

Notions mathématiques en situations « petite enfance »

Situation 1

Vous êtes ATSEM dans une école maternelle située à 4,8km de votre domicile. Vous travaillez :

- Le lundi mardi jeudi et vendredi : de 7h30 à 11h30 puis de 14h à 18h
- Le mercredi : 8h à 12h puis de 13h30 à 18h30

- Quel est votre temps de travail quotidien ? Hebdomadaire ?
- Combien de km allez-vous effectuer chaque jour si vous rester sur place pendant votre pause ? Chaque semaine ?
- Combien de Km allez-vous effectuer chaque jour si vous rentrez chez vous pendant votre pause repas ? Chaque Semaine ?

Situation 2

Vous êtes animatrice petite enfance dans un multi-accueil. Tous les matins vous devez préparer les biberons des bébés pour la journée. Sachant qu'une cuillère mesure de lait correspond à 30ml d'eau :

- Combien de mesures de lait devrez-vous utiliser pour réaliser un biberon de 120 ml ? De 210 ml ?

Vous avez en charge l'adaptation de Sandro, 4mois. Ses parents ont préparé une boite doseuse avec 6 cuillères mesure de lait.

- Combien de quantité d'eau faudra-t-il mettre dans le biberon ?

Sandro a fait sa 1^{re} sieste à la crèche, et a dormi de 10h35 à 12h05.

- Combien de temps a-t-il dormi ?

Situation 3

Vous êtes assistante maternelle agréée et vous gardez 3 enfants à votre domicile. Vous avez prévu un atelier pâtisserie avec les enfants et prévoyez de réaliser un gâteau au chocolat avec les enfants.

Recette pour faire un gâteau au chocolat pour 4 personnes :

Ingrédients	Matériel	Actions	Durées
- 170 g de chocolat noir à cuire - 120 g de beurre ramolli - 200 g de sucre - 3 œufs - 80 g de farine - 1 cuillère à café de café soluble	- 1 batteur électrique - 1 moule - 1 casserole - 1 saladier	- Faire fondre le chocolat dans une casserole - Mélanger les autres ingrédients dans un saladier - Ajouter le chocolat fondu et mélanger à nouveau - Verser dans le moule - Cuire au four (225° C)	- Préparation : 15 min - Cuisson : 20 min

- Quelle est la quantité de farine nécessaire pour réaliser ce gâteau ?
- A quelle température le gâteau doit-il cuire ?
- Si on souhaite faire ce gâteau pour 8 personnes, quelle quantité de café doit-on utiliser ?
- Combien de temps faut-il en tout réaliser ce gâteau ?

Vous envisagez de faire un gâteau identique mais pour 20 personnes à l'occasion de votre anniversaire. Vous possédez tous les ingrédients mais vous vous demandez si vous en avez suffisamment, notamment pour les œufs puisque vous n'en avez qu'une douzaine.

- De quelle quantité de beurre aurez-vous besoin ?
- Combien vous manque-t-il d'œufs ?