## CE2 Mathématiques

### Correction de la page 94 du fichier Archimaths

# Multiplier un nombre par 10, 100, 1 000

CALCUL MENTAL + Écrire un nombre à 4 chiffres au tablicau → Faire écrire sur le filchier le nombre d'unités, de dizaines ou de centaines, etc.

Lati a une collection de dinosaures. Elle veut tous les compter.



 $5 \times 10 = 5 d = 50$ 

5 lots de 10 dinosaures contiennent ...50. figurines.



5×100 = 5..... = ...500.

5 paquets de 100 cartes contiennent 500 cartes.



 $3 \times 1.000 = ...3$  m = 3.000

3 puzzies de 1 000 pièces contiennent3.000pieces.

Calcule.

10 × 8 = ...8... d = .80.

100×6= 6.c= 600

1000 × 4 = ..4... m = 4.000

Calcule.

10 × 12 = 12 d = 120

10×44 = 44 d = 440

10×50 = 50 d = 500

10 × 121 = 121 d = 1.210

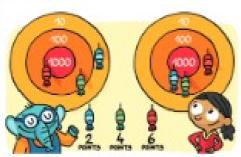
32 r= 3 200

 $100 \times 10 = 10 \text{ C} = 1000$ 

100 × 63 = 63 C = 6 300

100 × 85 = 85 C = 8 500

Calcule le nombre de points obtenus par Archi et Lali.



 $i = 2 \times 10 + 4 \times 100 + 6 \times 1000$ = 20 + 400 + 6 000 = 6 420 points Lali =  $2 \times 1000 + 4 \times 1000 + 6 \times 100$ = 2,000 + 4,000 + 600 = 6,600 points

Élias prépare 100 pizzas. Complète le tableau.

	Quantité pour 1 pizza	Quantité pour 100 pizzas
Préparation	3 min	.30.0.min.
Päte	1	100
Sauce tomate	8 cL	800.cL
Fromage rápé	15 g	1500g
Champignons	4.	400

II vend chaque pizza 11 €. En vendant ses 100 pizzas, quelle somme aura-t-il?

 $100 \times 11 = 11 \text{ c} = 1100$ Il gagnera 1 100 €.

### 1. Calcule:

$$24 \times 10 = 240$$
 $146 \times 10 = 1460$ 
 $4 \times 100 = 400$ 
 $3 \times 1000 = 3000$ 
 $62 \times 10 = 620$ 
 $278 \times 10 = 2780$ 
 $9 \times 100 = 900$ 
 $5 \times 1000 = 5000$ 
 $71 \times 10 = 710$ 
 $619 \times 10 = 6190$ 
 $43 \times 100 = 4300$ 
 $7 \times 1000 = 7000$ 
 $33 \times 10 = 330$ 
 $800 \times 10 = 8000$ 
 $95 \times 1000 = 8000$ 
 $8 \times 1000 = 8000$ 

2. Complète par 10, 100 ou 1 000 :

$$51 \times 100 = 5100$$
  
 $29 \times 10 = 290$   
 $6 \times 1000 = 6000$   
 $10 \times 100 = 1000$   
 $44 \times 10 = 440$   
 $7 \times 10 = 70$   
 $33 \times 100 = 3300$   
 $741 \times 10 = 7410$ 

3. Écris les résultats des multiplications en utilisant les décompositions en m, c, d, u puis sans ces lettres.

Exemple : 4 m 6 c 8 d 7 u = 4 687

#### Vocabulaire

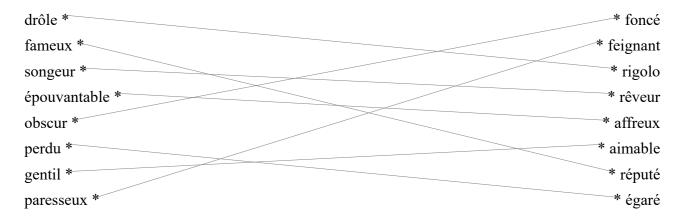
Révisez les synonymes en regardant la vidéo suivante :

 $\frac{https://lesfondamentaux.reseau-canope.fr/discipline/langue-francaise/vocabulaire/les-relations-desens-entre-les-mots/les-synonymes.html}{}$ 

Identifier les relations entre les mots et leur contexte : s'en servir pour mieux comprendre.

