

CM1 · FICHE 131979

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

Réponse : 128

$32 \div 4 = 8$ g par part. $8 \times 16 = 128$ g.

2. Pour 4 parts, une recette utilise 72 g de farine. Quelle masse faut-il pour 8 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 144

$72 \div 4 = 18$ g par part. $18 \times 8 = 144$ g.

3. Pour 4 parts, une recette utilise 84 g de farine. Quelle masse faut-il pour 28 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 588

$84 \div 4 = 21$ g par part. $21 \times 28 = 588$ g.

4. Pour 4 parts, une recette utilise 96 g de farine. Quelle masse faut-il pour 24 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 576

$96 \div 4 = 24$ g par part. $24 \times 24 = 576$ g.

5. Pour 4 parts, une recette utilise 124 g de farine. Quelle masse faut-il pour 24 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 744

$124 \div 4 = 31$ g par part. $31 \times 24 = 744$ g.

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