

CM1 · FICHE 131765

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

Réponse : 240

$48 \div 4 = 12$ g par part. $12 \times 20 = 240$ g.

2. Pour 4 parts, une recette utilise 72 g de farine. Quelle masse faut-il pour 16 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 288

$72 \div 4 = 18$ g par part. $18 \times 16 = 288$ g.

3. Pour 4 parts, une recette utilise 76 g de farine. Quelle masse faut-il pour 28 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 532

$76 \div 4 = 19$ g par part. $19 \times 28 = 532$ g.

4. Pour 4 parts, une recette utilise 108 g de farine. Quelle masse faut-il pour 28 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 756

$108 \div 4 = 27$ g par part. $27 \times 28 = 756$ g.

5. Pour 4 parts, une recette utilise 116 g de farine. Quelle masse faut-il pour 16 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 464

$116 \div 4 = 29$ g par part. $29 \times 16 = 464$ g.

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