Comment s'appellent les mots qui ont le même sens ou un sens proche ? Ce sont des **synonymes.** 

Relie les synonymes entre eux.



Je manipule les différents sens d'un mot.

Identifier les relations entre les mots et leur contexte : s'en servir pour mieux comprendre.

 $\frac{https://lesfondamentaux.reseau-canope.fr/discipline/langue-francaise/vocabulaire/le-sens-dunmot/la-polysemie-des-mots.html$ 

Devine de quel mot il s'agit....

Les arbres en ont l'hiver. Partie d'un appareil que l'on presse. Trace laissée sur la peau par le moustique. Je suis un **bouton.** 

Morceau de bois scié et raboté. Action du nageur qui se laisse flotter sur le dos. Autre nom du « skate ». Je suis la **planche.** 

Prénom:    Prénom:   Fiche élève 1		Séquence 6
1. Entoure les trois parties de la recette avec des couleurs différentes.  Faire de la confiture d'oranges  Ingrédients  - 18 oranges - 1 kilo de sucre - une brasse - un saladier - un épluche-légumes - un couleau - une marmite - une louche  1. D'abord, on brosse les oranges sous l'eau. 2. Avec le coulteau économe, on épluche les oranges. 3. Puis, on enlève les peaux blanches avec les doigts. On sépare les quarifiers des oranges. On les coupe en petits morceaux dans le saladier. 4. Ensuite, on ajoute le sucre et on mélange bien avec la cuillère en bois. On la loisse reposer pendant foute une nuit. 5. Le lendemain, on verse les oranges avec le sucre dans une marmite. 6. On place la marmite sur le feu. On remue le mélange avec une cuillère pendant la cuisson. 7. Après une heure de cuisson, avec la louche, on remplif les pots avec la confiture	NOM:	
Ingrédients  - 18 aranges - 1 kilo de sucre  - 1 ne brosse - un saladier - un épluche-légumes - un couteau - une marmite - une louche - une marmite - une louche  1. D'abord, on brosse les oranges sous l'eau. 2. Avec le couteau économe, on épluche les oranges. 3. Puis, on enlève les peaux blanches avec les doigts. On sépare les quartiers des oranges. On les coupe en petits morceaux dans le saladier. 4. Ensuite, on ajoute le sucre et on mélange blen avec la cuillère en bois. On laisse reposer pendant toute une nuit. 5. Le lendemain, on verse les oranges avec le sucre dans une marmite. 6. On place la marmite sur le feu. On remue le mélange avec une cuillère pendant la cuisson. 7. Après une heure de cuisson, avec la louche, on remplif les pots avec la confiture	Prénom:	Title eleve 1
Ingrédients  - 18 oranges - 1 kilo de sucre  - 1 kilo de sucre - 1 kilo de	Entoure les trois parties de la recette	e avec des couleurs différentes.
Ingrédients  - 18 oranges - 1 kilo de sucre  - un ebrosse - un saladier - un épluche-légumes - un couteau - une marmite - une louche  - une louche  - une louche  - une marmite - une louche  - une louche - une louche - une louche - une louche - une louche - une marmite - une marmite - une louche - une marmite - une louche - une marmite - une marmite - une louche - une marmite - une marmite - une louche - une louche - une louche - une marmite - une louche - une louche - une marmite - une louche - une louche - une louche - une louche - un	Faire de la	confiture d'oranges
1. D'abord, on brosse les oranges sous l'eau.  2. Avec le couteau économe, on épluche les oranges.  3. Puis, on enlève les peaux blanches avec les doigts. On sépare les quartiers des oranges. On les coupe en petits morceaux dans le saladier.  4. Ensuite, on ajoute le sucre et on mélange bien avec la cuillère en bois. On laisse reposer pendant toute une nuit.  5. Le lendemain, on verse les oranges avec le sucre dans une marmite.  6. On place la marmite sur le feu. On remue le mélange avec une cuillère pendant la cuisson.  7. Après une heure de cuisson, avec la louche, on remplit les pots avec la confiture		
