

CM1 • FICHE 131903

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 32 g de farine. Quelle masse faut-il pour 28 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 224

$32 \div 4 = 8$ g par part. $8 \times 28 = 224$ g.

2. Pour 4 parts, une recette utilise 60 g de farine. Quelle masse faut-il pour 12 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 180

$60 \div 4 = 15$ g par part. $15 \times 12 = 180$ g.

3. Pour 4 parts, une recette utilise 76 g de farine. Quelle masse faut-il pour 12 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 228

$76 \div 4 = 19$ g par part. $19 \times 12 = 228$ g.

4. Pour 4 parts, une recette utilise 80 g de farine. Quelle masse faut-il pour 8 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 160

$80 \div 4 = 20$ g par part. $20 \times 8 = 160$ g.

5. Pour 4 parts, une recette utilise 128 g de farine. Quelle masse faut-il pour 28 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 896

$128 \div 4 = 32$ g par part. $32 \times 28 = 896$ g.

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