

CM1 • FICHE 131885

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

Réponse : 264

$44 \div 4 = 11$ g par part. $11 \times 24 = 264$ g.

2. 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.

3. Pour 4 parts, une recette utilise 116 g de farine. Quelle masse faut-il pour 16 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 464

$116 \div 4 = 29$ g par part. $29 \times 16 = 464$ g.

4. Pour 4 parts, une recette utilise 124 g de farine. Quelle masse faut-il pour 28 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 868

$124 \div 4 = 31$ g par part. $31 \times 28 = 868$ g.

5. Pour 4 parts, une recette utilise 136 g de farine. Quelle masse faut-il pour 16 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 544

$136 \div 4 = 34$ g par part. $34 \times 16 = 544$ g.

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