

CM1 • FICHE 132043

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

Réponse : 156

$52 \div 4 = 13$ g par part. $13 \times 12 = 156$ g.

2. Pour 4 parts, une recette utilise 88 g de farine. Quelle masse faut-il pour 20 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 440

$88 \div 4 = 22$ g par part. $22 \times 20 = 440$ g.

3. Pour 4 parts, une recette utilise 96 g de farine. Quelle masse faut-il pour 20 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 480

$96 \div 4 = 24$ g par part. $24 \times 20 = 480$ g.

4. Pour 4 parts, une recette utilise 128 g de farine. Quelle masse faut-il pour 16 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 512

$128 \div 4 = 32$ g par part. $32 \times 16 = 512$ g.

5. Pour 4 parts, une recette utilise 136 g de farine. Quelle masse faut-il pour 28 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 952

$136 \div 4 = 34$ g par part. $34 \times 28 = 952$ g.

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