

CM1 · FICHE 132037

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 20 g de farine. Quelle masse faut-il pour 16 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 80

$20 \div 4 = 5$ g par part. $5 \times 16 = 80$ g.

2. Pour 4 parts, une recette utilise 36 g de farine. Quelle masse faut-il pour 16 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 144

$36 \div 4 = 9$ g par part. $9 \times 16 = 144$ g.

3. Pour 4 parts, une recette utilise 96 g de farine. Quelle masse faut-il pour 8 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 192

$96 \div 4 = 24$ g par part. $24 \times 8 = 192$ g.

4. Pour 4 parts, une recette utilise 96 g de farine. Quelle masse faut-il pour 12 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 288

$96 \div 4 = 24$ g par part. $24 \times 12 = 288$ g.

5. Pour 4 parts, une recette utilise 120 g de farine. Quelle masse faut-il pour 16 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 480

$120 \div 4 = 30$ g par part. $30 \times 16 = 480$ g.

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