

CM1 • FICHE 131697

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

Réponse : 280

$40 \div 4 = 10$ g par part. $10 \times 28 = 280$ g.

3. Pour 4 parts, une recette utilise 56 g de farine. Quelle masse faut-il pour 12 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 168

$56 \div 4 = 14$ g par part. $14 \times 12 = 168$ g.

4. Pour 4 parts, une recette utilise 76 g de farine. Quelle masse faut-il pour 8 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 152

$76 \div 4 = 19$ g par part. $19 \times 8 = 152$ g.

5. Pour 4 parts, une recette utilise 132 g de farine. Quelle masse faut-il pour 28 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 924

$132 \div 4 = 33$ g par part. $33 \times 28 = 924$ g.

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