



Rituel de résolution de problèmes

Autour du chocolat



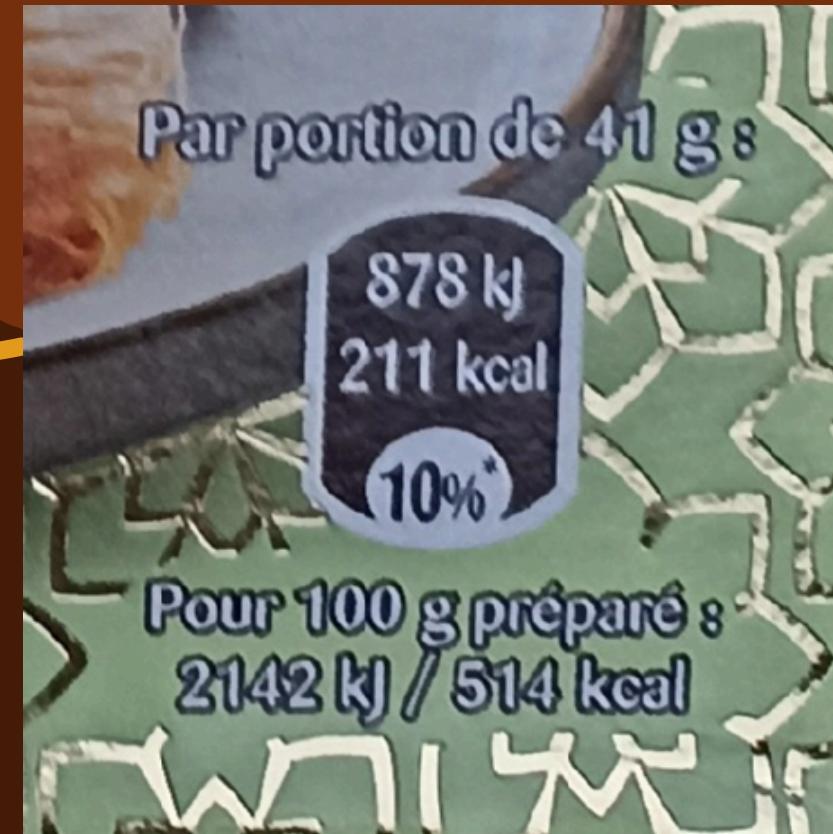
problème 1

La préparation est prévue pour
8 personnes. Combien pèse
chaque part ?



