

CM1 • FICHE 131939

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 96 g de farine. Quelle masse faut-il pour 8 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 192

$96 \div 4 = 24$ g par part. $24 \times 8 = 192$ g.

3. Pour 4 parts, une recette utilise 100 g de farine. Quelle masse faut-il pour 28 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 700

$100 \div 4 = 25$ g par part. $25 \times 28 = 700$ g.

4. Pour 4 parts, une recette utilise 104 g de farine. Quelle masse faut-il pour 16 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 416

$104 \div 4 = 26$ g par part. $26 \times 16 = 416$ g.

5. Pour 4 parts, une recette utilise 136 g de farine. Quelle masse faut-il pour 8 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 272

$136 \div 4 = 34$ g par part. $34 \times 8 = 272$ g.

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