

Morceaux de fromage

Fractions :

Le fromager découpe une meule de son fromage en parts de taille égale pour les vendre en magasin. Sachant qu'une meule entière pèse 3,6 kg, indique pour chacune des meules ci-dessous le poids et la proportion de chaque morceau dessiné.



Proportion : _____ Poids : _____ Kg



Proportion : _____ Poids : _____ Kg



Proportion : _____ Poids : _____ Kg



Proportion : _____ Poids : _____ Kg



Proportion : _____ Poids : _____ Kg



Proportion : _____ Poids : _____ Kg

Emmentaler AOP

Pour fabriquer un kilo d'Emmentaler AOP, notre fromager a besoin de 12 litres de lait. Le laitier lui en a livré 9024 litres. Quelle quantité d'Emmentaler AOP peut fabriquer le fromager ? Et combien pèse une meule s'il en fabrique 8 pièces ?

Gruyère AOP

La cave d'une fromagerie de Gruyère AOP peut contenir 44,8 tonnes de Gruyère AOP. Une meule pesant en moyenne 35 kg, combien peuvent y être entreposées ?

Sbrinz AOP

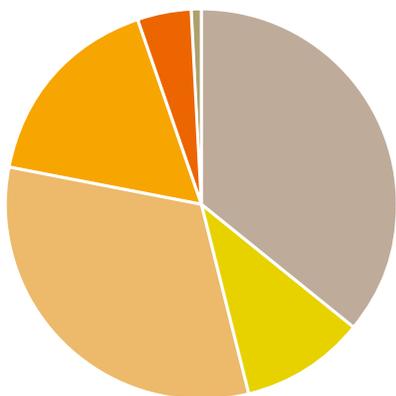
Le fromager partage en deux une meule de Sbrinz AOP. Il découpe une moitié en 7 morceaux de taille égale dont il donne une part à sa mère, une part à sa femme et une part à son fils. Quelle proportion de la meule reste-t-il encore sur la planche ?

Tête de Moine AOP

Vincent prépare un plateau de fromages et coupe des rosettes de Tête de Moine AOP à l'aide d'une girole. La meule à sa disposition pesant 888 grammes, combien de rosettes d'environ 12 grammes Vincent peut-il préparer ?

Dégustation de fromages

Le professeur de cuisine organise une dégustation et distribue à chaque élève un morceau de fromage à pâte dure et un morceau de fromage à pâte molle. Chaque tranche pèse 10 grammes. Combien de grammes le professeur a-t-il dû acheter pour les 24 élèves de sa classe ?



Consommation annuelle de fromage par habitant en Suisse (2013)

Fromage frais (séré inclus) 7.09 kg

Fromage à pâte molle 1.99 kg

Fromage à pâte mi-dure 6.27 kg

Fromage à pâte dure 3.31 kg

Fromage à pâte extra-dure 0.86 kg

Spécialités fromagères (chèvre ou brebis) 0.14 kg

Morceaux de fromage

Fractions :

Le fromager découpe une meule de son fromage en parts de taille égale pour les vendre en magasin. Sachant qu'une meule entière pèse 3,6 kg, indique pour chacune des meules ci-dessous le poids et la proportion de chaque morceau dessiné.



Proportion : $\frac{1}{6}$ Poids : **0.6** Kg



Proportion : $\frac{1}{2}$ Poids : **1.8** Kg



Proportion : $\frac{1}{4}$ Poids : **0.9** Kg



Proportion : $\frac{1}{3}$ Poids : **1.2** Kg



Proportion : $\frac{1}{5}$ Poids : **0.72** Kg



Proportion : $\frac{1}{12}$ Poids : **0.3** Kg

Emmentaler AOP

Pour fabriquer un kilo d'Emmentaler AOP, notre fromager a besoin de 12 litres de lait. Le laitier lui en a livré 9024 litres. Quelle quantité d'Emmentaler AOP peut fabriquer le fromager ? Et combien pèse une meule s'il en fabrique 8 pièces ?

$9'024 : 12 = 752$ kg d'Emmentaler soit 8 meules de 94 kg (= $752:8$)

Gruyère AOP

La cave d'une fromagerie de Gruyère AOP peut contenir 44,8 tonnes de Gruyère AOP. Une meule pesant en moyenne 35 kg, combien peuvent y être entreposées ?

$44'800 : 35 = 1'280$ meules

Sbrinz AOP

Le fromager partage en deux une meule de Sbrinz AOP. Il découpe une moitié en 7 morceaux de taille égale dont il donne une part à sa mère, une part à sa femme et une part à son fils. Quelle proportion de la meule reste-t-il encore sur la planche ?

$\frac{11}{14}$

Tête de Moine AOP

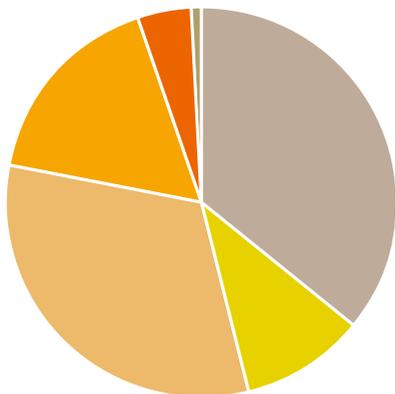
Vincent prépare un plateau de fromages et coupe des rosettes de Tête de Moine AOP à l'aide d'une girole. La meule à sa disposition pesant 888 grammes, combien de rosettes d'environ 12 grammes Vincent peut-il préparer ?

$888 : 12 = 74$ rosettes peuvent être préparées.

Dégustation de fromages

Le professeur de cuisine organise une dégustation et distribue à chaque élève un morceau de fromage à pâte dure et un morceau de fromage à pâte molle. Chaque tranche pèse 10 grammes. Combien de grammes le professeur a-t-il dû acheter pour les 24 élèves de sa classe ?

$10 \times 2 = 20$ grammes par élève $20 \times 24 = 480$. Le professeur doit acheter 480 grammes de fromage.



Consommation annuelle de fromage par habitant en Suisse (2013)

Fromage frais (séré inclus) 7.09 kg

Fromage à pâte molle 1.99 kg

Fromage à pâte mi-dure 6.27 kg

Fromage à pâte dure 3.31 kg

Fromage à pâte extra-dure 0.86 kg

Spécialités fromagères (chèvre ou brebis) 0.14 kg