



AP : Aborder une  
tâche complexe

Emma et Anthony souhaitent changer les meubles de leur cuisine.

Ils ont fait appel à un cuisiniste qui leur a donné le plan de leur future cuisine, ainsi que les tarifs de son entreprise.

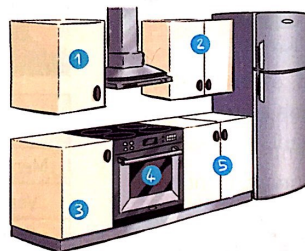
Emma et Anthony ont un budget de 900 € et aimeraient une cuisine d'un blanc brillant.

Le cuisiniste facture, en supplément du prix des meubles, 300 € pour la pose de la cuisine.

Pourront-ils se faire installer la cuisine de leur rêve ?



### Document 1 La plan de la cuisine



- ① Caisson haut 1 porte  
L. 40 × P. 37,1 × H. 72 cm
- ② Caisson haut 2 portes  
L. 80 × P. 37,1 × H. 72 cm
- ③ Caisson bas 1 porte  
L. 40 × P. 59,2 × H. 87 cm
- ④ Caisson bas four  
L. 60 × P. 59,2 × H. 87 cm
- ⑤ Caisson bas 2 portes  
L. 80 × P. 59,2 × H. 87 cm

### Document 2 Le tarif des meubles (hors pose)

Modèle	Dimensions L × P × H	Finition	
		blanc mat	blanc brillant
Caisson haut 1 porte	40 × 37,1 × 72 cm	72 €	85 €
Caisson haut 2 portes	60 × 37,1 × 72 cm	95 €	113 €
Caisson haut 2 portes	80 × 37,1 × 72 cm	125 €	138 €
Caisson bas 1 porte	40 × 59,2 × 87 cm	90 €	109 €
Caisson bas 2 portes	60 × 59,2 × 87 cm	122 €	135 €
Caisson bas 2 portes	80 × 59,2 × 87 cm	143 €	158 €
Caisson bas four	60 × 59,2 × 87 cm	52 €	69 €

Emma et Anthony souhaitent changer les meubles de leur cuisine.

Ils ont fait appel à un cuisiniste qui leur a donné le plan de leur future cuisine, ainsi que les tarifs de son entreprise.

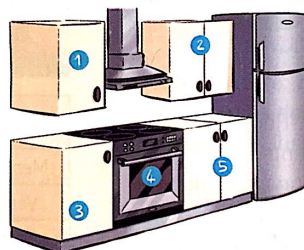
Emma et Anthony ont un budget de 900 € et aimeraient une cuisine d'un blanc brillant.

Le cuisiniste facture, en supplément du prix des meubles, 300 € pour la pose de la cuisine.

Pourront-ils se faire installer la cuisine de leur rêve ?



### Document 1 La plan de la cuisine



- ① Caisson haut 1 porte  
L. 40 × P. 37,1 × H. 72 cm
- ② Caisson haut 2 portes  
L. 80 × P. 37,1 × H. 72 cm
- ③ Caisson bas 1 porte  
L. 40 × P. 59,2 × H. 87 cm
- ④ Caisson bas four  
L. 60 × P. 59,2 × H. 87 cm
- ⑤ Caisson bas 2 portes  
L. 80 × P. 59,2 × H. 87 cm

### Document 2 Le tarif des meubles (hors pose)

Modèle	Dimensions L × P × H	Finition	
		blanc mat	blanc brillant
Caisson haut 1 porte	40 × 37,1 × 72 cm	72 €	85 €
Caisson haut 2 portes	60 × 37,1 × 72 cm	95 €	113 €
Caisson haut 2 portes	80 × 37,1 × 72 cm	125 €	138 €
Caisson bas 1 porte	40 × 59,2 × 87 cm	90 €	109 €
Caisson bas 2 portes	60 × 59,2 × 87 cm	122 €	135 €
Caisson bas 2 portes	80 × 59,2 × 87 cm	143 €	158 €
Caisson bas four	60 × 59,2 × 87 cm	52 €	69 €



## Le vrai quatre-quarts breton

CALCULER  
CHERCHER

### LA SITUATION

Pour le goûter, vous voulez réaliser un vrai quatre-quarts breton avec un adulte. Pour cela aidez-le à trouver les quantités d'ingrédients nécessaires.

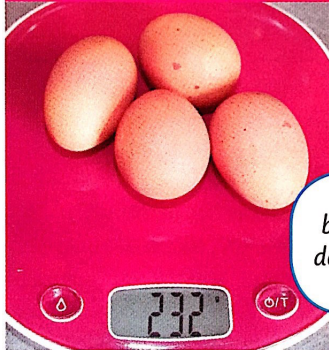
### LES DOCUMENTS

#### 1 RECETTE DU QUATRE-QUARTS

Il est constitué de quatre ingrédients représentant chacun un quart du gâteau. Chaque quart a le même poids.

- 1) Mélanger le sucre avec la farine.
- 2) Ajouter un sachet de levure chimique.
- 3) Y incorporer les œufs, puis le beurre fondu. Versez dans un moule à cake beurré.
- 4) Faire cuire 40 min dans un four préchauffé à 180°.

#### 2 MASSE DES ŒUFS



#### 3 PLAQUETTE DE BEURRE



Attention ! Il ne te reste pas beaucoup de beurre de la barquette de 250 g et tu veux tout utiliser pour faire le plus gros gâteau possible.

Expliquer la démarche suivie même si elle n'est pas complètement aboutie.



## Le vrai quatre-quarts breton

CALCULER  
CHERCHER

### LA SITUATION

Pour le goûter, vous voulez réaliser un vrai quatre-quarts breton avec un adulte. Pour cela aidez-le à trouver les quantités d'ingrédients nécessaires.

### LES DOCUMENTS

#### 1 RECETTE DU QUATRE-QUARTS

Il est constitué de quatre ingrédients représentant chacun un quart du gâteau. Chaque quart a le même poids.

- 1) Mélanger le sucre avec la farine.
- 2) Ajouter un sachet de levure chimique.
- 3) Y incorporer les œufs, puis le beurre fondu. Versez dans un moule à cake beurré.
- 4) Faire cuire 40 min dans un four préchauffé à 180°.

#### 2 MASSE DES ŒUFS



#### 3 PLAQUETTE DE BEURRE



Attention ! Il ne te reste pas beaucoup de beurre de la barquette de 250 g et tu veux tout utiliser pour faire le plus gros gâteau possible.

Expliquer la démarche suivie même si elle n'est pas complètement aboutie.

