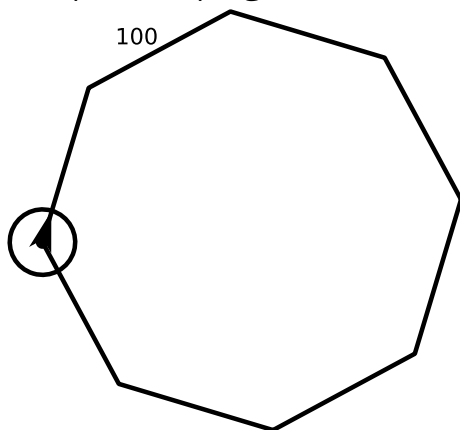


Exercice 1

Dessin programmé

1. Compléter le programme suivant pour que Scratch trace la figure suivante



```

quand [drapeau] est cliqué
  poser le stylo
  répéter ..... fois
    Avancer de .....
    Tourner de [ ] de ..... degrés
  
```

2. Tracer le dessin que fait faire ce programme en partant du centre de la flèche.

```

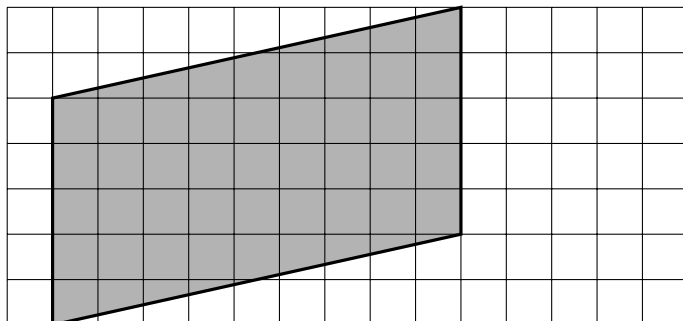
quand [drapeau] est cliqué
  poser le stylo
  répéter 3 fois
    Avancer de 1cm
    Tourner de [ ] de 90 degrés
    Avancer de 1cm
    Tourner de [ ] de 90 degrés
  
```



Exercice 2

Aire et périmètre

1. Indiquer les unités que vous utiliserez dans le premier quadrillage ci-dessous.
2. Mesurer ou calculer l'aire des figures ci-dessous



.....

.....

.....

.....

.....

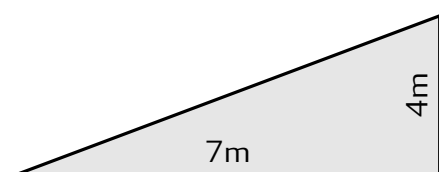
.....

.....

.....

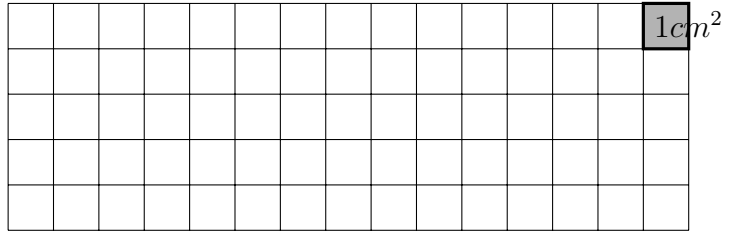
.....

.....



3. Tracer sur le quadrillage :

- (a) Un rectangle d'aire 8cm^2
- (b) Un carré de périmètre 12cm
- (c) Un triangle d'aire 4cm^2



Exercice 3 **Recette d'asperges sauce mousseline**

Voici une recette d'asperges sauce mousseline

Recette d'asperges sauce mousseline
 Nombre de personnes : 4
 Difficultés : ★★★
 Préparation : 15min - Cuisson : 15min.

1. Pelez et lavez un kilo d'asperges
2. Faites bouillir une grande quantité d'eau avec 2 cuillères à soupe de gros sel. Quand l'eau bout, jetez-y les asperges et laissez-les cuire 2 à 3 minutes après reprise de l'ébullition puis égouttez-les. Vérifier la cuisson à l'aide d'un couteau.
3. Pendant ce temps, cassez un oeuf en séparant le blanc et le jaune.
4. Montez une mayonnaise avec le jaune d'oeuf, une cuillère à café de moutarde, une pincée de sel et de poivre. Battez au fouet en ajoutant petit à petit 30cL d'huile jusqu'à obtenir une mayonnaise.
5. Ajoutez une pincée de sel au blanc d'oeuf et battez-le en neige bien ferme.
6. Avec une cuillère en bois, incorporer peu à peu l'oeuf battu en neige à la mayonnaise.

1. Compléter le tableau des quantités pour 4 personnes suivant

Ingrédient	Quantité
Asperge
Gros sel
Œuf
Moutarde
.....	2 pincées
Poivre
.....	30cL

2. Trouver dans cette recette 2 grandeurs proportionnelles.

Grandeur 1 : Grandeur 2 :

3. On souhaite réaliser cette recette pour 2 personnes. Quelle quantité d'huile faut-il prévoir?

.....

4. On souhaite réaliser cette recette pour 6 personnes. Quelle quantité d'huile faut-il prévoir?

.....

5. Trouver dans cette recette 2 grandeurs **non proportionnelles**.

Grandeur 1 : Grandeur 2 :