problème 2

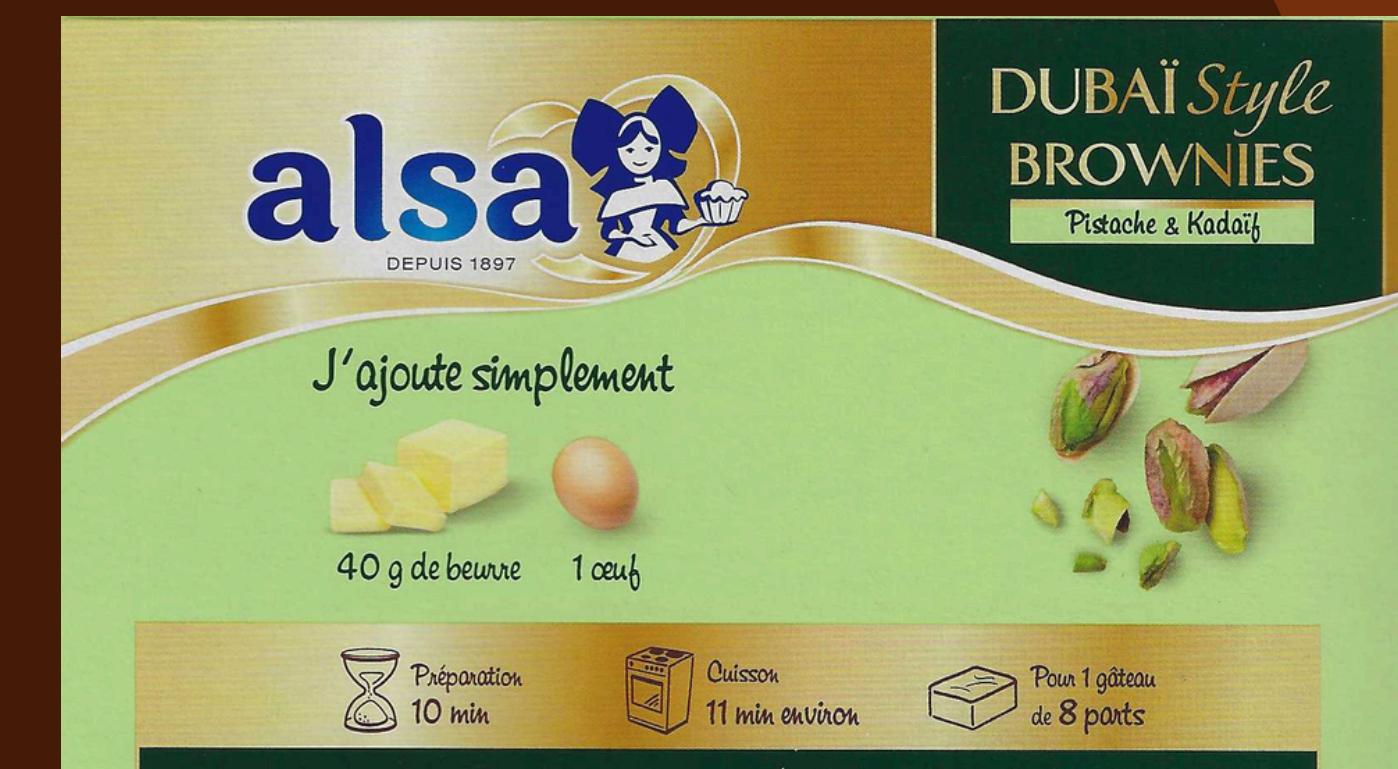
Tu viens de calculer que chaque portion faisait 32,5 g. Pourtant le paquet indique qu'une portion pèse 41 g. Pourquoi ?



problème 2, suite

En déduire le poids de l'œuf.

Est-ce possible ?



problème 3

Combien de kilo-calories le gâteau contient-il en tout ?



