

Bonjour à toutes et tous,

Je te rappelle mon adresse mail sur laquelle tu peux me poser des questions, m'envoyer ton travail fini ou un brouillon pour que je t'aide à terminer !

[e.miteul@ac-orleans-tours.fr](mailto:e.miteul@ac-orleans-tours.fr)

### **Semaine 4 : Jeudi 02 au jeudi 09 avril A lire en entier !**

- Dans un premier temps, l'heure de Maths du jeudi peut être consacrée à cela : Tu corriges les exercices de la semaine précédente. Donc ouvre les fichiers de correction et corrige-toi !  
« 6G-E\_maths\_Miteul\_003\_Correction-Programme »,  
« 6G-E\_maths\_Miteul\_004\_DM4 »,
- **IMPORTANT** : La semaine prochaine, il y aura une petite évaluation. Pas de stress c'est pour savoir où vous en êtes !

Il faut réviser :

\*Fractions (c'était les révisions de la semaine dernière)

\*Les nombres décimaux + calculs posés (révision de cette semaine)

\*Proportionnalité (Révisions de cette semaine aussi ;-))

\*Aires et périmètres

\*Solides : reconnaître et nommer les différents solides vus cette année + patron (pas de construction juste reconnaissance)

**Tu auras le droit à ton cahier, à ta calculatrice puisque je ne serai pas là pour vérifier ! Mais pas d'aide des parents sur l'évaluation !**

- Maintenant le travail de cette semaine :

Cette semaine nous allons faire des révisions sur la proportionnalité car c'est une notion importante que tu retrouveras tout au long de ta scolarité. Et en questions flashes, tu travailles le calcul posé.

**Cette semaine on utilise le manuel ! Cela va permettre de reposer vos yeux et de libérer les écrans pour les autres membres de la familles ;-)**

- **Vendredi 03 avril :**

**Q.F. : Aujourd'hui on revoie la méthode !**

Page 34 de votre manuel : Et oui c'est toujours le même !

Tu trouveras sur cette page en haut dans la rubrique « Je comprends » une addition et une soustraction posée avec la méthode !



Tu me lis bien cette méthode en entier.

**A toi de jouer !**

**Page 34 : exercice 2 seulement le c) et exercice 3 seulement le c)**

**Activité du jour : Autour de la PROPORTIONNALITE cette semaine**

Reconnaître une situation de proportionnalité :

Si tu n'arrives pas à faire les exercices tu peux revoir ton cours dans ton cahier ou regarder la rubrique « Je comprends » page 94

**Exercice 8 et 12 page 95**

- **Lundi 06 avril :**

**Q.F. :** Finir les exercices **2 et 3 page 34** : il te reste 3 calculs (a, b et d)

**Activité du jour :**

Exercice **11 page 95** sur le même thème que vendredi

Maintenant on va se placer dans des situations de proportionnalité et je vais vous demander de résoudre des problèmes !

Exercice **19 et 26 page 97**

- **Mardi 31 mars :**

**Q.F. :** Bien sûr on pose les calculs !!!

Petits problèmes : **8, 11 et 17 page 35**

**Activité du jour :**

Exercice **24 et 25 page 97**

- **Mercredi 01 avril :** Nous n'avons pas Maths !

**Mais si tu es en retard tu peux rattraper et faire aussi ton devoir maison !!!!**

- **Jeudi 02 avril :**

**Activité du jour :**

Aujourd'hui c'est cuisine !!! Parfait pour travailler la proportionnalité et faire plaisir à toute la famille :

Je te donne la recette de cookies **pour 4 personnes** :

## Ingrédients :



85g de beurre mou



1oeuf



85g de sucre



1 sachet de sucre vanillé ou une gousse de vanille



150 g de farine



100 g de chocolat



1 cuillère à café de sel



1 cuillère à café de levure chimique

Recette : On se lave bien les mains !!! C'est de circonstance en plus !

1. Détailler le chocolat en pépites (Attention dangereux à faire faire ou tu achètes ton chocolat directement en pépites ;-))
2. Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6).
3. Dans un saladier, mettre 75g de beurre, le sucre, l'oeuf entier, la vanille et mélanger le tout. (Tu peux le faire avec les doigts!)
4. Ajouter petit à petit la farine mélangée à la levure, le sel et le chocolat.
5. Si tu as envie tu peux te faire des petites variantes en ajoutant : des noisettes ou des amandes ou .... Fais parler ton imagination.
6. Beurrer une plaque allant au four et former les cookies sur la plaque. (Tu fais des petites boules dans tes mains que tu poses et aplatis légèrement ! )
7. Attention ne colle pas trop tes cookies !
8. Enfourner 10 minutes.

9. Régalez vous !!!

**Maintenant, fais moi la recette pour 6 personnes : Ecris moi les ingrédients correspondants.**

Bien sûr si tu as les ingrédients et que tu réalises cette recette, je veux une PHOTO ;-)

**J'ai déjà eu un premier retour ;-)**



**N'oubliez pas de faire aussi :**

**La correction de la semaine :** Tôt le jeudi je mettrai les corrections en ligne des activités et exercices pour que tu fasses une autocorrection, tu peux même t'évaluer de 1 à 4 ;-)

Puis dans l'après-midi, tu auras ton programme de la semaine prochaine comme j'ai fait ici !