

## **Annexes à l'écrit sur l'action**

**Titre de l'action : La maîtrise de la langue au service de la réussite.**

**Académie : Nancy-Metz**

**Etablissement : L.P.R. métiers du Bâtiment et des T.P.**

**154, chemin de Blory 57950 MONTIGNY-LES-METZ**

### **Liste des annexes**

1. **Diaporama** présentant les affiches réalisées par les élèves.
2. Un exemplaire du journal du lycée « **Los Angelep** ».

# **La maîtrise de la langue au service de la réussite**

**L.P.R. métiers du Bâtiment et des T.P. 154, chemin de Blory**

**57950 MONTIGNY-LES-METZ**

**Affiches réalisées par les élèves**

# RDC CONGO

LOCALISATION: CENTRE AFRIQUE



CAPITALE: KINSASHA

NOMBRE D'HABITANTS: 60 085 004 HABITANTS

SUPERFICIE EN KM<sup>2</sup>: 2 344 798 KM<sup>2</sup>

RÉLIGION(S): CATHOLIQUE, PROTESTANT

LANGUE: LINGALA, FRANÇAIS

MONNAIE: FRANC CONGO

PRINCIPALES PRODUCTIONS AGRICOLES: DES HARICOTS, BOHANSUES, ...

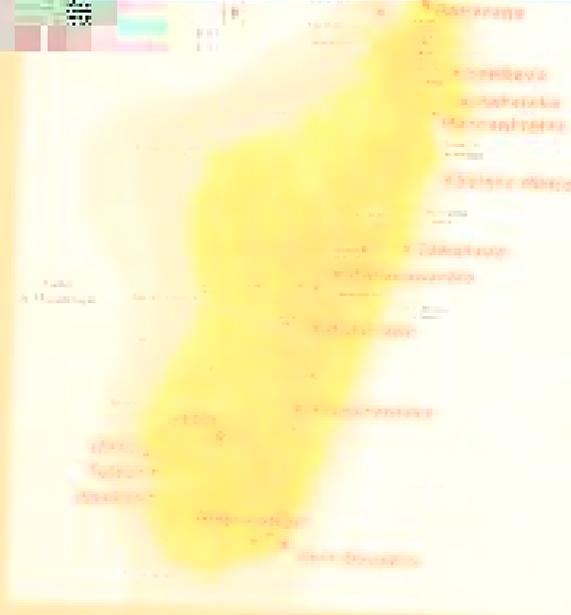


TRADITIONS/FÊTES: 30 JUIN, INDÉPENDENCE 1960

04 JANVIER JOUR  
DES MARTYRS



# MADAGASCAR



10/11/2023

# KOSOVO



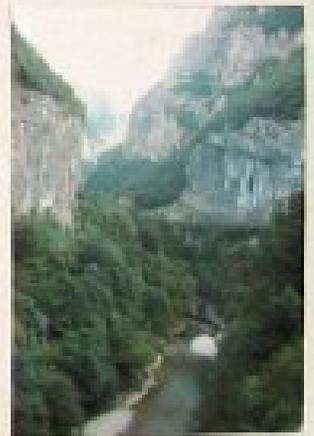
Pristina - capitale de Kosovo  
 Nombre d'habitants : 240 000 hab.

- Présence en Europe de :
- Français
  - Allemands
  - Américains
  - Britanniques



Le drapeau : Kosovo et Albanie

- Localisation : Sud-est de l'Europe
- Capitale : Pristina
- Nombre d'habitants : année 2000 : 2 000 000 hab.
- Superficie en km² : 10 887 km²
- Religion : Islamique, Catholique et orthodoxe
- Langue : kosovienne, Albanais, Serbe
- Régime politique : République fédérale
- Monnaie : l'Euro



Un paysage de Kosovo



En Europe : Serbie, Albanie, Roumanie ;  
 Macédoine, Serbie et Monténégro  
 Macédoine et Bosnie

