

CM1 · FICHE 131845

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 56 g de farine. Quelle masse faut-il pour 28 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 392

$56 \div 4 = 14$ g par part. $14 \times 28 = 392$ g.

2. Pour 4 parts, une recette utilise 88 g de farine. Quelle masse faut-il pour 12 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 264

$88 \div 4 = 22$ g par part. $22 \times 12 = 264$ g.

3. Pour 4 parts, une recette utilise 96 g de farine. Quelle masse faut-il pour 8 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 192

$96 \div 4 = 24$ g par part. $24 \times 8 = 192$ 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 120 g de farine. Quelle masse faut-il pour 24 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 720

$120 \div 4 = 30$ g par part. $30 \times 24 = 720$ g.

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