

CM1 • FICHE 131705

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 16 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 80

$20 \div 4 = 5$ g par part. $5 \times 16 = 80$ g.

2. Pour 4 parts, une recette utilise 36 g de farine. Quelle masse faut-il pour 12 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 108

$36 \div 4 = 9$ g par part. $9 \times 12 = 108$ g.

3. Pour 4 parts, une recette utilise 52 g de farine. Quelle masse faut-il pour 8 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 104

$52 \div 4 = 13$ g par part. $13 \times 8 = 104$ 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 100 g de farine. Quelle masse faut-il pour 24 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 600

$100 \div 4 = 25$ g par part. $25 \times 24 = 600$ g.

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