

CM1 • FICHE 132003

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

Réponse : 96

$32 \div 4 = 8$ g par part. $8 \times 12 = 96$ g.

2. Pour 4 parts, une recette utilise 64 g de farine. Quelle masse faut-il pour 12 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 192

$64 \div 4 = 16$ g par part. $16 \times 12 = 192$ g.

3. Pour 4 parts, une recette utilise 64 g de farine. Quelle masse faut-il pour 20 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 320

$64 \div 4 = 16$ g par part. $16 \times 20 = 320$ g.

4. Pour 4 parts, une recette utilise 92 g de farine. Quelle masse faut-il pour 12 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 276

$92 \div 4 = 23$ g par part. $23 \times 12 = 276$ g.

5. Pour 4 parts, une recette utilise 128 g de farine. Quelle masse faut-il pour 8 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 256

$128 \div 4 = 32$ g par part. $32 \times 8 = 256$ g.

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