

Prénom : _____

Date : _____

LES GÂTEAUX DE COPPÉE

Connaître les unités de mesure des masses et l'instrument permettant de les mesurer

MASSES ET BALANCE

LISTE D'INGRÉDIENTS

- 10 g de sucre
- 1 oeuf
- 25g de chocolat
- 15 g de beurre

LISTE D'INGRÉDIENTS




- 1 kg de sucre
- 3 kg de pommes
- 3 citrons
- 2 litres d'eau

LISTE D'INGRÉDIENTS

- 250g de beurre
- 500 g de farine
- 125g de sucre
- 1/2 litre de lait

Quelles sont les unités de mesure dans les 3 listes ci-dessus ?

Tableau de conversion

kg kilogramme	ho hectogramme	dag décagramme	g gramme	Vie quotidienne	
					Sachet de thé
					Noix
					Plaquette de chocolat
					Paquet de farine

L'INSTRUMENT DE MESURE



Prénom : _____

Date : _____

LES GÂTEAUX DE COPPÉE

Connaître les unités de mesure des masses et l'instrument permettant de les mesurer

MASSES ET BALANCE

LISTE D'INGRÉDIENTS

- 10 g de sucre
- 1 oeuf
- 25g de chocolat
- 15 g de beurre

LISTE D'INGRÉDIENTS

- 1 kg de sucre
- 3 kg de pommes
- 3 citrons
- 2 litres d'eau





LISTE D'INGRÉDIENTS

- 250g de beurre
- 500 g de farine
- 125g de sucre
- 1/2 litre de lait

Quelles sont les unités de mesure dans les 3 listes ci-dessus ?

Grammes et kilogrammes

Tableau de conversion

kg kilogramme	ho hectogramme	dag décagramme	g gramme	Vie quotidienne	
			1		Sachet de thé
		1	0		Noix
	1	0	0		Plaquette de chocolat
1	0	0	0		Paquet de farine

L'INSTRUMENT DE MESURE



L'aiguille

Un plateau

Le fléau

Le contre-fléau

Le socle