

CM1 • FICHE 131877

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 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.

2. Pour 4 parts, une recette utilise 32 g de farine. Quelle masse faut-il pour 16 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 128

$32 \div 4 = 8$ g par part. $8 \times 16 = 128$ g.

3. Pour 4 parts, une recette utilise 52 g de farine. Quelle masse faut-il pour 20 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 260

$52 \div 4 = 13$ g par part. $13 \times 20 = 260$ g.

4. 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.

5. Pour 4 parts, une recette utilise 68 g de farine. Quelle masse faut-il pour 20 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 340

$68 \div 4 = 17$ g par part. $17 \times 20 = 340$ g.

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