

CM1 • FICHE 132081

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

Réponse : 220

$44 \div 4 = 11$ g par part. $11 \times 20 = 220$ g.

2. Pour 4 parts, une recette utilise 48 g de farine. Quelle masse faut-il pour 24 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 288

$48 \div 4 = 12$ g par part. $12 \times 24 = 288$ g.

3. Pour 4 parts, une recette utilise 52 g de farine. Quelle masse faut-il pour 16 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 208

$52 \div 4 = 13$ g par part. $13 \times 16 = 208$ g.

4. Pour 4 parts, une recette utilise 56 g de farine. Quelle masse faut-il pour 28 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 392

$56 \div 4 = 14$ g par part. $14 \times 28 = 392$ g.

5. Pour 4 parts, une recette utilise 136 g de farine. Quelle masse faut-il pour 12 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 408

$136 \div 4 = 34$ g par part. $34 \times 12 = 408$ g.

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