Géographie  
 Le Kosovo est formé par les basses intramontagnes du Kosovo et de la Mégaléide, et par les massifs montagneux qui les bordent : la chaîne de Prokletje et de San Placina qui culmine à 2 645 m. Le massif central de la région est étendu à plus de 500 m d'altitude. Elle est traversée par quatre rivières : le Ibar, le Toppa, le Drin blanc et le Drin noir. Malgré ses nombreuses montagnes importantes (monts de Zvez, de Zec, de Igara, de Drenova et de Magjasta), le Kosovo a longtemps été l'une des régions les plus peuplées d'Europe. Les principales cultures sont le blé, le maïs et l'orge, les pommes de terre, les prunes et le tabac. Le bœuf est produit en grande quantité. On note aussi la production d'abricotiers et de vigne. L'élevage bovin et ovin est l'activité principale dans les montagnes du Kosovo. Les grandes villes sont la capitale, Pristina, Prizren et Peç. L'autre élément étant surtout le village du patriarche de l'Eglise orthodoxe serbe (1881-1906). Plus de 950 000 des habitants de Kosovo sont Albanais et 100 000 serbes et Macédoniens. La population au dernier recensement de 1981 était de 1 500 000 habitants.

Figures 2000 : 1998  
 République Albanie 2000



01 Afrique  
Améliorée  
Améliorée



# ANGOLA



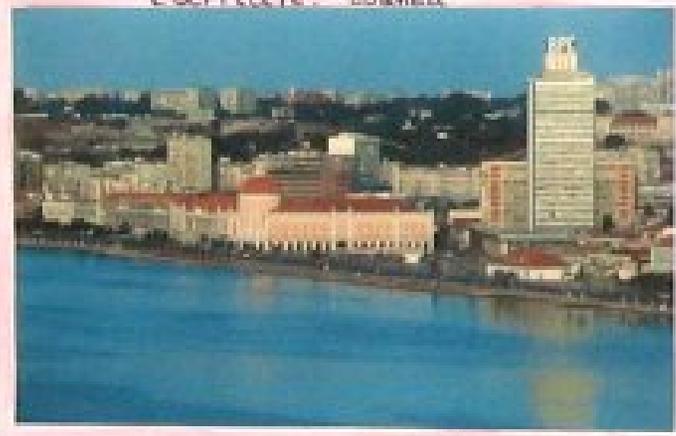
### Climat

Le climat de l'Angola est de type tropical. La saison sèche dure de septembre à avril. La température moyenne oscille entre 18 et 23 °C en août à Luanda, et entre 24 et 30 °C au mois de mars. Le courant marin froid de Benguela adoucit les températures de la région côtière et assèche le climat, surtout dans le Sud. Les précipitations annuelles varient de 350 mm dans la région de Luanda à 571 mm en bordure du désert du Namibe. Sur le plateau central, plus frais, les précipitations varient entre le Nord, plus arrosé (1 500 mm), et le Sud (750 mm).

Les pêcheurs à Luanda



Capitale: Luanda



MARCHÉ



Semence en Angola

### Vie et faune

La végétation varie en fonction du climat. Le Nord et l'est de l'Angola sont couverts d'une forêt tropicale humide et dense. Celle-ci fait place au sud à la savane arborée, qui est à la prairie et permet parfois sur une grande partie de la zone, tandis qu'au sud de Namibe la végétation est désertique. La vie animale est aussi diversifiée que la végétation. Elle compte notamment des grands mammifères africains tels que l'éléphant, le rhinocéros, le gorille, le babouin, le léopard, le lion et le guépard. L'Angola est également peuplé de mammifères de nombreuses variétés d'oiseaux et d'insectes.

