

CM1 • FICHE 131887

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 20 g de farine. Quelle masse faut-il pour 16 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 80

$20 \div 4 = 5$ g par part. $5 \times 16 = 80$ g.

2. Pour 4 parts, une recette utilise 48 g de farine. Quelle masse faut-il pour 24 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 288

$48 \div 4 = 12$ g par part. $12 \times 24 = 288$ g.

3. Pour 4 parts, une recette utilise 76 g de farine. Quelle masse faut-il pour 24 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 456

$76 \div 4 = 19$ g par part. $19 \times 24 = 456$ g.

4. Pour 4 parts, une recette utilise 96 g de farine. Quelle masse faut-il pour 28 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 672

$96 \div 4 = 24$ g par part. $24 \times 28 = 672$ g.

5. Pour 4 parts, une recette utilise 100 g de farine. Quelle masse faut-il pour 24 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 600

$100 \div 4 = 25$ g par part. $25 \times 24 = 600$ g.

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