

SESSION 2024

**CAPES
CONCOURS EXTERNE
ET CAFEP**

**SECTION : LANGUES RÉGIONALES
BRETON**

**ÉPREUVE ÉCRITE DISCIPLINAIRE APPLIQUÉE SUR LE
BRETON**

Durée : 6 heures

L'usage de tout ouvrage de référence, de tout dictionnaire et de tout matériel électronique (y compris la calculatrice) est rigoureusement interdit.

Il appartient au candidat de vérifier qu'il a reçu un sujet complet et correspondant à l'épreuve à laquelle il se présente.

Si vous repérez ce qui vous semble être une erreur d'énoncé, vous devez le signaler très lisiblement sur votre copie, en proposer la correction et poursuivre l'épreuve en conséquence. De même, si cela vous conduit à formuler une ou plusieurs hypothèses, vous devez la (ou les) mentionner explicitement.

NB : Conformément au principe d'anonymat, votre copie ne doit comporter aucun signe distinctif, tel que nom, signature, origine, etc. Si le travail qui vous est demandé consiste notamment en la rédaction d'un projet ou d'une note, vous devrez impérativement vous abstenir de la signer ou de l'identifier. Le fait de rendre une copie blanche est éliminatoire.

Tournez la page S.V.P.

A

INFORMATION AUX CANDIDATS

Vous trouverez ci-après les codes nécessaires vous permettant de compléter les rubriques figurant en en-tête de votre copie.

Ces codes doivent être reportés sur chacune des copies que vous remettrez.

▪ **Concours externe du CAPES de l'enseignement public :**

Concours	Section/option	Epreuve	Matière
E B E	0 4 4 1 E	1 0 3	9 3 1 2

▪ **Concours externe du CAFEP/CAPES de l'enseignement privé :**

Concours	Section/option	Epreuve	Matière
E B F	0 4 4 1 E	1 0 3	9 3 1 2

Consignes :

À partir du corpus proposé, vous proposerez un projet de séquence pédagogique s'inscrivant dans le cadre de l'enseignement de la langue bretonne en cycle 3, thème « Des repères géographiques, historiques et culturels des villes, pays et régions dont on étudie la langue », auprès d'élèves dont le niveau se situe autour de A2.

Vous analyserez les différents documents, en précisant comment ils s'inscrivent dans le thème « Des repères géographiques, historiques et culturels », et justifierez votre choix d'en retenir tout ou partie dans la construction de votre séquence. Les éléments soulignés dans les documents 1-2-3-4 devront faire l'objet d'une analyse linguistique dans la perspective de la séquence. Vous présenterez ensuite cette séquence en précisant sa mise en œuvre (nombre de séances, objectifs, compétences travaillées, intégration de faits de langue, évaluations envisagées).

MAT DA C'HOZOUT

Kutuilh plant da zebriñ!

En nevezamzer e kresk kalz plant en natur hag e teu bleuniou war wel. Kalzik anezho a c'heller debriñ, met n'eo ket aes gouzout pescort re.

Setu 4 flantenn aes da gavout ha da anavezout. e llozhou e ker ha war ar maez.

Rekipoù zo a dreviñ! Didroch anezho ha lak anezho asambles gant ur stagell Pariz!

Gant petra mont da gutuilh plant?

Ut gopell ondoù

Botok bele

Seier paper eul don hep moull e just

Ut baner pe ul sac'h ken

Kutuilh : cællir
Ur blantenn : une plante
Bleuniou : fleurs

Kantell chakod : collant de poche
Stagell Pariz : attache parisienne
Seier paper : sacs en papier

Setu peder fichenn, bep ur rekipe a-dreñv! Didroch ha stag anezho gant ur stagell Pariz.

C'HWERVIZON

Pescort tammoù zo mat da zebriñ?

Bleunienn Garenn
Broñs Deltiou
Gwrizienn

Er pradeier: el llozhou, er gwenojennou*

MELCHON PEURIN

Pescort tammoù zo mat da zebriñ?

Bleunienn (Adalek miz Mae betek miz Here)
Deltiou (A-hed ar bloaz)

Er pradeier hag er gwenojennou*

KIGNEN-AN-ARZHED

Pescort tammoù zo mat da zebriñ?

Deltiou

Er pradeier: el llozhou, er gwenojennou*

BOKEDOU-GAD

Pescort tammoù zo mat da zebriñ?

