

CM1 • FICHE 132067

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

Réponse : 176

$44 \div 4 = 11$ g par part. $11 \times 16 = 176$ g.

2. Pour 4 parts, une recette utilise 52 g de farine. Quelle masse faut-il pour 24 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 312

$52 \div 4 = 13$ g par part. $13 \times 24 = 312$ g.

3. Pour 4 parts, une recette utilise 60 g de farine. Quelle masse faut-il pour 16 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 240

$60 \div 4 = 15$ g par part. $15 \times 16 = 240$ g.

4. Pour 4 parts, une recette utilise 112 g de farine. Quelle masse faut-il pour 12 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 336

$112 \div 4 = 28$ g par part. $28 \times 12 = 336$ g.

5. Pour 4 parts, une recette utilise 128 g de farine. Quelle masse faut-il pour 24 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 768

$128 \div 4 = 32$ g par part. $32 \times 24 = 768$ g.

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