

CM1 • FICHE 131895

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 24 g de farine. Quelle masse faut-il pour 12 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 72

$24 \div 4 = 6$ g par part. $6 \times 12 = 72$ g.

3. Pour 4 parts, une recette utilise 52 g de farine. Quelle masse faut-il pour 28 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 364

$52 \div 4 = 13$ g par part. $13 \times 28 = 364$ g.

4. Pour 4 parts, une recette utilise 60 g de farine. Quelle masse faut-il pour 8 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 120

$60 \div 4 = 15$ g par part. $15 \times 8 = 120$ g.

5. 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.

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