

Prénom : _____

Date : _____



Conjugaison : Le présent de l'impératif

CM2

Fiche d'exercices
Leçon 4



Exercice 1 : **Souligne** les verbes conjugués à l'impératif présent (il y en a 5 !)

Je suis d'accord avec toi

Suis le bon chemin.

Pars-tu demain ?

Pars demain, il n'y aura pas trop de monde sur les routes.

La marche est un sport accessible à tous.

Marche sans te retourner.

Joue avec moi, s'il te plaît !

Tu joues avec moi ?

J'ai peur.

N'aie pas peur.



Exercice 2 : **Réécrit** les phrases à l'impératif.

Tu franchis la rivière. → **Franchis la rivière.**

Tu ouvres la fenêtre. → **Ouvre la fenêtre.**

Vous vous couchez de bonne heure. → **Couchez-vous de bonne heure.**

Vous êtes sages. → **Soyez sages.**

Tu vas à ta place. → **Va à ta place.**

Tu nous interrogues. → **Interroge-nous.**



Exercice 3 : **Conjugu** les verbes suivants à l'impératif.

(Réfléchir) encore un peu. (1^{ère} personne du pluriel) → **Réfléchissons encore un peu.**

(Aller) voir ce film. (2^{ème} personne du singulier) → **Va voir ce film.**

(Prendre) ton écharpe. (2^{ème} personne du singulier) → **prends ton écharpe.**

(Arroser) les plantes. (2^{ème} personne du singulier) → **Arrose les plantes.**

N'(avoir) pas peur. (2^{ème} personne du pluriel) → **N'ayez pas peur.**

(Etre) attentif. (1^{ère} personne du pluriel) → **Soyons attentifs.**



Exercice 4 : **Réécrit** cette recette de cuisine au présent de l'impératif, à la 2^{ème} personne du singulier.

Petits gâteaux à la noix de coco

2 blancs d'œufs 125 g de poudre de noix de coco 100 g de sucre le zeste d'un $\frac{1}{2}$ citron

Battre les blancs d'œufs en neige. → **Bats les blancs d'œufs en neige.**

Incorporer le sucre et la noix de coco. → **Incorpore le sucre et la noix de coco.**

Ajouter le zeste de citron. → **Ajoute le zeste de citron.**

Laisser reposer pendant une heure. → **Laisse reposer pendant une heure.**

Disposer des petits tas de pâtes sur une plaque beurrée. → **Dispose des petits tas de pâtes sur une plaque beurrée.**

Faire cuire à four doux pendant 15 minutes. → **Fais cuire à four doux pendant 15 minutes.**