

CM1 • FICHE 132033

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

Réponse : 96

$24 \div 4 = 6$ g par part. $6 \times 16 = 96$ g.

2. Pour 4 parts, une recette utilise 44 g de farine. Quelle masse faut-il pour 28 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 308

$44 \div 4 = 11$ g par part. $11 \times 28 = 308$ g.

3. Pour 4 parts, une recette utilise 72 g de farine. Quelle masse faut-il pour 12 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 216

$72 \div 4 = 18$ g par part. $18 \times 12 = 216$ g.

4. Pour 4 parts, une recette utilise 76 g de farine. Quelle masse faut-il pour 24 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 456

$76 \div 4 = 19$ g par part. $19 \times 24 = 456$ g.

5. Pour 4 parts, une recette utilise 100 g de farine. Quelle masse faut-il pour 24 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 600

$100 \div 4 = 25$ g par part. $25 \times 24 = 600$ g.

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