

CM1 · FICHE 131819

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 24 g de farine. Quelle masse faut-il pour 12 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 72

$24 \div 4 = 6$ g par part. $6 \times 12 = 72$ g.

2. Pour 4 parts, une recette utilise 24 g de farine. Quelle masse faut-il pour 20 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 120

$24 \div 4 = 6$ g par part. $6 \times 20 = 120$ g.

3. Pour 4 parts, une recette utilise 36 g de farine. Quelle masse faut-il pour 20 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 180

$36 \div 4 = 9$ g par part. $9 \times 20 = 180$ g.

4. Pour 4 parts, une recette utilise 92 g de farine. Quelle masse faut-il pour 20 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 460

$92 \div 4 = 23$ g par part. $23 \times 20 = 460$ g.

5. Pour 4 parts, une recette utilise 116 g de farine. Quelle masse faut-il pour 24 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 696

$116 \div 4 = 29$ g par part. $29 \times 24 = 696$ g.

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