

CM1 • FICHE 131653

Adapter une recette à un nombre de parts

Même sélection que la fiche élève. Une autre formulation peut être recevable lorsque la consigne le permet.

1. Pour 4 parts, une recette utilise 32 g de farine. Quelle masse faut-il pour 8 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 64

$32 \div 4 = 8$ g par part. $8 \times 8 = 64$ g.

2. Pour 4 parts, une recette utilise 60 g de farine. Quelle masse faut-il pour 12 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 180

$60 \div 4 = 15$ g par part. $15 \times 12 = 180$ g.

3. Pour 4 parts, une recette utilise 64 g de farine. Quelle masse faut-il pour 8 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 128

$64 \div 4 = 16$ g par part. $16 \times 8 = 128$ g.

4. Pour 4 parts, une recette utilise 120 g de farine. Quelle masse faut-il pour 8 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 240

$120 \div 4 = 30$ g par part. $30 \times 8 = 240$ g.

5. Pour 4 parts, une recette utilise 132 g de farine. Quelle masse faut-il pour 16 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 528

$132 \div 4 = 33$ g par part. $33 \times 16 = 528$ g.

Ressource originale AnimyJob. Les indications de classe sont à adapter à la progression suivie. Aucun bilan officiel n'est délivré.