

CM1 · FICHE 132103

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 48 g de farine. Quelle masse faut-il pour 20 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 240

$48 \div 4 = 12$ g par part. $12 \times 20 = 240$ g.

2. Pour 4 parts, une recette utilise 68 g de farine. Quelle masse faut-il pour 28 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 476

$68 \div 4 = 17$ g par part. $17 \times 28 = 476$ g.

3. Pour 4 parts, une recette utilise 80 g de farine. Quelle masse faut-il pour 16 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 320

$80 \div 4 = 20$ g par part. $20 \times 16 = 320$ g.

4. Pour 4 parts, une recette utilise 128 g de farine. Quelle masse faut-il pour 8 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 256

$128 \div 4 = 32$ g par part. $32 \times 8 = 256$ g.

5. Pour 4 parts, une recette utilise 136 g de farine. Quelle masse faut-il pour 16 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 544

$136 \div 4 = 34$ g par part. $34 \times 16 = 544$ g.

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