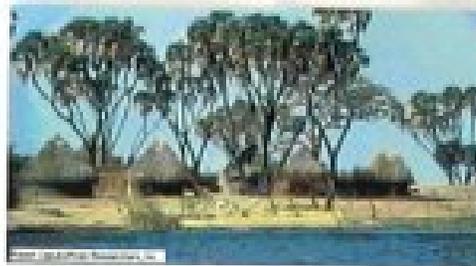


Mais de la grande variété de fruits  
et légumes, on trouve aussi du poisson  
frais et du bœuf.



Le climat est très chaud et humide  
et il y a beaucoup de pluie.

# SOUDAN



Village sur le Nil (Soudan)  
La majeure partie du territoire du Soudan est drainée par le Nil, l'artère vitale du pays.

## Agriculture

- Canne à sucre - arachides
- Sorgho -
- Energie
- pétrole.



Al Blahim H. AMCP

Région

Afrique (hémisphère nord)

Superficie

2,505,818 Km<sup>2</sup>

Population

29 000,000 habitants

Densité de pop

11,57 hab./Km<sup>2</sup>

Langue

Arabe

Capitale

Khartoum - capitale

Régime politique

Republique fédérale islamique

chef de l'état

Général Omar Hassan el-Bachir (depuis 1989 - réélection)

Fête(s) Nationale(s)

1er janvier (l'indépendance 1956)

Devise Nationale

Dieu, peuple, patrie.

Monnaie Nationale

Dinar soudanais (SDP)





# VIỆT NAM



**Région** - Asie (hémisphère nord)

**Superficie** - 331 114 Km<sup>2</sup>

**Population** - 80 000 000 habitants

**Densité de Pop** - 241,61 hab./km<sup>2</sup>

**Langue officielle** - Viet Nam

**Capitale** - Hanoi - capitale

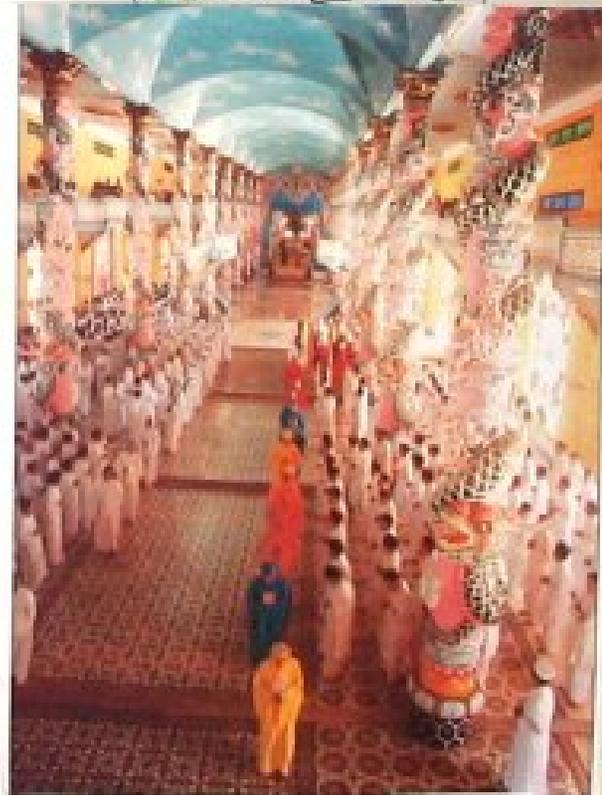
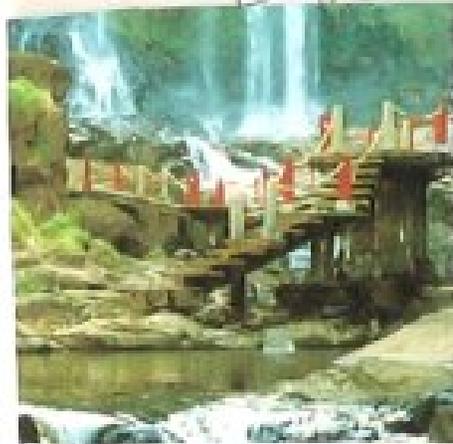
**Régime politique** - République socialiste, parti unique

**Chef de l'état** - Tran Duc Luong (élu en 1997, réélu en 2002)

**Monnaie Nationale** - Dong (VND)

## Plats et Boissons

- Ném - soja - riz - poissons
- lait, thé, alcool de riz



## Devise Nationale

Indépendance, liberté, bonheur (Độc Lập, Tự Do, Hạnh Phúc)

Phạm Phương H  
T. P. R.

