

## La deuxième composition du français

Le texte: **De la T.S.F à la radio**

Plusieurs expériences menées simultanément dans différents pays ont donné naissance à la radio c'est en 1888 que l'Allemand Hertz prouve l'existence d'ondes électromagnétiques. Un récepteur est alors mis au point, puis l'antenne est inventée. En 1895, Marconi réunit ces techniques de transmission par les ondes et fabrique un appareil de T.S.F (télégraphie sans fil). A partir des années 1930, la T.S.F est appelée " radio". Les premières émissions de radio ont lieu vers 1920. C'est dans un studio d'enregistrement que les émissions sont réalisées par une équipe de journalistes, d'animateurs et de techniciens. La voix et les sons sont transformés en signaux puis en ondes. Les ondes sont envoyées dans l'espace à la vitesse de 300 000 km/s par le biais d'une antenne émettrice. Le poste de radio familial reçoit les ondes et les transforme en son.

Extrait de l'Encyclopédie vivante, éd. Nathan.

### Questions

#### I- Compréhension : (14pts)

- 1- De quelle découverte est-il question dans le texte?
- 2- Qui a inventé la T.S.F? en quelle année?
- 3- Donne la date de chaque évènement suivant :
  - a- Hertz prouve l'existence d'ondes électromagnétiques. ....
  - b- Les premières émissions du radio. ....
  - c- La T.S.F est appelée radio. ....
- 4- Relève du texte le champ lexical de : " radio"
- 5- Transforme à la voix passive la phrase suivante :  
Marconi réunit ces techniques de transmission.
- 6- Conjugue le verbe suivant au futur simple: "envoyer" avec
 

Je .....	Nous .....
Tu .....	Vous .....
- 7- Fais l'accord sujet verbe dans :
  - ..... Sont envoyées dans l'espace.

#### II- L'écriture: ( 06 pts) Reconstruire le texte à partir des phrases données dans le désordre ci-dessous :

- Après avoir été torréfiées, décortiquées et broyées, les amandes sont réduites en une pâte épaisse, la pâte de cacao.
- Après le malaxage, on obtient le chocolat que nous aimons.
- On mélange cette pâte avec du sucre, de la vanille et du beurre de cacao.
- Le chocolat est fabriqué avec les amandes du cacaoyer, un arbre des pays chauds et humides.