

CM1 · FICHE 131727

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

Réponse : 144

$24 \div 4 = 6$ g par part. $6 \times 24 = 144$ g.

2. Pour 4 parts, une recette utilise 40 g de farine. Quelle masse faut-il pour 8 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 80

$40 \div 4 = 10$ g par part. $10 \times 8 = 80$ g.

3. Pour 4 parts, une recette utilise 100 g de farine. Quelle masse faut-il pour 8 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 200

$100 \div 4 = 25$ g par part. $25 \times 8 = 200$ g.

4. Pour 4 parts, une recette utilise 104 g de farine. Quelle masse faut-il pour 24 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 624

$104 \div 4 = 26$ g par part. $26 \times 24 = 624$ g.

5. Pour 4 parts, une recette utilise 136 g de farine. Quelle masse faut-il pour 16 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 544

$136 \div 4 = 34$ g par part. $34 \times 16 = 544$ g.

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