Deltiou (Adalek miz Meurzh betek miz Mae)
Bleuniou (Adalek miz Meurzh betek miz Even)

Er pradeier: e lez ar c'hoad* e girzhier* e gwerjezou*, er c'hoadou sklaer

BIGNEZ MELCHON

Ezhomm 'to eus :

Ur volennad bleuniou melchon (roz pe gwenn) gant o garenn, 200 gr bleud, 1 vi, 20 cl laezh, 20 cl dour klouar, 1 meudad* holer, sukr, hag ur friterez !

1. Lakaat bleud en ur saladennouer, ober un toull e-kreiz ha lakaat ar vi, an holer hag ar sukr ennañ.
2. Meskañ goustadik gant ul loa-goad en ur skuilhañ an dour klouar hag al laezh.
3. Leuskel an toaz da baouez* 1 eurvezh-pad.
4. E keit-se, riñsañ ar bleuniou gant dour, lakaat anezho war un torchouer propr.
5. Splujañ ar bleuniou en toaz, ha goude en eoul tomm ar friterez.
6. Lakaat ar bignez war un tamm paper dizourus, lakaat sukr warno ha... tañva !

MEL C'HWERVIZON

Ezhomm 'to eus :

200 gr bleuniou c'hwervizon, 1 orañjezenn viologel, 1/2 sitroñs biologel, 1 aval biologel, 1 litrad dour, 800 gr sukr.

1. Troc'hañ ar frouezh e tammoù bihan, hep dibluskañ anezho.
2. Lakaat an dour da verviñ ha splujañ an tammoù frouezh hag ar bleuniou enni. Leuskel 20 min da boazhañ.
3. Gant ul loa-goad, gwaskañ an tammoù en un tamouez* evit kaout chug.
4. Ouzhpennañ sukr d'ar chug hag adlakaat war un tan bihan, e-pad 1 eurvezh.
5. Leuskel da yenañ, ha skuilh ar mel e podou-gwer: Un teuzar !

Diell 2 : Rekiye ar c'houign-amann, <https://www.bcd.bzh/expo-pci/recette.php?id=7>.



Recette du kouign amann

Rekiye ar c'houign amann

Recètt du kouign amann

Danvezioù :

- 600g bleud
- 500g amann
- 500g sukr
- Etre 2 ha 3 dl dour
- 1 meudad goell
- 1 meudad holen

Prientiñ :

- Lakait ar bleud, ur wech silet, war ur plankenn koad, grit ur poull e-kreiz ha lakait an holen, ar goell, hag an dour yen-tre.
- Gant begoù ho pizied, meskit d'ober un toaz a vo laosket da zistanañ en ul lien e-pad pemp munutenn.
- E-keit-se, lakait an amann, kalet c'hoazh, e pleg korn un torch gleb evit merat an amann betek ma vo bouk.
- Ledit an toaz, lakait an amann war-c'horre hag ar sukr e-kreiz, plegit bordoù an toaz evel ma vez graet toaz feilhennet, ha plegit dre ziv wech.
- Lakait diouzhtu er forn domm (200°) e-pad un hanter-urvezh.

Ma alioù :

- Pouezus-meurbet eo temperadur an amann hag hini ar sal e-lec'h m'emaoc'h o fardañ an toaz. Pastezerien 'zo a gav gwelloc'h leuskel an toaz da zistanañ en torch, a-raok ober plegoù ennañ. Gant lod all e vez implijet dour yen-tre evit sevel an toaz, lod all c'hoazh a implij goell klouar, reoù all a walc'h ar wastell gant amann a-raok fornian.
- N'ho pezit ket aon rak an amann, hag ur wech poazh ar wastell, skuilhit diwar-c'horre an amann n'eo ket bet intret en toaz. Laoskit da zistanañ er plad, gant-se ne vo riskl ebet ganeoc'h da zeviñ ho pizied gant ar c'haramel.
- Ma fell deoc'h astommañ ar wastell, lakait ur baelon da dommañ, tennit anezhi diwar an tan ur wech m'eo tomm, ha taolit ar wastell enni. Lakait ur golo ha gortozit etre 5 hag 8 munutenn a-raok tañva ha lipat ho mourroù !

REKIPE IWERZHONAT

KOUIGN KAROTEZ !



