

CM1 · FICHE 132147

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 24 g de farine. Quelle masse faut-il pour 16 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 96

$24 \div 4 = 6$ g par part. $6 \times 16 = 96$ g.

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

Réponse : 196

$28 \div 4 = 7$ g par part. $7 \times 28 = 196$ g.

3. Pour 4 parts, une recette utilise 36 g de farine. Quelle masse faut-il pour 12 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 108

$36 \div 4 = 9$ g par part. $9 \times 12 = 108$ g.

4. Pour 4 parts, une recette utilise 68 g de farine. Quelle masse faut-il pour 8 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 136

$68 \div 4 = 17$ g par part. $17 \times 8 = 136$ g.

5. Pour 4 parts, une recette utilise 124 g de farine. Quelle masse faut-il pour 16 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 496

$124 \div 4 = 31$ g par part. $31 \times 16 = 496$ g.

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