

CM1 • FICHE 132135

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

Réponse : 160

$32 \div 4 = 8$ g par part. $8 \times 20 = 160$ g.

2. Pour 4 parts, une recette utilise 40 g de farine. Quelle masse faut-il pour 12 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 120

$40 \div 4 = 10$ g par part. $10 \times 12 = 120$ g.

3. Pour 4 parts, une recette utilise 56 g de farine. Quelle masse faut-il pour 16 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 224

$56 \div 4 = 14$ g par part. $14 \times 16 = 224$ g.

4. Pour 4 parts, une recette utilise 76 g de farine. Quelle masse faut-il pour 24 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 456

$76 \div 4 = 19$ g par part. $19 \times 24 = 456$ g.

5. Pour 4 parts, une recette utilise 92 g de farine. Quelle masse faut-il pour 28 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 644

$92 \div 4 = 23$ g par part. $23 \times 28 = 644$ g.

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