# ALBANIE



## Informations :

Capital : Tirana

Nombre d'habitants : 3.363.000 hab

département administratif : Shqipëria e mesme

Surface (en km<sup>2</sup>) : 28.748 km<sup>2</sup>

langue parlée : Albanais

Monnaie : Lek

Principales villes : Tirana, Durrësi, Vlora, Shkodra...

Régime politique en place : Socialiste

Fêtes nationales : 1 janvier, 11 janvier proclamation de la Rep. pop en 1946

1 Mai solidarité internationale des travailleurs.



Janis Meshku 28

Hogenc Nela 1MAC

## Plats et Boissons.

- Groshë, tasqebabi, Pilaf, tave dheu...

- Birrë, Xonjat, Raki....

# ALGERIE

Localisation : Afrique du nord

capitale : Alger

Nombre d'habitants :

32 300 000

Superficie en Km<sup>2</sup> :

2 381 744 Km<sup>2</sup>

Région : hémisphère nord de la France

Langue(s) : Arabe : Berbère et français

Densité de pop. : 13,56 hab / Km<sup>2</sup>

Régime politique :

Republique démocratique et populaire

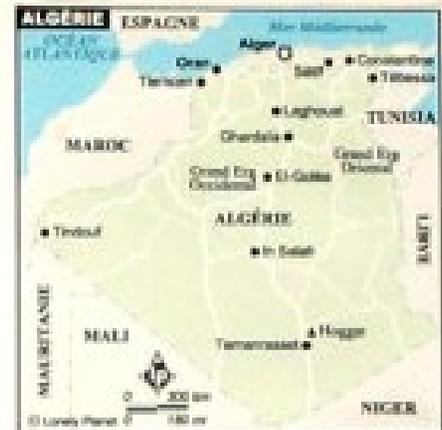
chef de l'état : Abdelaziz Bouteflika

Monnaie : Dinar Algérien

Fête(s) Nationale(s)

1<sup>er</sup> mai (travail), 5 juillet (indépendance) 1962, 1<sup>er</sup> novembre (1<sup>er</sup> novembre (Révolution, 1954)

Nadjem Aïchaoui - 1 BAC -



Economie :

Population active : 9,6 millions

Agriculture : blé, dattes, mouton, vache) : 24 %

industrie / bâtiment : plâtres, maçon, cailloux, ciment ... ) : 27,6 %

Services : hôpitals, dentistes, infirmiers, secrétaires ... ) 48,4 %

Devise Nationale :

La révolution par le peuple et pour le peuple



# ALGERIE

## Carte d'identité

Superficie : 2 381 741 km<sup>2</sup>  
 Population : 31 500 000 habitants  
 Capitale : Alger  
 Régime politique : présidentiel avec un rôle prépondérant de l'armée  
 Religion dominante : musulmane  
 Langues parlées : Arabe, Berbère et Français  
 Monnaie : Dinar algérien

## Economie

Population active : 9,6 millions  
 Agriculture (blé, dattes, maïs, vache) : 24%  
 Industrie/bâtiment (plâtre, acier, ciment, ciment...) : 27,6%  
 Services (bénéfices, dentiste, infirmier, secrétaire...) : 48,4%

PHOTO DE LA CAPITALE ALGER.

