

CM1 · FICHE 131663

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 20 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 160

$32 \div 4 = 8$ g par part. $8 \times 20 = 160$ g.

2. Pour 4 parts, une recette utilise 76 g de farine. Quelle masse faut-il pour 24 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 456

$76 \div 4 = 19$ g par part. $19 \times 24 = 456$ g.

3. Pour 4 parts, une recette utilise 76 g de farine. Quelle masse faut-il pour 28 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 532

$76 \div 4 = 19$ g par part. $19 \times 28 = 532$ g.

4. Pour 4 parts, une recette utilise 112 g de farine. Quelle masse faut-il pour 12 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 336

$112 \div 4 = 28$ g par part. $28 \times 12 = 336$ g.

5. Pour 4 parts, une recette utilise 132 g de farine. Quelle masse faut-il pour 24 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 792

$132 \div 4 = 33$ g par part. $33 \times 24 = 792$ g.

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