

CM1 · FICHE 131707

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

Réponse : 120

$20 \div 4 = 5$ g par part. $5 \times 24 = 120$ g.

2. Pour 4 parts, une recette utilise 24 g de farine. Quelle masse faut-il pour 16 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 96

$24 \div 4 = 6$ g par part. $6 \times 16 = 96$ g.

3. Pour 4 parts, une recette utilise 44 g de farine. Quelle masse faut-il pour 8 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 88

$44 \div 4 = 11$ g par part. $11 \times 8 = 88$ g.

4. Pour 4 parts, une recette utilise 52 g de farine. Quelle masse faut-il pour 28 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 364

$52 \div 4 = 13$ g par part. $13 \times 28 = 364$ g.

5. Pour 4 parts, une recette utilise 104 g de farine. Quelle masse faut-il pour 8 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 208

$104 \div 4 = 26$ g par part. $26 \times 8 = 208$ g.

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