau et il lui sera éventuellement plus difficile d'aligner cinq pions ou d'empêcher l'adversaire d'en aligner cinq.

Exemple d'une situation de jeu




Si un joueur arrive à aligner quatre pions comme ci-dessus, on appelle cela un « quatre ouvert ». Il a pratiquement gagné la partie, car même si son adversaire le bloque d'un côté, il peut jouer de l'autre côté et réussir son PENTE.

Si un joueur réalise un « trois ouvert » (trois pions alignés non encadrés) il faut immédiatement bloquer l'un des côtés pour empêcher le « quatre ouvert ».



The screenshot shows a web browser window with the URL <https://www.recettes4saisons.brussels/pages/en-savoir-plus-sur-la-good-food>. The website header includes the 'GoodFood.brussels' logo, the title 'Recettes 4 Saisons', and a navigation menu with 'Accueil', 'Recettes du moment', 'Produits de saison', and 'Actus'. On the right, there is a logo for 'Nederlands' and 'UNE INITIATIVE DE bruxelles environnement.brussels'. The main content area features the heading 'MANGER LOCAL ET DE SAISON, C'EST BON POUR LA SANTÉ, C'EST BON POUR L'ENVIRONNEMENT !' above a photograph of several round, crumpled pieces of paper or fabric on a wooden surface.

MANGER LOCAL ET DE SAISON, C'EST BON POUR LA SANTÉ, C'EST BON POUR L'ENVIRONNEMENT !



Pourquoi ce site web ?

Les supermarchés nous proposent tout au long de l'année des produits venant des quatre coins de la planète. De quoi en oublier la véritable saison des haricots, des fraises ou des tomates !

Entre un kiwi importé de Nouvelle-Zélande et des fraises de Wépion vendues en juin sur le marché, la différence est pourtant énorme en termes d'émissions de gaz à effet de serre.

Pour que notre alimentation soit durable, mieux vaut donc consommer des produits locaux, de saison et produits hors serre chauffée.

Ce site a pour objectif de vous aider à choisir vos fruits et légumes en connaissance de cause. Vous y trouverez, chaque mois, la liste des produits recommandés ainsi que des centaines de recettes savoureuses étudiées pour la saison.

Recettes classiques, recettes de chef, recettes végétariennes, il y en a pour tous les goûts !

Chaque produit est aussi accompagné de petites informations nutritionnelles et d'astuces anti-gaspi.

Notre liste de fruits et légumes a été établie en prenant en compte la production belge ainsi que la production des pays limitrophes (Pays-Bas, nord de la France...).

Ce site vous est offert par Bruxelles Environnement. Pour des informations complémentaires ou signaler un problème, vous pouvez nous contacter à l'adresse webmaster@environnement.brussels.

© 2023 Bruxelles Environnement