

CM1 • FICHE 132001

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 40 g de farine. Quelle masse faut-il pour 20 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 200

$40 \div 4 = 10$ g par part. $10 \times 20 = 200$ g.

2. Pour 4 parts, une recette utilise 44 g de farine. Quelle masse faut-il pour 8 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 88

$44 \div 4 = 11$ g par part. $11 \times 8 = 88$ g.

3. Pour 4 parts, une recette utilise 64 g de farine. Quelle masse faut-il pour 8 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 128

$64 \div 4 = 16$ g par part. $16 \times 8 = 128$ g.

4. Pour 4 parts, une recette utilise 68 g de farine. Quelle masse faut-il pour 8 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 136

$68 \div 4 = 17$ g par part. $17 \times 8 = 136$ g.

5. Pour 4 parts, une recette utilise 76 g de farine. Quelle masse faut-il pour 28 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 532

$76 \div 4 = 19$ g par part. $19 \times 28 = 532$ g.

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