ADZENNOÙ

EVIT AR C'HOUIGN :
2 vi
150ml eoul tro-heol
200 g sukr (rous ma c'hellez)
300 g karotez rasklet
100 g rezin
250 g bleud
1 sac'hadig goell
1 loaiad vihan kanell

1/2 loaiad vihan poultr
kraon-kelvez
1/2 loaiad vihan « 4 spis »

EVIT AL LINDRIÑ GWENN :
300g sukr-kler
150g amann
2 loaiad vras laezh




Anavezet gant an holl eo ar c'houign-karotez e Bro-Iwerzhon. Farsus eo fardan ur c'houign gant karotez, hag ur sapre lipoujerezh eo !

- 1** Lakaat ar forn da raktommañ war 150 derez.
 - 2** Lakaat an eoul hag ar vioù en ur saladennouer bras. Meskañ mat.
 - 3** Ouzhpennañ ar c'harotez rasklet, ar rezin hag ar sukr. Meskañ c'hoazh.
 - 4** Tamouezat ar bleud, ar spisou hag ar poultr e-barzh. Meskañ mat pep tra.
 - 5** Lakaat eoul hag un tamm bleud un tamm pep lec'h e fons ar ur plad da vont er forn. Skuilhañ ar meskaj ennañ. Lakaat ar pladad e-kreiz ar forn e-pad 30-40 mn da 175 derez.
 - 6** Gant ur gontell e c'hellez gwiriañ ha poazh eo o lakaat anezhi e-barzh ur c'houign e-kerzh ar poazhañ. Ma chom tammoù-meskaj war ar gontell n'eo ket poazh c'hoazh.
 - 7** Ur wech poazh, leuskel ar c'houign da zistanañ. Lakaat an amann, al laezh hag ar sukr-kler en ur volenn ha meskañ pep tra betek kaout ur meskaj diennek.
 - 8** Pa vo distanet mat ar c'houign e c'helli ledañ ar meskaj-se warnañ.
- Prest eo ! Gant ur banne laezh e vo dreist evit an adverenn !




Diell 4 : al lec'hienn heklevpodkast.bzh

Diell A : rummad *E pleg ma skouarn* evit ar grennarded war heklevpodkast.bzh

Keleier Podkastoù Hon holl sonioù Piv omp Kinnig ur raktres BR FR

Degemer al lec'hienn / Podkastoù / E pleg ma skouarn / Lulu hag Ingrid

Podkastoù



E pleg ma skouarn


Format moyen / Jeune public / Fiction

17min16

Lulu hag Ingrid

Un istor skrivet ha c'hoariet gant Loeiza Beauvir

Lulu, ur paotrig 10 vloaz, a zo o paouez cheñch skol. Bep daou vloaz e vez kaset e vamm da labourat d'ur gêr nevez ha bep tro e vez ret dezhañ heuliañ anezhi. N'eo ket ar wech kentañ dezhañ kaout da ober e doull en un endro nevez, met startoc'h eo an traoù ar wech-mañ. Lulu ne deu ket a-benn da zesachañ evezh e gamaladed, daoust dezhañ bezañ ur paotr « kool » hag ur mailh war ar mell-droad. Pa vo ret dezhañ fardañ ur wastell da lidañ e zeiz-ha-bloaz gant e glasad nevez e vo lakaet Lulu diaes, rak ne oar ket keginañ ha n'ez eus den er gêr evit e sikour, paket ma vez e dud gant o labour d'ar Merc'her ! Neuze e kinnigo Ingrid, keginerez ar skol reiñ an dorn dezhañ evit fardañ ur wastell. Daoust da houmañ bezañ brudet fall e-touesk ar vugale, e tegemer Lulu he sikour



Lulu hag Ingrid arte 50m
AUDIOBLOG

PAR HEKLEVPDOKAST

00:00/00:00

Skrivañ ha c'hoari: Loeiza Beauvir
Sonerezh : Krismenn
Sikour war ar c'hoari : Mai Lincoln
Enrollañ ha kemmeskañ : Jean Mari Ollivier
Produiñ : Kalanna, Heklev Podkast ha Teatr Piba

**Enrollet e Sal an Armorika e Plougerne e miz Gouere 2023.
Gant sikour Redadeg 2022 ha Rannvro Breizh - FALB**

Diell B : skript *Lulu hag Ingrid, Loeiza Beauvir, 2023.*

Senenn 1- Rekiye ar bara mel

Kegin Lulu

Pif paf pouf trouzioù kegin

- 200g mel
- 200g bleud
- 3 vi
- 50g amann
- 1 meudad anis
- 2 veudad kanell
- 1 dakennad dour bleunioù orañjez

Lulu on-me. Warc'hoazh e vin 11 vloaz, se zo kaoz emañ o fardañ ur wastell evit lidañ ma deiz-ha-bloaz gant ma mignoned er skol. N'on ket ur c'heginer gwall ampart met fentus e kavan klask blazioù nevez, souezhus pe dic'hortoz !

