

CM1 • FICHE 131851

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

Réponse : 144

$36 \div 4 = 9$ g par part. $9 \times 16 = 144$ g.

2. Pour 4 parts, une recette utilise 60 g de farine. Quelle masse faut-il pour 16 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 240

$60 \div 4 = 15$ g par part. $15 \times 16 = 240$ g.

3. Pour 4 parts, une recette utilise 60 g de farine. Quelle masse faut-il pour 28 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 420

$60 \div 4 = 15$ g par part. $15 \times 28 = 420$ g.

4. Pour 4 parts, une recette utilise 108 g de farine. Quelle masse faut-il pour 24 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 648

$108 \div 4 = 27$ g par part. $27 \times 24 = 648$ g.

5. Pour 4 parts, une recette utilise 136 g de farine. Quelle masse faut-il pour 12 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 408

$136 \div 4 = 34$ g par part. $34 \times 12 = 408$ g.

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