

CM1 • FICHE 131807

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

Réponse : 100

$20 \div 4 = 5$ g par part. $5 \times 20 = 100$ g.

2. Pour 4 parts, une recette utilise 28 g de farine. Quelle masse faut-il pour 20 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 140

$28 \div 4 = 7$ g par part. $7 \times 20 = 140$ g.

3. Pour 4 parts, une recette utilise 84 g de farine. Quelle masse faut-il pour 8 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 168

$84 \div 4 = 21$ g par part. $21 \times 8 = 168$ g.

4. Pour 4 parts, une recette utilise 132 g de farine. Quelle masse faut-il pour 24 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 792

$132 \div 4 = 33$ g par part. $33 \times 24 = 792$ g.

5. Pour 4 parts, une recette utilise 136 g de farine. Quelle masse faut-il pour 28 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 952

$136 \div 4 = 34$ g par part. $34 \times 28 = 952$ g.

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