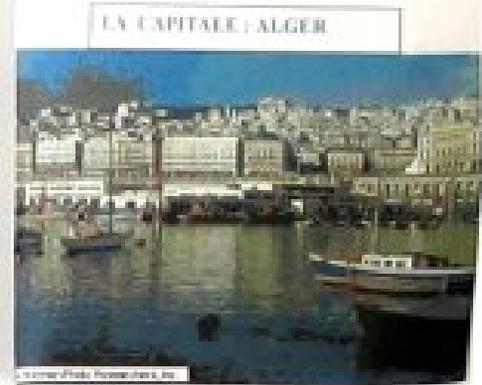


AKANA NENDI 3<sup>TS</sup>  
 MORALI Samir 2 B

FISCHER Guillaume 2 B.

Couscous Algérien	
ingrédients	Préparation
	<p>Couper la viande en morceaux, la mettre dans le grand marmites du couscoussier avec 2 cuillères à soupe d'huile, ajouter les deux oignons coupés très fin. Assaisonner de sel, poivre, 2 cuillères à café de cumin et 1 cuillère à café d'épice pour viande. Ajouter 2 tomates et quelques tomates broyées en petits morceaux et 2 cuillères à soupe de concentré de tomate. Faire mijoter 10 minutes. Entre temps, styliser les carottes, les navets, courgettes.</p> <p>Ajouter les carottes à la première préparation et 2 litres d'eau bouillante bouilli à feu moyen. Ensuite, mettre 1 kg de couscous dans un couscoussier et le presser sous l'eau froide jusqu'à ce que le couscous soit bien mouillé. L'eau et égoutter, le mettre dans un récipient, l'étaler et le laisser jusqu'à absorption d'eau tout en le travaillant avec les mains. Faire décoller les grains en ajoutant un peu d'huile.</p> <p>Placer le couscous dans la partie supérieure du couscoussier et laisser cuire à la vapeur. Cela prend une heure pour qu'il soit bien tendre et prêt.</p> <p>Ajouter ensuite dans le saucis les navets et courgettes et les pommes de terre.</p> <p>Travailler ensuite les grains de couscous à mouiller avec un peu d'eau salée et de l'huile d'olive et remettre à la cuisson.</p> <p>Ajouter 200 gr de pois chiche (temps depuis la veille dans l'eau jusqu'à ce qu'il double de volume). Faire cuire 5 minutes et être prêt. Haler à l'huile d'olive, ou selon votre convenance.</p> <p>Selon la tradition algérienne le couscous est servi. Mettre en respect la sauce à part dans un bol. Décorer votre couscous avec les légumes et la viande.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>1 KG de viande de mouton</li> <li>200 g de pois chiche (temps dans l'eau depuis la veille)</li> <li>2 oignons moyens</li> <li>2 tomates</li> <li>10 cuillères à café poivre</li> <li>1 cuillère à soupe de sel</li> <li>2 cuillères à café de cumin</li> <li>1 cuillère à café de paprika ou assaisonnement de viande</li> <li>2 courgettes</li> <li>4 navets</li> <li>2 pommes de terre moyennes</li> <li>2 kg de couscous fin</li> <li>4 carottes</li> <li>1 cuillère à café d'harissa (facultatif)</li> </ul>	<p>sel à 2 B</p>

# ALGERIE



sur le plan administratif, l'algerie comprend 48 wilayas (villes)  
divisées en 160 daïras (Sous - prefectures) dont 143 communes.

Plats:  
salés:  
Kouskouss

taba  
schotta  
MIA  
ent  
el tunier  
son  
oude bouabou  
mouta

Letter K. TMC  
Poland Letter A. 1996



Ch  
d  
B  
P  
m  
B  
H  
Z

### QUICHE LORRAINE

- \* 1 rouleau de pâte brisée pur beurre toute prête
- \* 125 g de lardons fumés
- \* 125 g de dés d'épave
- \* 4 oeufs
- \* 20 cl de crème fraîche liquide
- \* 1/8 de Noix de Muscade
- \* Sel, poivre du moulin



Recette :

Préchauffer le four sur thermostat 7 (210°C) durant 10 minutes. Sortir la pâte du réfrigérateur avant utilisation. Étaler la pâte dans le moule et rabattre éventuellement les bords. Piquer avec une fourchette. Faire revenir les lardons à sec et à feu moyen quelques minutes dans un faitout pour faire résorber leur gras. Les égoutter sur du papier absorbant.

