

Réponses aux problèmes – Coefficients décimaux non entiers

Série 5 Type A

<u>LE CHOCOLAT CHAUD</u>				<u>LA BOISSON CHOCOLATÉE</u>			
	→ ÷ 3,5				→ ÷ 12,5		
Volume de boisson (L)	4,2	1,2	↑ × 1,2	Volume de lait (cL)	10	0,8	↑ × 0,8
Volume de lait (L)	3,5	1		Volume de boisson (L)	12,5	1	

<u>LES COTISATIONS</u>				<u>LA RATATOUILLE</u>			
	→ × 1153,5				→ ÷ 0,485		
Salaire brut (€)	1	1153,5	↓ × 0,24	Masse de ratatouille (kg)	0,485	1	↓ × 0,6
Montant des cotisations (€)	0,24	276,84		Masse de courgettes (kg)	0,291	0,6	

Série 5 Type B

<u>LE DÉSHÉRBANT</u>				<u>LA GRENADINE (3)</u>			
	→ × 6,2				→ ÷ 1,5		
Volume de désherbant (cL)	2,5	15,5	↓ ÷ 2,5	Volume de grenadine (cL)	1,5	1	↓ × 6,5
Volume d'eau (L)	1	6,2		Volume d'eau (cL)	9,75	6,5	

Série 5 Type C

<u>LE PLOMBIER</u>							
	→ ÷ 7,5				→ × ÷		
Longueur tuyau plombier (m)	7,5	1	↓ × 0,4				↓ ↑ × ÷
Longueur tuyau apprenti (m)	3	0,4					

Série 5 Type D

<u>LES CHOCOLATS (3)</u>				<u>LA PISTE ROUGE</u>			
	→ ÷ 4,5				→ × 8,5		
Masse de chocolats (kg)	4,5	1	↓ × 23,1	Distance parcourue (km)	0,75	6,375	↓ ÷ 0,75
Prix (€)	103,95	23,10		Durée de parcours (min)	1	8,5	

<u>LE REGULATEUR DE VITESSE</u>				<u>L'AQUARIUM AU SEL</u>			
	→ ÷ 1,25				→ × 50,5		
Distance parcourue (km)	140,5	112,4	↑ × 112,4	Masse de sel (g)	4,5	227,25	↑ × 4,5
Durée de parcours (h)	1,25	1		Volume d'eau (L)	1	50,5	

<u>L'EAU SUCRÉE</u>							
	→ ÷ 2,5				→ × ÷		
Masse de sucre (g)	8,5	3,4	↑ × 3,4				↓ ↑ × ÷
Volume d'eau (dL)	2,5	1					

### Série 6 Type A

		→ × ÷			→ × ÷
			↓ ↑ × ÷		↓ ↑ × ÷

### Série 6 Type B

		→ × ÷			→ × ÷
			↓ ↑ × ÷		↓ ↑ × ÷

### Série 6 Type C

		→ × ÷			→ × ÷
			↓ ↑ × ÷		↓ ↑ × ÷

### Série 6 Type D

		→ × ÷			→ × ÷
			↓ ↑ × ÷		↓ ↑ × ÷

### Série 7 Type A

<u>LA FONTE</u>				<u>LE LAITON</u>			
	→ × 3,75				→ × 7,5		
Masse de carbone (g)	2,1	7,875	↑ × 0,021	Masse de laiton (g)	100	750	↓ × 0,9
Masse de fonte (g)	100	375		Masse de cuivre (g)	90	675	

<u>LA BOISSON RAFRAÎCHISSANTE</u>							
	→ × 2,5				→ × ÷		
Volume de jus d'orange (mL)	16	40	↑ ÷ 2,5				↓ ↑ × ÷
Volume de boisson (mL)	40	100					

### Série 7 Type B

<u>LA LIQUEUR DE FEHLING</u>				<u>LA PLONGÉE</u>			
	→ × 2,4				→ × 0,12		
Masse de préparation A (g)	7	16,8	↑ ÷ 4,8	Volume de dioxygène (L)	21	2,52	↑ × 0,21
Masse de préparation B (g)	33,6	80,64		Volume de gaz (L)	100	12	

<u>LE FONDANT AU CHOCOLAT</u>				<u>LA CONFITURE AUX FRUITS ROUGES</u>			
	→ × 1,25				→ × 5,75		
Masse de beurre (g)	125	156,25	↑ ÷ 2,56	Masse de groseilles (g)	120	690	↓ ÷ 0,75
Masse de poudre (g)	320	400		Masse de framboises (g)	160	920	

### Série 7 Type C

<u>LE CAMEMBERT</u>				<u>LA CONSOMMATION D'ESSENCE</u>			
	→ × 0,6				→ × 1,8		
Masse de matières grasses (g)	50	30	↓ × 0,021	Volume d'essence Paul (L)	4	7,2	↓ × 2,75
Masse de sel (g)	1,05	0,63		Volume d'essence Pierre (L)	11	19,8	

<u>LE BLÉ</u>				<u>LES ÉCONOMIES</u>			
	→ ÷ 0,6				→ ÷ 1,125		
Masse de blé (kg)	15	25	↓ × 0,8	Montant de l'article (€)	72	64	↓ ÷ 2,5
Masse de farine (kg)	12	20		Montant des économies (€)	28,8	25,6	

### Série 7 Type D

<u>LA PISTE DE SKI</u>				<u>L'EAU GAZEUSE</u>			
	→ × 1,75				→ × 1,5		
Temps de parcours (min)	3	5,25	↑ × 1,25	Volume d'eau gazeuse (cL)	50	75	↓ × 1,046
Distance parcourue (km)	2,4	4,2		Masse de CO <sub>2</sub> (g)	52,3	78,45	

<u>LE MERCURE</u>				<u>LA COLLE À TAPISSER</u>			
	→ × 17,5				→ × 0,8		
Volume (mL)	2	35	↓ × 7,15	Masse de colle (g)	200	160	↑ ÷ 0,625
Masse (g)	14,3	250,25		Aire à tapisser (m <sup>2</sup> )	125	100	

### Série 8 Type A

		→ × ÷			→ × ÷
			↓ ↑ × ÷		↓ ↑ × ÷

### Série 8 Type B

		→ × ÷			→ × ÷
			↓ ↑ × ÷		↓ ↑ × ÷

### Série 8 Type C

		→ × ÷			→ × ÷
			↓ ↑ × ÷		↓ ↑ × ÷

### Série 8 Type D

		→ × ÷			→ × ÷
			↓ ↑ × ÷		↓ ↑ × ÷

	→ × ÷			→ × ÷	
		↓ ↑ × ÷			↓ ↑ × ÷

	→ × ÷			→ × ÷	
		↓ ↑ × ÷			↓ ↑ × ÷