

CM1 · FICHE 132143

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

Réponse : 140

$28 \div 4 = 7$ g par part. $7 \times 20 = 140$ g.

2. Pour 4 parts, une recette utilise 52 g de farine. Quelle masse faut-il pour 20 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 260

$52 \div 4 = 13$ g par part. $13 \times 20 = 260$ g.

3. Pour 4 parts, une recette utilise 96 g de farine. Quelle masse faut-il pour 24 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 576

$96 \div 4 = 24$ g par part. $24 \times 24 = 576$ 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 124 g de farine. Quelle masse faut-il pour 20 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 620

$124 \div 4 = 31$ g par part. $31 \times 20 = 620$ g.

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