Dans une jatte, battre les oeufs en omelette, incorporer la crème fraîche, saler modérément, ajouter la noix de muscade râpée. Bien homogénéiser. Garnir le fond de tarte avec les lardons, recouvrir avec la préparation aux oeufs et mettre à four chaud pour 25 minutes. Sortir 5 minutes dans le four avant de servir.

### LES FAMEUX MACARONS DE NANCY



### LES MADELEINES



### GÂTEAU AU CHOCOLAT DE NANCY



### LA TARTE TRADITIONNELLE AUX MIRABELLES

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MIN. ENVIRON  
TEMPÉRATURE DU FOUR : 210°C  
TEMPS DE CUISSON : ENVIRON 35 MIN  
COÛT : TRÈS RAISONNABLE  
DIFFICULTÉ : MOYENNE

Ingrédients pour 6 personnes

250 g de

500 g de mirabelles de saison

7 œufs et un peu de sucre et beurre

à volonté

Recette pour 6 personnes

Préparer la pâte par tradition



Recette par Office Tourisme Nancy

Recette 10 personnes

- Mêler le sucre et l'œuf
- 1 litre d'œufs ou de lait de point à échauffer
- 20 g de beurre
- 50 g de lait / 50 g de beurre

Préparation de la mirabelle à cuire

Couper le bout des tiges, rincer dessous les mirabelles et enlever le petit doigt et l'anneau

à l'aide d'un couteau

Étaler la pâte, creuser le fond de forme en la guidant par le bord, mettre dessus au milieu

la mirabelle après avoir bien égaliser les fruits avec le reste de la pâte et former dans

un creux le ruyau de la pâte au fond, faire au dessus un petit bourrelet. Sortir du four avec

un petit à sec. Mettre à four chaud sur une plaque, préchauffer l'autre moitié de pâte



# La Lorraine



## carte d'identité

*superficie* : 23 547 km<sup>2</sup>  
*population* : 2 310 376 habitants  
*capitale* : Metz  
*religions* : catholique, protestante, musulmane, juive...  
*langues parlées* : Français, Allemand, parois lorrain...



## économie

*population active* :  
*agriculture* : 2,80%  
*industrie-bâtiment* : 29,2%  
*services* : 68%

## Saint-Nicolas

### Légende de Saint-Nicolas



# Los AngeLep

Dernier Edito de l'année...

Voici notre dernière parution du journal. Nous avons choisi d'évoquer les événements les plus importants et nous espérons qu'ils le seront pour vous aussi. Nous vous souhaitons de passer de très bonnes vacances et de ne pas faire trop de bêtises ! Nous vous donnons rendez-vous à la rentrée prochaine pour de nouvelles aventures : En attendant, bonne lecture...

la classe de 2B

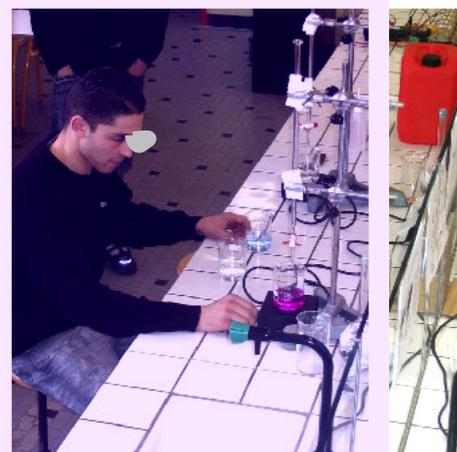


Deux réalisations remarquables des maçons :  
"Laquette en Carreau Romain" et  
la pièce présentée au défi  
Pertuy.



