

Un Rallye de l'école du socle

Problèmes mathématiques « situations complexes »

CE1/CE2

Problème « Cuisine » document enseignant

Le GATEAU AU CHOCOLAT

Vous êtes des apprentis cuisiniers. Vous devez aider un cuisinier à réaliser un gâteau au chocolat. Il est déjà en train de faire fondre le chocolat avec le beurre. Il vous a laissé l'emballage du chocolat et la liste des ingrédients. Apportez-lui les quantités de farine et de sucre nécessaires à la réalisation de sa recette.



Ingrédients

- Une plaque de chocolat
- La même masse de farine que de chocolat
- La moitié de la masse de chocolat en sucre
- La moitié de la masse de chocolat en beurre



Lors de la phase de validation, l'enseignant vérifie devant les enfants les masses de farine puis de sucre en opérant par pesées comparatives avec la plaque de 200 g de chocolat pour la farine et la demi-plaque pour le sucre.

Principales procédures pouvant être mises en jeu pour résoudre le problème

- Pour trouver la masse de farine, les élèves devront exploiter l'information sur l'emballage de la plaque de chocolat et effectuer la pesée.
- Pour trouver la masse de sucre, ils devaient trouver la moitié de 200 ce qu'une grande partie a réussi. Les groupes en difficulté n'ont pas su mettre en lien les informations. Lors de la justification, ils étaient capables de dire que la moitié de 200 g c'est 100 g

Exemples de travaux de groupe