Plijadur 'm bez o keginañ evit ar re all, dreist-holl.

M'ho pije gwelet ac'hanon bloaz 'zo ! Ne oan ket gouest da boazhañ ur vi zoken ! Met ur bern 'm eus desket dibaoc, *chuchumuchuet* a-drugarez da Ingrid...

Senenn 2- Ar skol nevez

Er skol

(...)

Ya, em skol nevez ez eus un hengoun. Pep hini a rank fardañ ur wastell evit ar c'hlasad da vare e zeiz-ha-bloaz.

Sellit, ar bloaz paset, da skouer, e oa tri estaj da wastell Mallory : unan gant dienn Chantilly, unan gant chugon flamboez hag unan gant pralin.

Bugale bamet : Ouaaaaaaahh

AR SKOLAEREZ: Mersi dit Mallory gaezh evit ar brav a wastell-mañ !

A-benn diriaou e vo dit-te da fardañ ur wastell, Lulu !

Din-me da fardañ ur wastell ? (*pennfollet*)

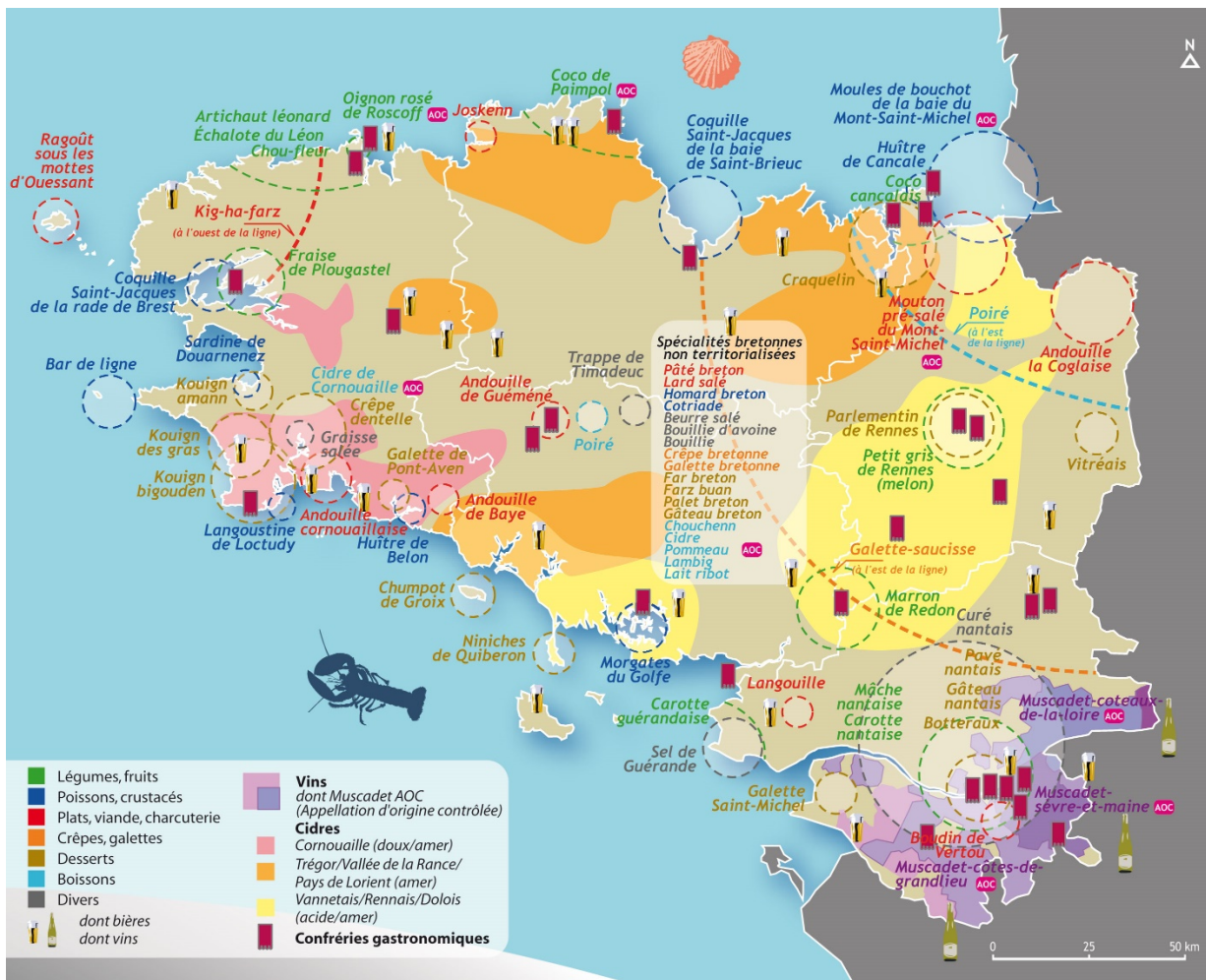
Ne oan ket gouest da boazhañ ur vi zoken ! Ha ret 'vije din fardañ ur wastell evit ma deiz-ha-bloaz?! Daou zevezh war-lerc'h !?

