

CM1 · FICHE 132027

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 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.

2. Pour 4 parts, une recette utilise 92 g de farine. Quelle masse faut-il pour 8 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 184

$92 \div 4 = 23$ g par part. $23 \times 8 = 184$ g.

3. Pour 4 parts, une recette utilise 112 g de farine. Quelle masse faut-il pour 8 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 224

$112 \div 4 = 28$ g par part. $28 \times 8 = 224$ g.

4. 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.

5. Pour 4 parts, une recette utilise 132 g de farine. Quelle masse faut-il pour 20 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 660

$132 \div 4 = 33$ g par part. $33 \times 20 = 660$ g.

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