

CM1 • FICHE 132087

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

Réponse : 256

$64 \div 4 = 16$ g par part. $16 \times 16 = 256$ g.

2. Pour 4 parts, une recette utilise 68 g de farine. Quelle masse faut-il pour 16 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 272

$68 \div 4 = 17$ g par part. $17 \times 16 = 272$ g.

3. Pour 4 parts, une recette utilise 76 g de farine. Quelle masse faut-il pour 12 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 228

$76 \div 4 = 19$ g par part. $19 \times 12 = 228$ g.

4. Pour 4 parts, une recette utilise 88 g de farine. Quelle masse faut-il pour 28 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 616

$88 \div 4 = 22$ g par part. $22 \times 28 = 616$ g.

5. Pour 4 parts, une recette utilise 124 g de farine. Quelle masse faut-il pour 28 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 868

$124 \div 4 = 31$ g par part. $31 \times 28 = 868$ g.

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