

CM1 • FICHE 131977

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

Réponse : 384

$64 \div 4 = 16$ g par part. $16 \times 24 = 384$ g.

2. Pour 4 parts, une recette utilise 108 g de farine. Quelle masse faut-il pour 20 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 540

$108 \div 4 = 27$ g par part. $27 \times 20 = 540$ g.

3. Pour 4 parts, une recette utilise 112 g de farine. Quelle masse faut-il pour 20 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 560

$112 \div 4 = 28$ g par part. $28 \times 20 = 560$ g.

4. Pour 4 parts, une recette utilise 120 g de farine. Quelle masse faut-il pour 8 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 240

$120 \div 4 = 30$ g par part. $30 \times 8 = 240$ g.

5. Pour 4 parts, une recette utilise 132 g de farine. Quelle masse faut-il pour 12 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 396

$132 \div 4 = 33$ g par part. $33 \times 12 = 396$ g.

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