

CM1 • FICHE 132011

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 28 g de farine. Quelle masse faut-il pour 12 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 84

$28 \div 4 = 7$ g par part. $7 \times 12 = 84$ g.

2. Pour 4 parts, une recette utilise 28 g de farine. Quelle masse faut-il pour 20 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 140

$28 \div 4 = 7$ g par part. $7 \times 20 = 140$ g.

3. Pour 4 parts, une recette utilise 40 g de farine. Quelle masse faut-il pour 8 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 80

$40 \div 4 = 10$ g par part. $10 \times 8 = 80$ g.

4. Pour 4 parts, une recette utilise 40 g de farine. Quelle masse faut-il pour 24 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 240

$40 \div 4 = 10$ g par part. $10 \times 24 = 240$ g.

5. Pour 4 parts, une recette utilise 72 g de farine. Quelle masse faut-il pour 16 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 288

$72 \div 4 = 18$ g par part. $18 \times 16 = 288$ g.

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