alsal
DEPUIS 1897

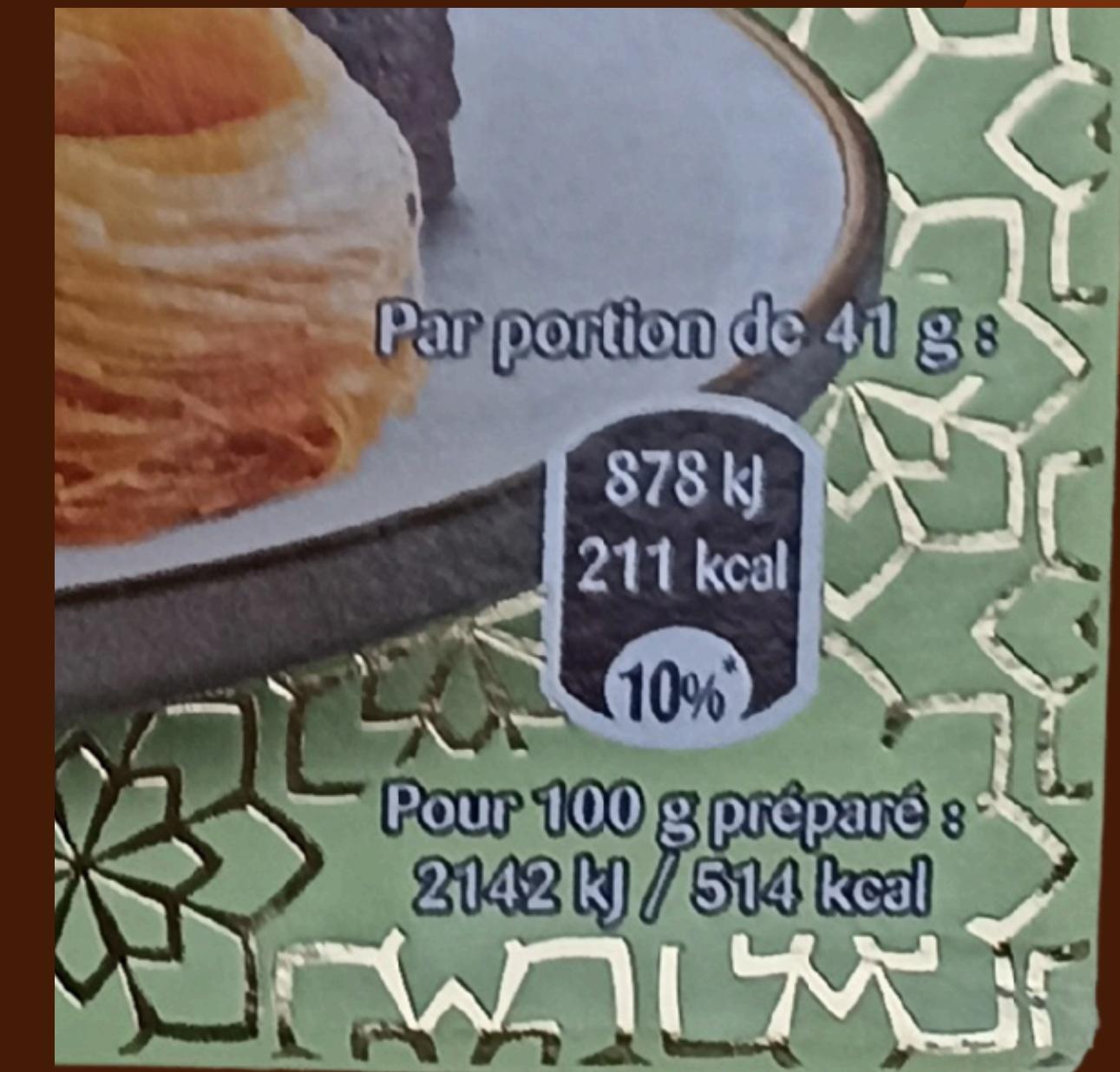


À consommer de préférence avant le :

23/08/26 19:19
L25240

Poids net : 260 g

Préparation pour
BROWNIES AU CHOCOLAT
avec fourrage pistache - kadaïf et glaçage au cacao



problème 4

Trouve l'équivalence entre les kilo-joules et les kilo-calories.

$$1 \text{ kJ} = \dots \text{kcal}$$



alsal
DEPUIS 1897

en limitée



À consommer de préférence avant le :

23/08/26 19:19
L25240

Poids net : 260 g

Préparation pour
BROWNIES AU CHOCOLAT
avec fourrage pistache - kadaïf et glaçage au cacao



problème 5

Quelle quantité de glucides
peut-on consommer par jour ?



