

CM1 • FICHE 132169

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 24 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 192

$32 \div 4 = 8$ g par part. $8 \times 24 = 192$ g.

2. Pour 4 parts, une recette utilise 36 g de farine. Quelle masse faut-il pour 8 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 72

$36 \div 4 = 9$ g par part. $9 \times 8 = 72$ g.

3. Pour 4 parts, une recette utilise 40 g de farine. Quelle masse faut-il pour 20 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 200

$40 \div 4 = 10$ g par part. $10 \times 20 = 200$ g.

4. Pour 4 parts, une recette utilise 52 g de farine. Quelle masse faut-il pour 16 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 208

$52 \div 4 = 13$ g par part. $13 \times 16 = 208$ g.

5. Pour 4 parts, une recette utilise 64 g de farine. Quelle masse faut-il pour 28 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 448

$64 \div 4 = 16$ g par part. $16 \times 28 = 448$ g.

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