

CM1 • FICHE 131755

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 44 g de farine. Quelle masse faut-il pour 20 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 220

$44 \div 4 = 11$ g par part. $11 \times 20 = 220$ g.

2. Pour 4 parts, une recette utilise 60 g de farine. Quelle masse faut-il pour 24 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 360

$60 \div 4 = 15$ g par part. $15 \times 24 = 360$ g.

3. Pour 4 parts, une recette utilise 68 g de farine. Quelle masse faut-il pour 12 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 204

$68 \div 4 = 17$ g par part. $17 \times 12 = 204$ g.

4. Pour 4 parts, une recette utilise 68 g de farine. Quelle masse faut-il pour 24 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 408

$68 \div 4 = 17$ g par part. $17 \times 24 = 408$ g.

5. Pour 4 parts, une recette utilise 76 g de farine. Quelle masse faut-il pour 16 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 304

$76 \div 4 = 19$ g par part. $19 \times 16 = 304$ g.

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