

CM1 • FICHE 131687

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 56 g de farine. Quelle masse faut-il pour 16 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 224

$56 \div 4 = 14$ g par part. $14 \times 16 = 224$ g.

2. Pour 4 parts, une recette utilise 56 g de farine. Quelle masse faut-il pour 24 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 336

$56 \div 4 = 14$ g par part. $14 \times 24 = 336$ g.

3. Pour 4 parts, une recette utilise 92 g de farine. Quelle masse faut-il pour 16 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 368

$92 \div 4 = 23$ g par part. $23 \times 16 = 368$ g.

4. Pour 4 parts, une recette utilise 104 g de farine. Quelle masse faut-il pour 16 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 416

$104 \div 4 = 26$ g par part. $26 \times 16 = 416$ g.

5. Pour 4 parts, une recette utilise 108 g de farine. Quelle masse faut-il pour 20 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 540

$108 \div 4 = 27$ g par part. $27 \times 20 = 540$ g.

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