

CM1 • FICHE 131981

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 36 g de farine. Quelle masse faut-il pour 16 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 144

$36 \div 4 = 9$ g par part. $9 \times 16 = 144$ g.

2. Pour 4 parts, une recette utilise 48 g de farine. Quelle masse faut-il pour 16 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 192

$48 \div 4 = 12$ g par part. $12 \times 16 = 192$ g.

3. Pour 4 parts, une recette utilise 52 g de farine. Quelle masse faut-il pour 16 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 208

$52 \div 4 = 13$ g par part. $13 \times 16 = 208$ g.

4. Pour 4 parts, une recette utilise 60 g de farine. Quelle masse faut-il pour 24 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 360

$60 \div 4 = 15$ g par part. $15 \times 24 = 360$ g.

5. 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.

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