

CM1 · FICHE 131715

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 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.

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

Réponse : 868

$124 \div 4 = 31$ g par part. $31 \times 28 = 868$ g.

4. Pour 4 parts, une recette utilise 132 g de farine. Quelle masse faut-il pour 20 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 660

$132 \div 4 = 33$ g par part. $33 \times 20 = 660$ g.

5. Pour 4 parts, une recette utilise 136 g de farine. Quelle masse faut-il pour 28 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 952

$136 \div 4 = 34$ g par part. $34 \times 28 = 952$ g.

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