

CM1 • FICHE 131809

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 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.

2. Pour 4 parts, une recette utilise 92 g de farine. Quelle masse faut-il pour 28 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 644

$92 \div 4 = 23$ g par part. $23 \times 28 = 644$ g.

3. Pour 4 parts, une recette utilise 108 g de farine. Quelle masse faut-il pour 12 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 324

$108 \div 4 = 27$ g par part. $27 \times 12 = 324$ g.

4. Pour 4 parts, une recette utilise 120 g de farine. Quelle masse faut-il pour 20 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 600

$120 \div 4 = 30$ g par part. $30 \times 20 = 600$ g.

5. Pour 4 parts, une recette utilise 132 g de farine. Quelle masse faut-il pour 8 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 264

$132 \div 4 = 33$ g par part. $33 \times 8 = 264$ g.

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