1. D'abord, on brosse les oranges sous l'eau. 2. Avec le couteau économe, on épluche les oranges. 3. Puis, on enlève les peaux blanches avec les doigts. On sépare les quartiers des oranges. On les coupe en petits morceaux dans le saladier. 4. Ensuite, on ajoute le sucre et on mélange bien avec la cuillère en bois. On laisse reposer pendant toute une nuit. 5. Le lendemain, on verse les oranges avec le sucre dans une marmite. 6. On place la marmite sur le feu. On remue le mélange avec une cuillère pendant la cuisson. 7. Après une heure de cuisson, avec la louche, on remplit les pots avec la confiture	- 18 oranges	- une brosse - un saladier - un épluche-légumes - un couteau
<ol> <li>Avec le couteau économe, on épluche les oranges.</li> <li>Puis, on enlève les peaux blanches avec les doigts.         On sépare les quartiers des oranges.         On les coupe en petits morceaux dans le saladier.</li> <li>Ensuite, on ajoute le sucre et on mélange bien avec la cuillère en bois.         On laisse reposer pendant toute une nuit.</li> <li>Le lendemain, on verse les oranges avec le sucre dans une marmite.</li> <li>On place la marmite sur le feu.         On remue le mélange avec une cuillère pendant la cuisson.</li> <li>Après une heure de cuisson, avec la louche, on remplit les pots avec la confiture</li> </ol>		
<ol> <li>Puis, on enlève les peaux blanches avec les doigts.         On sépare les quartiers des oranges.         On les coupe en petits morceaux dans le saladier.     </li> <li>Ensuite, on ajoute le sucre et on mélange bien avec la cuillère en bois.         On laisse reposer pendant toute une nuit.     </li> <li>Le lendemain, on verse les oranges avec le sucre dans une marmite.</li> <li>On place la marmite sur le feu.         On remue le mélange avec une cuillère pendant la cuisson.     </li> <li>Après une heure de cuisson, avec la louche, on remplit les pots avec la confiture</li> </ol>	1. D'abord, on brosse les oranges sou	us l'eau.
<ul> <li>On sépare les quartiers des oranges.</li> <li>On les coupe en petits morceaux dans le saladier.</li> <li>4. Ensuite, on ajoute le sucre et on mélange bien avec la cuillère en bois.</li> <li>On laisse reposer pendant toute une nuit.</li> <li>5. Le lendemain, on verse les oranges avec le sucre dans une marmite.</li> <li>6. On place la marmite sur le feu.</li> <li>On remue le mélange avec une cuillère pendant la cuisson.</li> <li>7. Après une heure de cuisson, avec la louche, on remplit les pots avec la confiture</li> </ul>		1910 (1910 - 1910 )
<ol> <li>4. Ensuite, on ajoute le sucre et on mélange bien avec la cuillère en bois.         On laisse reposer pendant toute une nuit.     </li> <li>5. Le lendemain, on verse les oranges avec le sucre dans une marmite.</li> <li>6. On place la marmite sur le feu.         On remue le mélange avec une cuillère pendant la cuisson.     </li> <li>7. Après une heure de cuisson, avec la louche, on remplit les pots avec la confiture</li> </ol>	On sépare les quartiers des orange	es.
<ul> <li>6. On place la marmite sur le feu. On remue le mélange avec une cuillère pendant la cuisson.</li> <li>7. Après une heure de cuisson, avec la louche, on remplit les pots avec la confiture</li> </ul>	4. Ensuite, on ajoute le sucre et on m	élange bien avec la cuillère en bois.
On remue le mélange avec une cuillère pendant la cuisson.  7. Après une heure de cuisson, avec la louche, on remplit les pots avec la confiture	5. Le lendemain, on verse les orange	s avec le sucre dans une marmite.
7. Après une heure de cuisson, avec la louche, on remplit les pots avec la confiture	6. On place la marmite sur le feu. On remue le mélange avec une c	uillère pendant la cuisson.
	7. Après une heure de cuisson, avec	
		•••

	Fiche élève 1	NOM: Prénom:
2. Re	lie chaque action que tu vois sur la phot	to au verbe en gras qui convient.
	On brosse le	s oranges.
	On épluche le	es oranges.
	On <b>enlève</b> les pa avec les	eaux blanches doigts.
	On sépare les	s quartiers.
	On coupe le en morc	
	On ajoute	e sucre.
	On <b>mélange</b> les ord avec une cuille	anges et le sucre ère en bois.
	On <b>verse</b> les orange dans une m	es avec le sucre narmite.
	On <b>place</b> la marr	mite sur le feu.
	On remue pende	ant la cuisson.
	On remplit	les pots.
		• •