

CM1 · FICHE 132005

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 24 g de farine. Quelle masse faut-il pour 8 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 48

$24 \div 4 = 6$ g par part. $6 \times 8 = 48$ g.

2. Pour 4 parts, une recette utilise 32 g de farine. Quelle masse faut-il pour 20 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 160

$32 \div 4 = 8$ g par part. $8 \times 20 = 160$ g.

3. Pour 4 parts, une recette utilise 92 g de farine. Quelle masse faut-il pour 20 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 460

$92 \div 4 = 23$ g par part. $23 \times 20 = 460$ g.

4. Pour 4 parts, une recette utilise 100 g de farine. Quelle masse faut-il pour 8 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 200

$100 \div 4 = 25$ g par part. $25 \times 8 = 200$ g.

5. Pour 4 parts, une recette utilise 124 g de farine. Quelle masse faut-il pour 20 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 620

$124 \div 4 = 31$ g par part. $31 \times 20 = 620$ g.

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