Maths et sciences  
en s'amusant...

## Quelques moments forts des Portes Ouvertes



À boire, avec le bar à eau réalisé  
par la classe de 1 clim, et à manger  
avec les grillades maison.



# Action : « la maîtrise de la langue au service de la réussite »

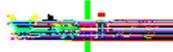
Cet atelier concerne des élèves nouvellement arrivés dans l'établissement et des élèves en difficulté.

## Ecriture de charades

Mon premier est camouflé par le soutien-gorge  
 Mon deuxième est la 5ème lettre de l'alphabet  
 Mon 3ème est votée par le parlement  
 Mon tout est un quartier de Woippy.

EIOY 2aiuf

Mon premier est la première lettre de l'alphabet  
 Mon 2ème est un pronom personnel  
 Mon 3ème est attacher un lien  
 Mon tout est un local.



Mon premier est après avril et avant juin  
 Mon 2ème est la 2ème syllabe de midi  
 Mon tout est un prénom.

Meqpi!

Mon premier est la 1ère syllabe de alouette  
 Mon second est un oiseau passereau  
 Mon 3ème est une spécialité chinoise  
 Mon tout est un pays.

ANigérite

Mehdi Alkama 3T

Mon 1er est le cri de la vache  
 Mon 2ème est après le jour  
 Mon 3ème est un pronom personnel mal prononcé  
 Mon 4ème est une céréale qui pousse dans l'eau  
 Mon tout est un atelier qui travaille le bois

m n e u i  
e s i r e

Fischer Guillaume 2B

Mon 1er est le contraire de haut  
 Mon 2ème est la 1ère syllabe de billard  
 Mon 3ème est un sport raccourci  
 Mon tout est le football de table

baot foby

Lheureux Pierre-Jean TMET

Mon 1er est la 1ère syllabe de salut  
 Mon second est une marque de produit de vaisselle  
 Mon tout est un prénom

irmSa

Mon 1er est l'alphabet des aveugles  
 Mon second peut porter un bonnet  
 Mon tout est un prénom

orjān

Mon 1<sup>er</sup> est la 5ème lettre de l'alphabet  
 Mon 2ème est un déterminant  
 Mon 3<sup>ème</sup> est la 1ère syllabe de fantastique  
 Mon tout est un animal

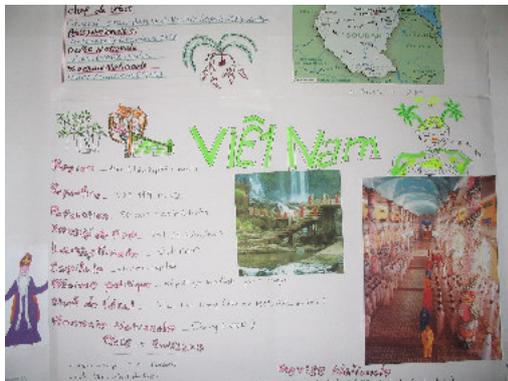
?!ph?nt

Bazin Gilles 1MET

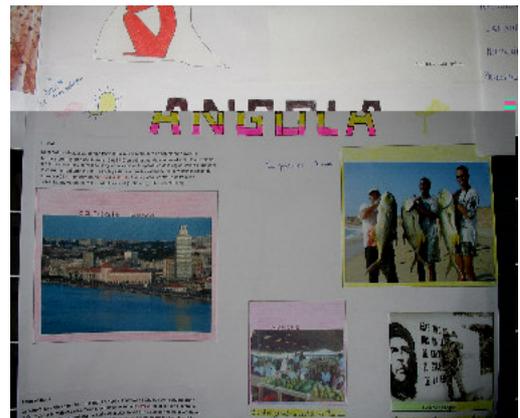
Mon 1er est la première lettre de l'alphabet  
 Mon 2ème est la dernière syllabe de glamour  
 Mon tout est une sensation inoubliable.

tuomA

Morsli Samir



Exposition au C.D.I. : un « voyage » dans les pays d'origine d'élèves de l'établissement.



