

CM1 • FICHE 131675

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 52 g de farine. Quelle masse faut-il pour 12 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 156

$52 \div 4 = 13$ g par part. $13 \times 12 = 156$ g.

2. Pour 4 parts, une recette utilise 96 g de farine. Quelle masse faut-il pour 8 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 192

$96 \div 4 = 24$ g par part. $24 \times 8 = 192$ g.

3. Pour 4 parts, une recette utilise 104 g de farine. Quelle masse faut-il pour 12 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 312

$104 \div 4 = 26$ g par part. $26 \times 12 = 312$ g.

4. Pour 4 parts, une recette utilise 120 g de farine. Quelle masse faut-il pour 20 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 600

$120 \div 4 = 30$ g par part. $30 \times 20 = 600$ 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.