

EVALUATION DU MODULE 11

Note : / 70 points

25% à 17,5 points

50% à 35 points

75% à 52,5 points

1/ écrire dans le tableau :

PARTIE ENTIERE				PARTIE DECIMALE		
Mille	Centaine	Dizaine	Unité	Dixième	Centième	Millième
	7	3	5	1	8	3

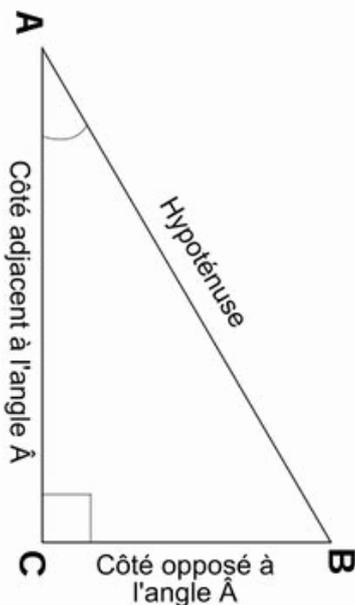
2/ Nombre de dixièmes : ... **7351**

Chiffre des centièmes : **.8**

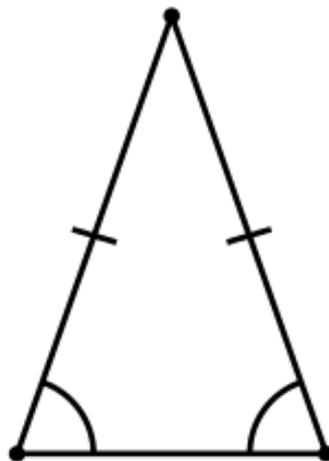
3/ Ecriture fractionnaire du nombre décimal : $\frac{735,183}{1'000}$

8 points

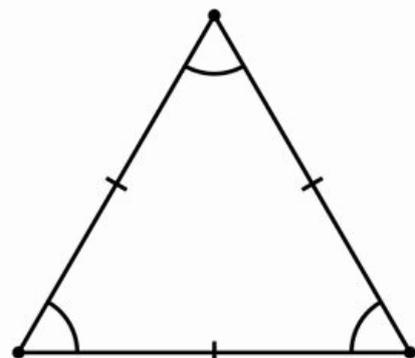
Trace un triangle **rectangle**



Trace un triangle **isocèle**

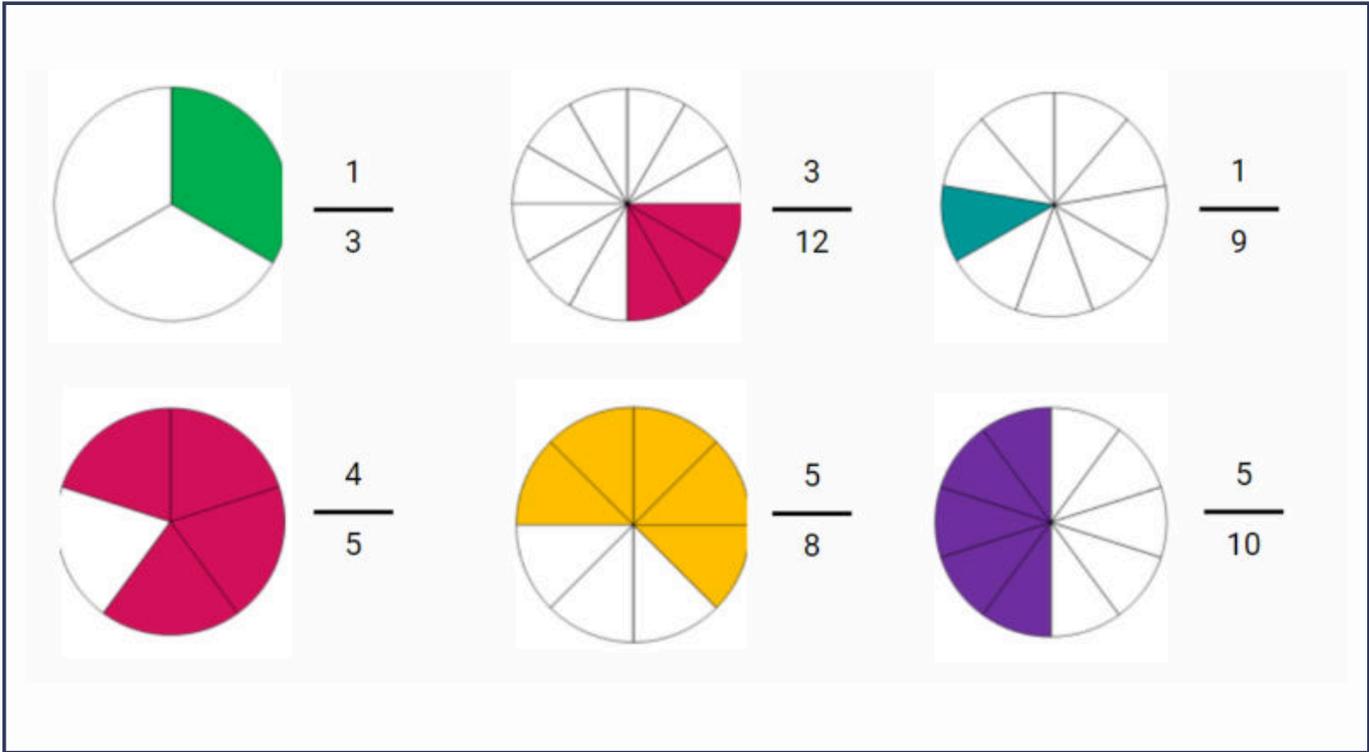


Trace un triangle **équilatéral**



9 points

**J'ai confiance en toi !
Tu peux y arriver.**



12 points

Calcule le **tiers** de :

