

CM1 • FICHE 131665

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 20 g de farine. Quelle masse faut-il pour 8 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 40

$20 \div 4 = 5$ g par part. $5 \times 8 = 40$ g.

2. Pour 4 parts, une recette utilise 20 g de farine. Quelle masse faut-il pour 20 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 100

$20 \div 4 = 5$ g par part. $5 \times 20 = 100$ g.

3. Pour 4 parts, une recette utilise 44 g de farine. Quelle masse faut-il pour 12 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 132

$44 \div 4 = 11$ g par part. $11 \times 12 = 132$ g.

4. Pour 4 parts, une recette utilise 68 g de farine. Quelle masse faut-il pour 8 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 136

$68 \div 4 = 17$ g par part. $17 \times 8 = 136$ g.

5. Pour 4 parts, une recette utilise 80 g de farine. Quelle masse faut-il pour 28 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 560

$80 \div 4 = 20$ g par part. $20 \times 28 = 560$ g.

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