

CM1 · FICHE 131739

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

Réponse : 252

$36 \div 4 = 9$ g par part. $9 \times 28 = 252$ g.

2. Pour 4 parts, une recette utilise 40 g de farine. Quelle masse faut-il pour 16 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 160

$40 \div 4 = 10$ g par part. $10 \times 16 = 160$ g.

3. Pour 4 parts, une recette utilise 60 g de farine. Quelle masse faut-il pour 28 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 420

$60 \div 4 = 15$ g par part. $15 \times 28 = 420$ g.

4. Pour 4 parts, une recette utilise 120 g de farine. Quelle masse faut-il pour 28 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 840

$120 \div 4 = 30$ g par part. $30 \times 28 = 840$ g.

5. 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.

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