

CM1 · FICHE 131713

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

Réponse : 196

$28 \div 4 = 7$ g par part. $7 \times 28 = 196$ g.

2. Pour 4 parts, une recette utilise 84 g de farine. Quelle masse faut-il pour 12 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 252

$84 \div 4 = 21$ g par part. $21 \times 12 = 252$ g.

3. 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.

4. Pour 4 parts, une recette utilise 116 g de farine. Quelle masse faut-il pour 20 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 580

$116 \div 4 = 29$ g par part. $29 \times 20 = 580$ g.

5. Pour 4 parts, une recette utilise 128 g de farine. Quelle masse faut-il pour 16 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 512

$128 \div 4 = 32$ g par part. $32 \times 16 = 512$ g.

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