

CM1 • FICHE 131907

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 28 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 168

$24 \div 4 = 6$ g par part. $6 \times 28 = 168$ g.

2. Pour 4 parts, une recette utilise 56 g de farine. Quelle masse faut-il pour 20 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 280

$56 \div 4 = 14$ g par part. $14 \times 20 = 280$ g.

3. 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.

4. Pour 4 parts, une recette utilise 72 g de farine. Quelle masse faut-il pour 20 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 360

$72 \div 4 = 18$ g par part. $18 \times 20 = 360$ g.

5. Pour 4 parts, une recette utilise 112 g de farine. Quelle masse faut-il pour 8 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 224

$112 \div 4 = 28$ g par part. $28 \times 8 = 224$ g.

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