

CM1 · FICHE 132139

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

Réponse : 180

$36 \div 4 = 9$ g par part. $9 \times 20 = 180$ g.

2. Pour 4 parts, une recette utilise 68 g de farine. Quelle masse faut-il pour 12 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 204

$68 \div 4 = 17$ g par part. $17 \times 12 = 204$ g.

3. Pour 4 parts, une recette utilise 92 g de farine. Quelle masse faut-il pour 12 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 276

$92 \div 4 = 23$ g par part. $23 \times 12 = 276$ g.

4. Pour 4 parts, une recette utilise 108 g de farine. Quelle masse faut-il pour 20 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 540

$108 \div 4 = 27$ g par part. $27 \times 20 = 540$ g.

5. Pour 4 parts, une recette utilise 116 g de farine. Quelle masse faut-il pour 16 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 464

$116 \div 4 = 29$ g par part. $29 \times 16 = 464$ g.

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