

CM1 • FICHE 131769

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

Réponse : 216

$36 \div 4 = 9$ g par part. $9 \times 24 = 216$ g.

2. Pour 4 parts, une recette utilise 64 g de farine. Quelle masse faut-il pour 12 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 192

$64 \div 4 = 16$ g par part. $16 \times 12 = 192$ g.

3. Pour 4 parts, une recette utilise 68 g de farine. Quelle masse faut-il pour 20 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 340

$68 \div 4 = 17$ g par part. $17 \times 20 = 340$ g.

4. Pour 4 parts, une recette utilise 84 g de farine. Quelle masse faut-il pour 24 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 504

$84 \div 4 = 21$ g par part. $21 \times 24 = 504$ g.

5. Pour 4 parts, une recette utilise 92 g de farine. Quelle masse faut-il pour 24 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 552

$92 \div 4 = 23$ g par part. $23 \times 24 = 552$ g.

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