

**Objectifs :**

- Connaître les unités de volume (capacité)
- Connaître les unités de masse
- Effectuer des mesures
- Savoir convertir
- Créer des tableaux d'équivalence

**PARTIE 1**

En cuisine professionnelle, la balance est privilégiée au verre mesureur.  
Il existe donc des équivalences entre les unités de masse et de volume.

**1 L pèse 1 kg**

Compléter le tableau d'équivalence ci-dessous :

L ( kg)	L (kg)	dL (.....)	cL ( .....)	mL ( .....)
1	1	10		
3/4	0,75			
1/2				
1/4				
1/8				
1/10				
1/20				

Tu peux t'aider des tableaux de conversions suivants :

kg	hg	dag	g	dg	cg	mg

kL	hL	daL	L	dL	cL	mL



**PARTIE 3 :**

Tu es employé au CROUS. Un repas exotique est organisé à la fin du mois.  
 Le flan de coco sera proposé au dessert.  
 Calculer les quantités pour 200 personnes.

Liste des ingrédients	Quantités (pour 8 personnes)	Quantités (pour 200 personnes)

.....  
 .....  
 .....  
 .....

**PARTIE 4 :**

Suivant la recette que l'on suit, la température de la cuisson est indiquée soit en degré Celsius, soit par le numéro du thermostat du four.  
 Le thermostat et la température sont deux grandeurs proportionnelles.

Complète le tableau d'équivalence suivant :

	Four tiède		Four doux		Four moyen		Four chaud	Four très chaud		Four brûlant
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
<b>Thermostat</b>	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
<b>Température en °C</b>	30									

Pour passer du numéro de thermostat à la température, on .....par .....

Pour passer de la température au numéro de thermostat , on .....par .....

**DEFI :** Le jeu de la bourriche