## Finale nationale du défi compagnons à Paris

Le 25/05/05 à Paris, les élèves de Terminale Gros Oeuvre ont participé à la finale nationale du défi Pertuy. Ils ont fini 2ème de la poule des seconds au niveau régional. Bravo à Mickaël Estivo, Michel Battaglia, Geffroy Sanchez, Steve De Sa Rosas, Jérôme Kieffer et Fabien Lhotel !



## Le théâtre au lycée : toutes nos félicitations !



Le 26 et 27 mai 2005, les élèves de l'Atelier-Théâtre, animé par Mme Sinapi, professeur, ont joué l'Alouette, une pièce de Jean Anouilh. Les internes ont pu l'apprécier le jeudi soir, toutes les autres personnes le vendredi en soirée.

Les personnages ont été interprétés par neuf comédiens (de gauche à droite) : Julien Roggia (Cauchon), Sylvain Dhollande (procurateur), Arnaud Pierre (comte de Baudricourt), Angélique Aptel (les voix), Pascal Schmidt (mère de Jeanne), Pascale Bourgeois (Jeanne), Julien Trignau (Boudousse et La Trémouille), Sarah Bousser (reine mère) et Thomas Kropp (Charles VII). Bravo également aux techniciens Dimitri Oukkal et Antoine Nicolas qui ont bien tenu leur rôle dans l'ombre des coulisses ! Mme Usai, professeur, s'est chargée des costumes.



## CINEMA

### Star Wars: Episode III La revanche des Sith

Genre : Science-Fiction

Un film de : George Lucas

Casting : Natalie Portman , Hayden Christensen , Anthony Daniels , Ian McDiarmid , Ewan McGregor , Samuel L.

Jackson , Christopher Lee

Resumé : Après trois années d'incessants combats, la Guerre des Clones touche à sa fin. Alors qu'Obi-Wan Kenobi est envoyé à la recherche du chef des séparatistes par le conseil des Jedi, le chancelier Palpatine poursuit son ascension politique. Tout en préparant l'avènement de l'Empire Galactique, il prend sous son aile le jeune Anakin Skywalker à qui il révèle la véritable nature du pouvoir et les secrets de la Force pour l'attirer du côté obscur et faire de lui le sombre Dark Vador



Voici l'affiche du dernier épisode de la saga star wars (la revanche des sith)

## UNSS : les derniers résultats

Saluons la brillante performance de Serbah Mokrani, élève de TETB, au championnat national de lutte qui a eu lieu à Toulouse les 20, 21 et 22 mai 2005 : **médaille d'argent donc vice-champion de France UNSS.**



De gauche à droite :  
Laurence Scheffmann (Prof)  
Jérémy Blaise (TIST)  
Florian Jost (2 ARH)  
Marc Lerasle (2IST)  
Irina Fayard (2ARH)  
Thomas Benedic (tist)  
Valérie Petit (TARH)  
J-François Seiler (Prof)

**L'équipe de tennis de table du lycée (ci dessus) est arrivée championne de notre académie.** Toutes nos félicitations! Ils se sont rendus à Samatan, à 60km de Toulouse les 11,12 et 13 mai 2005 pour participer au championnat national. La compétition a été très difficile et serrée : ils ont fini 24/24.

Leur performance est remarquable, c'est la première fois que notre équipe va aussi loin!



Directeurs de publication : Laurence Martin, Alain Gloriod et Jean-Pierre Cécile

Equipe de rédaction : 2B

Tirages : 20 exemplaires

Prix : offert

Année : Juin 2005

Imprimé : au LPR du BTP, MONTIGNY-LES-METZ