Huchadenn, analiñ, *stress* (mod ankeniet), talmoù kalon.

Gellet 'm bije goull' sikour digant Mamm ha Tad, met mil dapet e vezont gant o labour ha d'ar Merc'her e vezen (me) ma-unan er gêr o tebriñ bara pok-ha-pok ha Chocapic !

Ne vezen ket aotreet da implijout ar forn ma-unan, re zañjerus 'toare, ha n'em boa tamm mennozh ebet deus 'pezh a ranker kaout da fardañ ur wastell !!! Gant ar boan-gof e voen tapet kerkent (...).

Diell 5 : Patrimoine alimentaire. Secrets de la gastronomie bretonne, in Bodlore-Penlaez M. & Kervella D., Atlas de Bretagne / Atlas Breizh, Coop Breizh, 2011, p. 60.



Diell 6

Diell A : kopi skramm *Sekred Kegin - France 3 : Fardañ ed-du dre laezh, Bali Breizh*, abadenn an 19 a viz Genver 2019.



SEKRED KEGIN ED DU DRE LAEZH Claude Nadeau VO/VOST

3

France 3 Bretagne ✓
78,8 k abonnés

S'abonner

👍 8

💬

➦ Partager

⋮

Diell B : kopi skramm *Tuto Breizh : Fardañ kouign-amann*, https://www.brehoweb.bzh/Fardakouign-amann-tuto-breizh_fiche_2717.html



Fardañ Kouign-Amann 🍞 🍪 Comment réaliser un Kouign-Amann - Tuto Breizh

Diell C : skritell Soubenn Noz



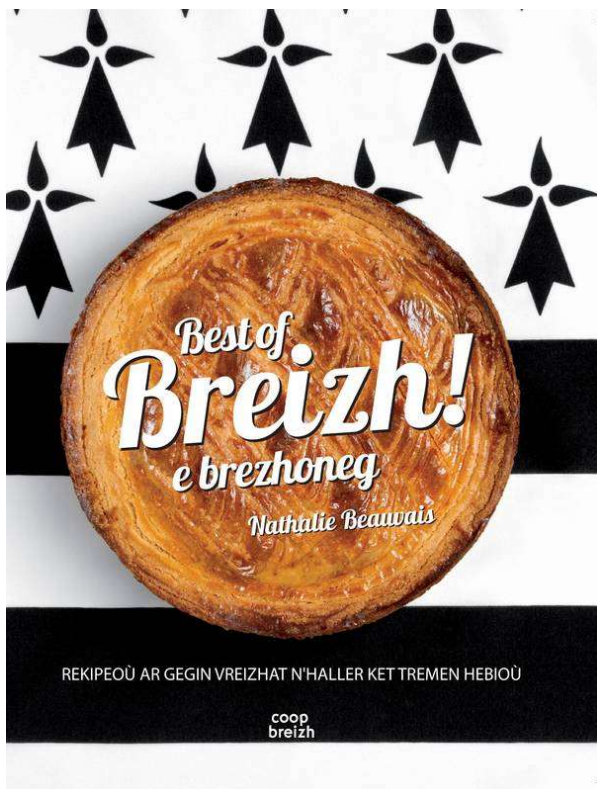
Diell D : kartenn-bost *Cueillette des fraises*, <https://bcd.bzh/becedia/br/aozan-boued-ha-keginan-mod-breizh>.



