 Stage 4 French

Activity – food and culture

Numeracy activity name

Let’s make chocolate cake for the whole class!

Numeracy skills focus area

Mental computation and numerical reasoning

Aspect/s

Estimating and problem solving

Developed by

J. Normand (Maclean High School)

Stage

4

Year level

7

Language

French

Unit of work

Food and culture

How will the numeracy skills be supported by this activity?

Students are required to calculate:

* ingredient quantities for the required amount of cake
* how oven capacity will affect time to bake the required amount of cake
* the amount of leftover cake.

Language structures incorporated

* Names and quantities of ingredients
* Present tense of verbs associated with cooking
* How to follow a recipe written in French

La recette du gâteau au chocolat de Fernand Point – un délicieux gâteau du grand chef!

Pour un gâteau de 20 cm de diamètre (8 personnes environ).

Ingrédients

Chocolat râpé 125 g

Œufs, blancs séparés des jaunes et battus en neige 5

Sucre en poudre 250 g

Beurre ramolli 125 g

Farine tamisée 125 g

Méthode

1. Prendre les jaunes d’œufs et les battre avec le sucre en poudre.
2. Ajouter le beurre un peu fondu, le chocolat râpé, et bien battre le tout en ajoutant peu à peu la farine.
3. Mélanger à cette patte les blancs d’œufs battus en neige et verser l’appareil dans une tourtière beurrée.
4. Mettre à cuire au four (préchauffé à 180° C) durant 30 minutes (d’avantage si nécessaire).

Vocabulaire
*Français* – English

* ***râpé*** – grated
* ***œufs*** – eggs
* ***battus en neige*** – beaten to peaks
* ***sucre en poudre*** – fine sugar
* ***beurre ramolli*** – softened butter
* ***farine tamisée*** – sifted flour
* ***prendre*** – to take
* ***ajouter*** – to add
* ***battre*** – to beat
* ***mélanger*** – to mix
* ***verser*** – to pour
* ***cuire*** – to cook

Questions

1. Read the recipe and calculate how many cakes need to be baked to feed a class of 30 students and one teacher.
2. Calculate the quantity of each ingredient needed for the total number of cakes.
3. If the oven only holds three cakes, how long will it take to bake all the cakes required?
4. How many slices will be left over?