

CM1 • FICHE 131679

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

Réponse : 140

$28 \div 4 = 7$ g par part. $7 \times 20 = 140$ g.

2. Pour 4 parts, une recette utilise 72 g de farine. Quelle masse faut-il pour 16 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 288

$72 \div 4 = 18$ g par part. $18 \times 16 = 288$ g.

3. Pour 4 parts, une recette utilise 80 g de farine. Quelle masse faut-il pour 12 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 240

$80 \div 4 = 20$ g par part. $20 \times 12 = 240$ g.

4. Pour 4 parts, une recette utilise 84 g de farine. Quelle masse faut-il pour 24 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 504

$84 \div 4 = 21$ g par part. $21 \times 24 = 504$ g.

5. Pour 4 parts, une recette utilise 108 g de farine. Quelle masse faut-il pour 28 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 756

$108 \div 4 = 27$ g par part. $27 \times 28 = 756$ g.

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