Diell E : kartenn-bost, *Le Carton voyageur*, AA00008751,
<https://bcd.bzh/becedia/fr/le-ble-noir-mythes-et-realites-d-une-culture-emblematisque-en-bretagne>



Diell F : golo al levr *Best of Breizh ! E Brezhoneg*, Nathalie Beauvais, Coop Breizh, 2019.



KANAOUEN AR C'HRAMPOEZ (1)

Un daou pe dri devez a zo — Ema va zoaz kram-
poes e gô... ac'han ! — Ema va zoaz krampoes e gô.

Rak va c'heuneud a zo er c'hoad, — Ha va bouc'hel
a zo didroad... ac'han ! (2)

Ha va amann zo er marc'had, — Ha bleud zo
c'hoaz o valad... ac'han.

Ha va zrebez zo e Landreger, — Ebars er c'hôvel
oc'h ober... ac'han !

Ha va spanel zo e Montroulez, — Ha va rozel e
Karahes... ac'han !

Ha va fillig zo e Perros, — Allas ! chetu deuet an
noz... ac'han !

(1) Fonds Lédan, tome IV, pp. 203-205. — « Je dois cette chanson, note M. Lédan, à l'obligeance de M. de la Villemarqué, Juillet 1836. » Ce fragment de chant, imprimé dans les *Sonion* de Luzel, rappelle une pièce plus longue de la Collection Penguern (tome 95, fol. 339-340). C'est un spécimen des chansons amusantes que l'on appelle *marvailhou* ou *sonion geyer*.

(2) La mélodie reprend le second vers de chaque couplet.



Gerioù ar vuhez

KRAMPOUEZH 1

Krampouezh : des crêpes

Ar c'hrampouezh, les crêpes

Krampouezhenn, crêpe

Ur grampouezhenn, une crêpe



http://www.reseau-canope.fr/tes/skeudennnoezh/skeudennnoù_krouet_gant_Malo_Ar_Menn

Pillig ou « Maen-krampouezh », galetière

Ur billig, une galetière, une billig



Trebez, trépied

Un trebez, un trépied

« Lakaat ar billig
a-raok an trebez »,
(mettre la galetière
avant le trépied),
mettre la charrue avant les bœufs



Toaz ou toazenn,
de la pâte, du mortier
An toaz
ou an doazenn, la pâte



Toaz-bara,
de la pâte à pain

Toazek,
pâteux

Toaz-dent, du dentifrice

Toazennoù,
des pâtes



Laouer, auge
Al laouer-doaz, le pétrin

Da vont pelloc'h

Kit da selaou
Ar Grampouezherez
gant
Marthe Vassallo



Farz-forn war glouaraat kent bezañ debret. Foto gant Padrig Herve.

Farzoù Breizh

Aozer : Patrick Hervé / Meurzh 2021

Breizh eo ar vro a soñjer enni pa vez graet anv eus farz. A bep seurt meuzioù zo eus ar farz avat, dishañval o doareoù ha pa vefe ar memes mod-ober orin dezhe-tout : poazhañ en ur sac'h. Cheñchet eo bet ar rekipe kentañ tamm-ha-tamm ha meur a seurt farz zo bremañ, farz-forn ha kig-ha-farz paneveken, deuet da vezañ arouezioù keginerezh Breizh.

Farz a vez graet ivez eus meuzioù all, dishañval-tre, en Arvernia, Savoie pe Poitou. Un termenadur strizh zo d'ar ger farz er geriadurioù avat pa ne vez kaoz enne nemet eus ur meuz a Vreizh, dous ha poazhet er forn. E Breizh koulskoude e reer farz a bep seurt, ar c'hig-ha-farz (ur seurt farz-sac'h anezhañ) hag ar farz-forn paneveken.



Ar farz-sac'h

Bara an hini a veze debret dreist da bep tra, a-raok an Dispac'h. E Breizh avat ne oa ket aezet ober bara. **Ed-du** a veze gounezet dreist-holl, aezet o gounid war douaroù paour pe freuzet a-nevez. Gluten a vank d'ar greun-se avat evit lakaat an toaz e go. Ne veze ket a fornioù gant tud ar bobl ouzhpenn-se, pa oa an noblañsoù a oa perc'henned warne tout, ha rouez e oa an danvez-tan. Sell ma ranke ar pep brasañ eus an tiegezhioù labourerien-douar ober gant edajoù all : yod, krampouezh ha farz-sac'h. Ne oa ket ezhomm eus ur forn nag eus danvez-tan eus an dibab evit poazhañ en dour berv toaz ed-du paket en un tamm lien pe en ur gozh vilgin. Keñveriet e oa bet ar mod poazhañ-se gant hini ar *pudding* e Breizh-Veur gant beajourien an

XVIII^{vet} kantved, ken hañval e oant o-daou. Un astez bara gwak ha poazhet fall e oa eus ar farz-se, a skrivas soudarded zo, bet e gwarnizon e Breizh.

