

CM1 · FICHE 131993

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

Réponse : 180

$36 \div 4 = 9$ g par part. $9 \times 20 = 180$ g.

2. Pour 4 parts, une recette utilise 80 g de farine. Quelle masse faut-il pour 12 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 240

$80 \div 4 = 20$ g par part. $20 \times 12 = 240$ g.

3. Pour 4 parts, une recette utilise 108 g de farine. Quelle masse faut-il pour 8 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 216

$108 \div 4 = 27$ g par part. $27 \times 8 = 216$ g.

4. Pour 4 parts, une recette utilise 116 g de farine. Quelle masse faut-il pour 8 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 232

$116 \div 4 = 29$ g par part. $29 \times 8 = 232$ 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.