

CM1 · FICHE 132175

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

Réponse : 336

$48 \div 4 = 12$ g par part. $12 \times 28 = 336$ g.

2. 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.

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

Réponse : 500

$100 \div 4 = 25$ g par part. $25 \times 20 = 500$ g.

5. Pour 4 parts, une recette utilise 116 g de farine. Quelle masse faut-il pour 20 parts, si on conserve les mêmes proportions ? Réponds en grammes.

Réponse : 580

$116 \div 4 = 29$ g par part. $29 \times 20 = 580$ g.

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