En XIX^{vet} kantved e oa bet ijinet ar c'hig-ha-farz hag ar farz-forn

A-drugarez da araokadennoù al labour-douar en XIX^{vet} kantved e voe tapet gounid edeier, segal paneveken. War un dro e voe aotreet an dud, estroc'h evit ar binvidien, da sevel fornioù. Diwar neuze e c'hellas an dud diwar ar maez poazhañ bara o ziegezh kement ha m'o deveze ezhomm. En toleadoù paourañ avat e talc'has an dud da boazhañ toaz er seier : *chumpod* pe *kouign-pod* e enizi Bro-Gwened, *groux* er Briver. E Bro-Leon, er c'hontrefed, e teuas ar c'hig-ha-farz da vezañ arouez ar binvidigezh savet diwar ar gounid legumaj. Ur meuz klok eo hennezh, poazhet asambles gant kig ha legumaj. Ruilhet e vez ar sac'had d'ober bruzhun farz. Ar c'hig hag ar farz a vez debret da Sul hag ar peurrest e-pad ar sizhun, fritet pe soubet.

Bep ma kreske an tachenoù e voe ret d'an dieien enrollañ mevelien ha tuta devezhourien evit an devezhioù bras. War-bouez o genou an hini e veze tapet ar vicherourien wellañ avat ha n'eo ket gant stlipoù-logod ! Gant farz-forn ne lâran ket, hag evel-se e veze graet... pa veze tomm an amzer, laezh puilh digant ar saout ha vioù e-leizh gant ar yer, dres da goulz an devezhioù bras. Poazhet e veze ar farz war-lerc'h ar bara e-keit ma oa tomm ar forn c'hoazh. Pruneoz pe odivi a c'halle ar batronez lakaat ouzhpenn en toaz kement ha 'n em ziskouez lark ha kas he brud vat pelloc'h.

A bep seurt farz c'hoazh

Farz a vez graet eus a bep seurt meuzioù all c'hoazh, a vez aozet da degouezhioù zo hag e toleadoù bevennet-strizh. Farz gwad, da skouer, a veze graet war Enez-Eusa pa veze lazhet ar porc'hell, o livañ an toaz gant e wad. Farz al leue bihan a veze aozet gant laezh-nuz ar saout a oa o paouez halañ. Farz pitillik pe farz buan a veze aozet war ar prim o skuilhañ bas war ar billig hag ouzh e dreiñ gant ul loa-goad da gaout bruzhun poazh.

Ar rekipeoù war gemm en XX^{vet} kantved

Adalek fin an XIX^{vet} kantved en em gavas ar farz-forn war taolioù bourc'hizien Pariz pe kêrioù gall all, dre berzh ar merc'hed yaouank a veze kaset da vatezh eno, pa c'hallent kavout e kêr kement tra a oa ezhomm dioutañ evit e aozañ.

E-pad pell n'eus bet eus ar c'hig-ha-farz nemet e norzh departamant Penn-ar-Bed. Adalek ar bloavezhioù 1960 avat e krogas kevredigezhioù Bretoned Pariz da aozañ anezhañ evit ar banveziou bras a veze savet da zastum arc'hant evit a bep seurt oberennoù. Gwellaet e voe ar rekipe orin dre ginnig koulz farz ed-du ha farz gwinizh, koulz kig-ejen ha kig-moc'h, an eil sko ouzh egile, amann teuz sof-kont war o gorre. Evel-se e voe lakaet ar meuz-se, ken dibar ha ken plijus e rannañ gant egile, war renk keginerezh Breizh, koulz hag ar farzoù all, dibennoù-pred pe meuzioù pennañ anezhe, en tiegezhioù koulz hag er predvaou hag en ostalerioù eus an dibab.



Kig-ha-farz forom Plouzeniel, ouzhpenn mil kouviad ouzh taol. Foto gant Padrig Herve.