

CM1 · FICHE 132141

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 20 g de farine. Quelle masse faut-il pour 8 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 40

$20 \div 4 = 5$ g par part. $5 \times 8 = 40$ g.

2. Pour 4 parts, une recette utilise 116 g de farine. Quelle masse faut-il pour 8 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 232

$116 \div 4 = 29$ g par part. $29 \times 8 = 232$ g.

3. Pour 4 parts, une recette utilise 128 g de farine. Quelle masse faut-il pour 20 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 640

$128 \div 4 = 32$ g par part. $32 \times 20 = 640$ g.

4. Pour 4 parts, une recette utilise 132 g de farine. Quelle masse faut-il pour 8 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 264

$132 \div 4 = 33$ g par part. $33 \times 8 = 264$ 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.