Valeurs nutritionnelles moyennes

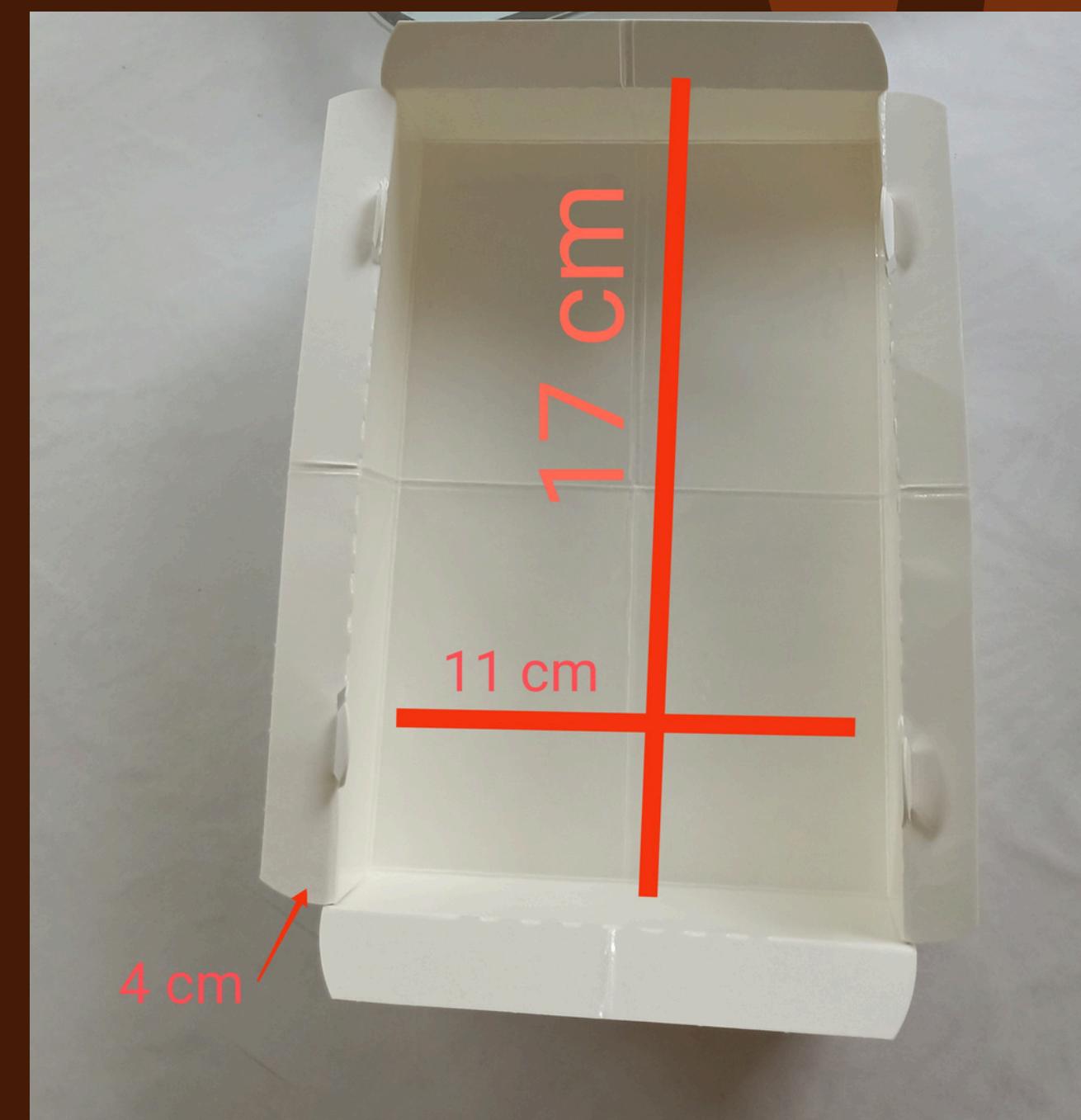
	Pour 100 g préparé	Par portion préparée	%* par portion**
Énergie	2142 kJ 514 kcal	878 kJ 211 kcal	10 % 11 %
Matières grasses dont acides gras saturés	33 g 18 g	13 g 7,5 g	19 % 38 %
Glucides dont sucres	48 g 38 g	19 g 16 g	7 % 18 %
Fibres alimentaires	2,6 g	1,1 g	
Protéines	6,3 g	2,6 g	5 %
Sel	0,16 g	0,06 g	1 %

* % d'Apport de référence pour un adulte-type (8400 kJ / 2000 kcal).
** 1 portion = 41 g (cette préparation est pour 8 portions).

problème 6

Voici le moule fourni avec les ingrédients.

Calcule son volume.



Thank You

La SEGPA
au
quotidien