

CM1 • FICHE 132069

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

Réponse : 120

$24 \div 4 = 6$ g par part. $6 \times 20 = 120$ 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 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.

4. Pour 4 parts, une recette utilise 112 g de farine. Quelle masse faut-il pour 16 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 448

$112 \div 4 = 28$ g par part. $28 \times 16 = 448$ g.

5. Pour 4 parts, une recette utilise 120 g de farine. Quelle masse faut-il pour 20 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 600

$120 \div 4 = 30$ g par part. $30 \times 20 = 600$ g.

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