150 **50**

315 **105**

327 **109**

636 **212**

390 **130**

999 **333**

Calcule le **double** de :

250 **500**

314 **628**

327 **654**

760 **1 520**

45 **90**

999 **1998**

Calcule le **triple** de :

50 **150**

15 **45**

350 **1 050**

240 **720**

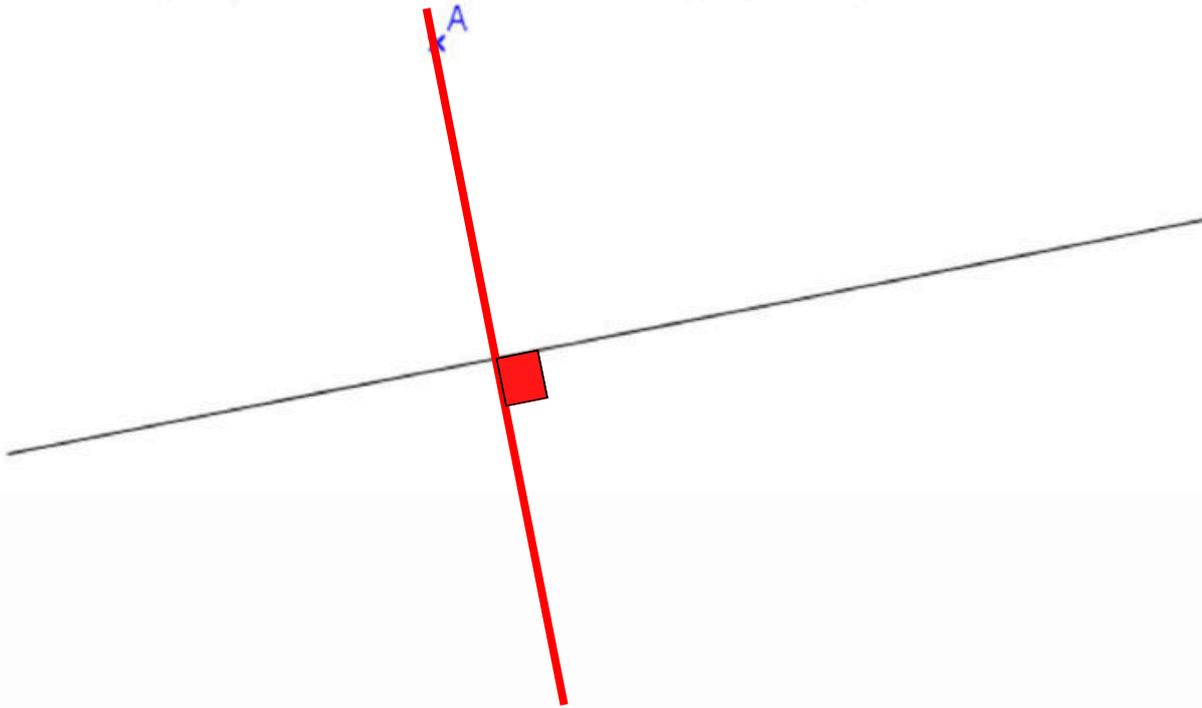
123 **369**

135 **405**

18 points

Apprendre est ton super-pouvoir !
Souviens-toi, ne t'arrête pas
d'essayer et ne cesse jamais de
développer ton cerveau !

Trace la perpendiculaire à la droite qui passe par le point A :



6 points

Un bus part avec 14 élèves. Au premier arrêt 17 élèves montent et 8 descendent. Au second arrêt, 15 élèves montent et 6 descendent.

Combien y a-t-il d'élèves ?

Informations importantes : 14 élèves au départ, 17 élèves montent et 8 descendent. ensuite, 15 élèves montent et 6 descendent

Calcul : $14 + 17 - 8 + 15 - 6 = 32$

Phrase réponse : Il y a 32 élèves dans le bus au final.

5 points

Je ne suis pas en train de dire que ce sera facile mais ça en vaut la peine. Fais de ton mieux !

Voici la recette d'un fondant aux amandes **pour 8 personnes** :



Ingrédients :

- 4 œufs
- 200 g de poudre d'amande
- 200 g de cassonade
- 100 g beurre
- 30 g de farine
- 50 g de pépites de chocolat

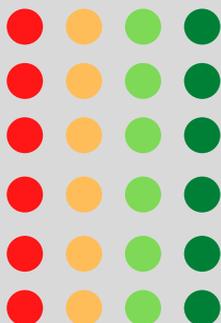
Recette :

- Mélangez les œufs et le sucre.
- Ajoutez la poudre d'amandes, une pincée de sel et la farine
- Ajoutez le beurre fondu puis les pépites de chocolat.
- Mettez dans un plat au four à 200° entre 20 et 30min à surveiller. La pointe d'un couteau doit ressortir sèche du gâteau.
- Démouler le gâteau lorsqu'il est tiède.

Complète le tableau :

	Ingrédients pour 24 personnes :
Œufs	12 oeufs
Poudre d'amandes	600 g
Cassonade	600 g
Beurre	300 g
Farine	90 g
Pépites de chocolat	150 g

12 points



Utiliser et représenter les grands nombres entiers, des fractions simples, les nombres décimaux

Calculer avec des nombres entiers et des nombres décimaux

Résoudre des problèmes en utilisant des fractions simples, les nombres décimaux et le calcul

Résoudre des problèmes impliquant des grandeurs (géométriques, physiques, économiques) en utilisant des nombres entiers et des nombres décimaux

Reconnaitre, nommer, décrire, reproduire, représenter, construire quelques solides et figures géométriques

Reconnaitre et utiliser quelques relations géométriques

Compétences